

Тестораскаточные машины напольные (ручные) FLAMIC с усилением SF600VDX1400+PST, SF600VDX1600+PST

Технические характеристики

Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Сыктывкар (8212)25-95-17	Чита (3022)38-34-83
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тамбов (4752)50-40-97	Якутск (4112)23-90-97
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сургут (3462)77-98-35	Ярославль (4852)69-52-93
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35	
Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	Киргизия (996)312-96-26-47		

» SF600VD+PST

Sfogliatrici da pavimento _ Floor dough sheeters _ Laminoirs à poser au sol
Laminadoras de masa para el suelo _ Тестораскаточные Машины Напольные

Macchine adatte a laboratori di pasticceria, panifici, ristoranti, gastronomie e pizzerie.

CARATTERISTICHE:

- larghezza tappeto 600 mm
- lunghezza piani 1400 o 1600 mm
- pannello comandi elettromeccanico
- n. 2 mattarelli in dotazione
- abbassamento cilindri di laminazione: manuale
- visualizzazione digitale dello spessore di laminazione
- regolazione precisa dello spessore
- raschiatori facilmente amovibili
- velocità dei tappeti variabile
- piani rialzabili per limitare al massimo l'ingombro quando la macchina non è in uso (esclusa su SF600VDX1600+PST)
- inversione del senso di laminazione tramite leva e pedale
- struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche (in acciaio inox su richiesta)
- predisposizione tavolo per attacco dispositivo di taglio

OPTIONAL:

- sfarinatore automatico
- dispositivo di taglio senza rulli di taglio (ST600)
- rulli per tagliare la pasta in varie forme e dimensioni: triangoli per croissants, rettangoli, quadrati, rotondi, ovali, anelli etc.
- mattarello aggiuntivo

Ideal machines for pastry shop, bakeries, restaurants, delicatessens and pizzerias.

FEATURES:

- conveyor belt width 600 mm
- table length 1400 or 1600 mm
- electromechanical control panel
- n. 2 rolling pins dough included
- roller gap reduction: manual
- digital display for lamination thickness
- precise thickness regulation
- variable speed of conveyor belts
- raised tables to limit the overall dimensions when the machine is not in use (excluded SF600VDX1600+PST)
- reverse laminating direction by handle and pedal
- body in epoxy painted steel (on request in stainless steel)
- easily removable scrapers
- table arranged for cutting device

OPTIONAL:

- automatic flour duster
- cutting device without cutting rollers (ST600)
- cutting rollers in different shapes and dimension: triangles for croissants, rectangles, squares, rounds, ovals, rings etc.
- rolling pin (additional)

Machines indiquées pour les laboratoires des pâtisseries et des boulangeries, les restaurants, les traiteurs et les pizzerias

CARACTÉRISTIQUES:

- largeur tapis 600 mm
- longueur plans 1400 ou 1600 mm
- tableau de commande électromécanique
- 2 rouleaux à pâtisserie fournis
- abaissement des cylindres de laminage: manuel
- affichage numérique de l'épaisseur du laminage
- réglage précis de l'épaisseur
- racloirs facilement amovibles
- vitesse des tapis variable
- plans rehaussables pour limiter au maximum le gabarit lorsque la machine n'est pas utilisée (sauf sur les modèles SF600VDX1600+PST)
- inversion du sens de laminage au moyen d'un levier et d'une pédale
- structure en acier peint à la poudre époxy (en acier inox sur demande)
- disposition table pour fixation dispositif de coupe

EN OPTION:

- saupoudroir à farine automatique
- dispositif de coupe sans rouleaux de coupe (ST600)
- rouleaux pour couper la pâte de différentes formes et dimensions : triangles pour les croissants, rectangles, carrés, ronds, ovales, anneaux, etc.
- rouleau à pâtisserie (supplémentaire)



Máquinas indicadas para pastelerías, panaderías, restaurantes, cafeterías y pizzerías.

CARACTERÍSTICAS:

- anchura bandas 600 mm
- longitud pisos 1400 o 1600 mm
- panel de mandos electromecánico
- 2 rodillos
- descenso cilindros de laminación: manual
- visualización digital de espesor de laminación
- regulación precisa del espesor
- rascadores fáciles de extraer
- velocidad de las bandas variable
- pisos elevables para limitar al máximo las dimensiones cuando la máquina no está en uso (excluida en SF600VDX1600+PST)
- inversión del sentido de laminación a través de la palanca y pedal
- estructura de acero pintada con polvos epoxídicos (de acero inoxidable bajo pedido)
- predisposición de mesa para conexión en dispositivo de corte

OPCIONAL:

- harinador automático
- dispositivo de corte sin cilindros de corte (ST600)
- cilindros para cortar la pasta de diferentes formas y dimensiones: triángulos para croissants, rectángulos, cuadrados, redondos, ovales, anillas, etc
- rodillo (adicional)

Тестораскаточные машины идеальны для кондитерских, пекарен, ресторанов, кулинарий, пиццерий.

ОПИСАНИЕ:

- ширина транспортера - 600 мм
- длина одного транспортера 1400, 1600 мм
- электромеханическая панель управления
- две скалки входят в стандартную комплектацию
- уменьшение зазора раскатывающих цилиндров вручную
- цифровой дисплей с индикацией толщины раскатки
- точная регулировка толщины
- скорость конвейерных лент регулируемая при помощи вариатора
- транспортеры поднимаются во время простоев за исключением SF600VDX1600+PST
- реверс конвейерных лент при помощи рычага и педали
- корпус из окрашенной стали (по запросу из нержавеющей стали)
- скребки, которые легко обслуживать (вынимаются при помощи фронтального рычага)
- усиление транспортера для станции нарезки

ОПЦИИ:

- автоматическая подсыпка мукой
- станция нарезки без ножей (ST600)
- ножи различных форм и размеров: треугольники для круассанов, квадраты, прямоугольники, круги, овалы, др.
- дополнительная скалка



» SF600VD+PST

Sfogliatrici da pavimento _ Floor dough sheeters _ Laminoirs à poser au sol
Laminadoras de masa para el suelo _ Тестораскаточные Машины Напольные



Codice macchina Machine code		SF600VDX1400+PST	SF600VDX1600+PST
Larghezza tappeto Conveyor belt width	mm	600	600
Lunghezza piano Table length	mm	1400	1600
Velocità tappeto in uscita Speed of discharge conveyor belt	mt./min.	3,5 / 43	3,5 / 43
Velocità tappeto in entrata Speed of infeed conveyor belt	mt./min.	2 / 25	2 / 25
Diametro rulli di laminazione Diameter of laminating rollers	mm	70	70
Apertura rulli di laminazione Roller gap	mm	0,2 - 37	0,2 - 37
Potenza motore Motor power	kW	0,75	0,75
Voltaggio standard Standard voltage	V / PH / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Peso macchina Machine weight	Kg	262	291

ST600 _ OPTIONAL - OPTIONAL - EN OPTION - OPCIONAL - OPCIONAL - ОПЦИИ



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

Киргизия (996)312-96-26-47