



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MACHINE À DÉCORTIQUER AVEC ROULEAUX RÉGLABLES DE 320 mm DE LONG pour le traitement : Pâtes Fraîches, Pizza et Piadina :**

- structure en acier inoxydable et aluminium ,
- commandes basse tension (24 V) avec panneau à boutons poussoirs ,
- bouton de sécurité en forme de champignon pour arrêt d'urgence,
- moteur ventilé,
- entraînement par CHAÎNE,
- réglage de l'épaisseur de la pâte 0÷7,5 mm ,
- goulotte de chargement des feuilles qui facilite la préhension de la feuille sortante,
- disponible en : version avec rouleaux en acier de 320 mm de long pour une plus grande durabilité,
- disponible en : version avec rouleaux en bois de 320 mm de longueur particulièrement adaptés à l'étalage de la pâte ( laissant l'empreinte typique du rouleau à pâtisserie ).

#### Accessoires/Options :

- Outil de coupe de tôle inox 3 coupes applicable à la laminoir SF 250/320/400/500, largeur de coupe mm : 2 - 3 - 4 - 6/7 - 9 - 12/13 - 19 - 24,
- outil de coupe de tôles inox monocoupe applicable à la laminoir SF 200/250/320/400, largeur de coupe mm : 2 - 3 - 4 - 6/7 - 9 - 12/13 - 19 - 24,
- modèle monophasé sur demande.

**MARQUE CE  
FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	400

#### MODÈLES DISPONIBLES

### RO-SF320TX



**Laminoir à pâtes ROGA avec ROULEAUX EN ACIER INOXYDABLE de 320 mm de long, Mod.SF320TX**  
LAMINOIR À PÂTES AVEC ROULEAUX EN ACIER INOXYDABLE longueur 320 mm, V 400/3, kW 0,60, dim. mm 550x350x400h

**€ 1.590,57**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison

### ROSF320TL



**Laminoir à pâtes ROGA avec ROULEAUX EN BOIS de longueur 320 mm, Mod.SF320TL**  
LAMINOIR À PÂTES AVEC ROULEAUX EN BOIS longueur 320 mm, V 400/3, kW 0,60, dim. mm 550x350x400h

**€ 1.683,65**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison



