

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
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
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
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
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 +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>

“Sfogliatrice Verticale”

Vertical sheeter



Modello Model	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni aperta Dimension opened (mm)	Dimensioni chiusa Dimension closed (mm)
Sfogliatrice verticale/Vertical sheeter T 50 modello trifase/3 phase version	0,75	60	400/3/50	760X580X600	760X400X600
Sfogliatrice verticale/Vertical sheeter T 50 modello monofase/1 phase version	0,35	60	220/1/50	760X580X600	760X400X600

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cilindri in acciaio cromato rettificato
- Parti a contatto in materiale atossico
- Nastri porta pasta
- Normative CE
- Maniglia di regolazione con doppio fermo min/max
- Certificazione ETL e GOST
- Laminating cylinders rectified with hard chrome
- Contacting parts in no-toxic material
- Outgoing strips
- Adjustable lever with double block min/max
- CE rules
- ETL and GOST certification



OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Velocità tappeto e cilindri variabile
- Special tensions
- Cloth and cylinders with variable speed



Nastri porta pasta - Outgoing strips



La sfogliatrice verticale presentata è una macchina studiata per consentire lavorazioni di laminazione di paste alimentari in ambienti di piccole dimensioni dove lo spazio è di vitale importanza; ha dimensioni contenute durante la lavorazione e può diventare estremamente compatta durante il riposo. Due cilindri d'acciaio rettificato al cromo duro, con efficaci raschiatori facilmente smontabili, garantiscono perfette laminazioni, mentre le trasmissioni particolarmente potenti consentono di lavorare paste tenaci e dure. L'apertura e la chiusura dei cilindri è comandata da una maniglia di facile uso che presenta due registri, per il minimo spessore e per il massimo spessore. Questo consente l'uso della macchina come stendipizza in doppio passaggio, permette la laminazione di pizze in teglia o di piccole quantità di pasta sfoglia. Particolarmente efficace nella lavorazione della pasta fresca, garantisce sfoglia di spessore finissimo e di grande regolarità. Particolare attenzione è stata messa nei sistemi anti-infortunistici e nei comandi perfettamente a normative vigenti, mentre la manutenzione è ridotta alla sola pulizia e controllo periodico.



Die vertikale Teigausrollmaschine ist eine Maschine, die entwickelt wurde, um die Walzbearbeitung von Lebensmittelteigen in einem eingegengten Arbeitsbereich zu ermöglichen, in dem Raum von außerordentlicher Bedeutung ist. Sie benötigt während des Arbeitsvorganges geringen Platz und wird bei Nichtgebrauch außerordentlich kompakt. Die mit Hartchrom geschliffenen Stahlzylinder mit wirkungsvollen und leicht abbaubaren Schabern garantieren ein perfektes Ausrollen, während die besonders starke Kraftübertragung eine Bearbeitung von Zähnen und harten Teigen zulässt. Die Öffnung und Schließung der Zylinder wird über einen einfach zu benutzenden Griff gelenkt, der zwei Regler für eine Kleinst- und eine Größtdicke. Dies ermöglicht den Gebrauch der Maschine als Teigausroller in doppeltem Durchgang, es gestattet das Ausrollen von Pizzen in die Backform oder das Ausrollen von kleinen Mengen vom Blätterteig. Die Maschine ist besonders gut für die Bearbeitung von frischem Teig geeignet, bei der die Geschwindigkeit über einen Inverter eingestellt werden kann, wodurch die Arbeiten wesentlich vereinfacht werden und ein ausgerollter Teig von äußerst geringer Dicke und überaus regelmäßig garantiert wird. Besondere Aufmerksamkeit wurde in die Unfallverhütungssysteme und in Steuerungen gelegt, die perfekt den geltenden Normen angepasst sind. Die Wartung beschränkt sich auf die Reinigung und regelmäßige Kontrollen.



The vertical pasta rolling machine presented has been designed for rolling pasta in small environments where space is at a premium. It has the advantage of being very compact during operation and becoming even more compact when it is not used. Two hardchrome ground steel cylinders, with easy-to-remove scrapers, ensure perfect rolling and the powerful driving parts permit working tenacious and hard pasta. Cylinder opening and closing is controlled by an easy-to-use handle featuring two adjusters, for minimum and maximum thickness. This means the machine can also be used to roll pizzas (double rolling), for pan baking or small quantities of puff pastry. The machine is ideal for rolling fresh pasta and allows rolling very fine sheets of extremely uniform pasta. Special focus has been placed on the accident-prevention systems and controls, which fully comply with applicable standards, while the only maintenance required is periodical cleaning and checking.



La estiradora vertical presentada es un aparato estudiado para facilitar la laminación de pastas alimenticias en lugares de pequeñas dimensiones en donde el espacio es de vital importancia. Tiene la característica de poseer dimensiones reducidas durante su uso y de volverse sumamente compacta durante el reposo. Dos cilindros de acero rectificado con cromo duro, con eficaces rascadores fácilmente desmontables, garantizan perfectas laminaciones, mientras que las transmisiones particularmente potentes permiten trabajar masas tenaces y duras. La apertura y cierre de los cilindros se acciona con una manilla de fácil uso que presenta dos ajustes, para el espesor mínimo y máximo. Esto permite utilizar el aparato para extender la pizza con doble pasada y, asimismo, para la laminación de pizza en una placa o de pequeñas cantidades de hojaldre. Particularmente eficaz en la preparación de pasta fresca garantizando una masa de espesor finísimo y de gran regularidad. Particular atención se ha puesto en los sistemas de prevención de accidentes y en los mandos que cumplen perfectamente con las normativas vigentes, mientras que su mantenimiento se reduce a la sola limpieza y control periódico.



Le laminoir vertical présenté est une machine conçue pour permettre l'étirage de pâtes alimentaires dans de petits espaces où les dimensions jouent un rôle essentiel. Ses dimensions sont très réduites pendant l'étirage et elle peut devenir très compacte lorsqu'elle est au repos. Deux cylindres d'acier rectifié au chrome dur, avec des racleurs efficaces facilement démontables, garantissent des étirages parfaits, alors que les transmissions particulièrement puissantes permettent de travailler même des pâtes tenaces et dures. L'ouverture et la fermeture des cylindres sont commandées par une poignée facile à utiliser et qui a deux réglages, un pour l'épaisseur minimum et l'autre pour l'épaisseur maximum. Ceci permet d'utiliser la machine comme machine à étirer la pizza avec un double passage et, également, l'étirage de pizzas pour plaque de four ou de petites quantités de pâte feuilletée. Très efficace avec la pâte fraîche, elle garantit une feuille de pâte très fine et très régulière. Les commandes et les dispositifs de sécurité pour éviter les accidents ont été particulièrement soignés et ils sont parfaitement conformes aux normes en vigueur, quant aux opérations d'entretien, elles se limitent au nettoyage et au contrôle périodique.



Данная вертикальная тестораскаточная машина была сконструирована для раскатки теста в не-больших помещениях, где очень ценится полезное пространство. Она обладает преимуществом, яв-ляясь очень компактной при работе и еще более компактной, находясь в нерабочем положении. Два стальных цилиндра, покрытых твердым хро-мом, с легко снимаемыми скребками, гарантируют идеальное раскатывание, а мощные детали меха-низма позволяют работать с крутым и плотным те-стом. Открытие и закрытие щели между цилиндра-ми осуществляется с помощью легко управляемой рукоятки с использованием двух регуляторов для корректировки минимальной и максимальной тол-щины теста. Это означает, что машина также может быть использована для раскатки теста для пиццы (двойная раскатка), теста для выпечки на противне или небольшого количества слоеной сдобы. Маши-на идеальна для раскатки свежего теста, а исполь-зование инвертора для контроля скорости делает работу более простой и позволяет очень тонко и равномерно раскатывать тесто. Особое внимание было уделено противотравматическим системам, которые полностью соответствуют существующим стандартам. Необходимое техническое обслужи-вание сводится только к периодической чистке и контролю.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

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
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
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
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
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 +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>