



#### 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

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

#### MODÈLES DISPONIBLES

### RO-SF320TX



Livraison

**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

### ROSF320TL



Livraison

**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



