

CATALOGUE

Sfogliatrici e banco di taglio
Dough sheeters and working table

Laminoirs et table de découpe

Laminadoras y mesa de trabajo

Тестораскаточные машины и стол нарезки



flamic

SFOGLIATRICI AUTOMATICHE, MANUALI E BANCO DI TAGLIO



EN. AUTOMATIC, MANUAL SHEETERS AND WORKING TABLE. For over twenty years, FLAMIC has been designing and manufacturing sheeters for puff pastry, croissants, shortcrust pastry, and pizza, as well as fully equipped cutting tables. With over 5,000 machines sold in 80 countries, its innovation and reliability have made it a point of reference for bakeries, pastry shops, and pastry shops worldwide.

ES. LAMINADORAS AUTOMÁTICAS, MANUALES Y MESA DE TRABAJO. FLAMIC lleva más de veinte años diseñando y fabricando laminadoras para hojaldre, croissants, masa quebrada y pizza, así como mesas de trabajo totalmente equipadas. Con más de 5000 máquinas vendidas en 80 países, su innovación y fiabilidad la han convertido en un referente para panaderías y pastelerías de todo el mundo.

FR. LAMINOIRS ET TABLES DE DÉCOUPE AUTOMATIQUES ET MANUELLES. Depuis plus de vingt ans, FLAMIC conçoit et fabrique des laminoirs pour pâte feuilletée, croissants, pâte brisée et pizza, ainsi que des tables de découpe entièrement équipées. Avec plus de 5000 machines vendues dans 80 pays, son innovation et sa fiabilité en font une référence pour les boulangeries et pâtisseries du monde entier.

RU. АВТОМАТИЧЕСКИЕ И РУЧНЫЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ И СТОЛЫ НАРЕЗКИ. Более двадцати лет FLAMIC разрабатывает и производит тестораскаточные машины для слоёного теста, круассанов, песочного теста и пиццы, а также полностью оборудованные столы нарезки. Более 5000 машин, проданных в 80 странах, сделали бренд образцом для пекарен и кондитерских по всему миру благодаря своим инновациям и надёжности.

FLAMIC da oltre vent'anni, progetta e produce sfogliatrici per la laminazione di pasta sfoglia, croissant, frolla e pizza, oltre al banco di taglio attrezzato. Con oltre 5.000 macchine vendute in 80 paesi, si distingue per innovazione ed affidabilità tali da renderla oggi un punto di riferimento per laboratori, panifici e pasticcerie in tutto il mondo.

01



Sfogliatrici automatiche.

Automatic dough sheeters.
Laminoirs à pâte automatiques.
Laminadoras automáticas.
Автоматические тестораскаточные машины.

Pagina / Page 6

02

Sfogliatrici manuali.

Manual dough sheeters.
Laminoirs manuelles.
Laminadoras manuales.
Ручные тестораскаточные машины.



Pagina / Page 14

03



Sfogliatrici da banco.

Benchtop dough sheeters.
Laminoirs à pâte de paillasse.
Laminadoras de mesa.
Настольные тестораскаточные машины.

Pagina / Page 26

04

Banco di taglio.

Working table.
Banc de coupe.
Mesa de trabajo.
Рабочий стол нарезки.



Pagina / Page 32

Efficienza e qualità al servizio delle PASTICCERIE.



PASTRY

Grazie alla nostra pluriennale esperienza nel settore ed alla nostra presenza globale, siamo in grado di soddisfare le esigenze più sfidanti.

Thanks to our many years of experience in the sector and our global presence, we are able to meet the most challenging needs.

Grâce à nos nombreuses années d'expérience dans le secteur et à notre présence mondiale, nous sommes en mesure de répondre aux besoins les plus exigeants.

Gracias a nuestra plurianual experiencia en el sector y a nuestra presencia global, podemos satisfacer las necesidades más exigentes.

Благодаря нашему многолетнему опыту работы в отрасли и глобальному присутствию мы способны решать самые сложные задачи.

EN. SECTORS. Flamic has carefully studied your workflow to provide simple and practical solutions. That's why every millimeter of our machines (inside and out) has been meticulously designed to be perfect for you: perfect in ease of use, assembly, choice of materials, safety and quick cleaning. Small details that make a difference.
Efficiency and quality at the service of PASTRY SHOPS.

FR. SECTEURS. Flamic a étudié en profondeur votre travail pour vous proposer des solutions simples et pratiques. C'est pourquoi chaque millimètre de nos machines (à l'intérieur comme à l'extérieur) a été soigneusement étudié pour vous offrir la solution idéale: simplicité d'utilisation, assemblage, choix des matériaux, sécurité et rapidité de nettoyage. Des petits détails qui font la différence.
Efficacité et qualité au service des PÂTISSERIES.

SETTORI

Flamic ha studiato a fondo il vostro lavoro per portarvi soluzioni semplici e pratiche. Per questo è stato curato ogni millimetro delle nostre macchine (dentro e fuori) affinché siano perfette per voi: perfette nella facilità di utilizzo, nell'assemblaggio, nel tipo di materiali scelti, nella sicurezza e nella velocità di pulizia. Piccoli accorgimenti che fanno la differenza.



PIZZA

Collaboriamo con i più importanti maestri pizzaioli per sviluppare macchine sempre più performanti e tecnologicamente avanzate.

We collaborate with leading pizza chefs to develop increasingly high-performance and technologically advanced machines.

Nous collaborons avec les plus grands pizzaiolos pour développer des machines toujours plus performantes et technologiquement avancées.

Colaboramos con los principales pizzeros para desarrollar máquinas cada vez más avanzadas y de mayor rendimiento tecnológicamente.

Мы сотрудничаем с ведущими шефами по приготовлению пиццы с целью разработки все более производительных и технологически продвинутых машин.

ES. SECTORES. En Flamic hemos estudiado cuidadosamente su trabajo para ofrecerles soluciones sencillas y prácticas. Por eso, cada milímetro de nuestras máquinas (tanto por dentro como por fuera) ha sido diseñado meticulosamente para garantizar que sean perfectas para usted: perfectas en facilidad de uso, montaje, selección de materiales, seguridad y limpieza rápida. Pequeños detalles que marcan la diferencia.
Eficiencia y calidad al servicio de las PASTELERÍAS.



BAKERY

La nostra azienda collabora con panifici di tutto il mondo per combinare tradizione e innovazione nella lavorazione degli impasti.

Our company collaborates with bakeries around the world to combine tradition and innovation in dough processing.

Notre entreprise collabore avec de boulangeries du monde entier pour allier tradition et innovation dans le travail des pâtes.

Nuestra empresa colabora con panaderías de todo el mundo para combinar tradición e innovación en el procesamiento de la masa.

Наша компания сотрудничает с пекарнями по всему миру, чтобы объединить традиции и инновации в приготовлении теста.

RU. СЕКТОРЫ. Команда Flamic внимательно изучила ваш опыт, чтобы предложить вам простые и практичные решения. Именно поэтому каждый миллиметр наших машин тщательно продуман (внутри и снаружи), чтобы они идеально подходили вам: просты в использовании, очистке, сборке, выборе материалов и безопасны. Небольшие штрихи, которые имеют решающее значение.
Эффективность и качество на службе КОНДИТЕРСКИХ.

SFOGLIATRICI AUTOMATICHE

Macchine ideali per grandi laboratori di pasticceria, progettate per automatizzare l'intero ciclo di laminazione dell'impasto grazie a ricette programmabili tramite touch screen.

Sfoglia e lamina il tuo impasto con precisione millimetrica.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



TOUCH SCREEN PLC

Semplicità in un touch con il display programmabile.

Simplicity at a touch, thanks to the programmable display.
Simplicité d'une simple touche avec l'affichage programmable.
Simplicidad con un solo toque gracias a la pantalla programable.
Простота управления одним касанием благодаря программируемому дисплею.



500 RECIPES

Possibilità di memorizzare fino a 500 ricette.

Ability to store up to 500 recipes.
Possibilité de stocker jusqu'à 500 recettes.
Capacidad de almacenar hasta 500 recetas.
Возможность хранения до 500 рецептов.



MULTIPLE PROGRAM COMBINATION

Combinazione simultanea di più programmi.

Simultaneous combination of multiple programs.
Combinaison simultanée de plusieurs programmes.
Combinación simultánea de múltiples programas.
Одновременное объединение нескольких программ.

DESIGN & ERGONOMICS



SMART USABILITY

Funzionalità ed ergonomia per un uso semplice e intuitivo.

Functionality and ergonomics for simple and intuitive use.
Fonctionnalité et ergonomie pour une utilisation simple et intuitive.
Funcionalidad y ergonomía para un uso sencillo e intuitivo.
Функциональность и эргономика для простого и интуитивно понятного использования.



LOOK & FEEL

Design d'impatto con linee moderne e accattivanti.

Impactful design with modern and captivating lines.
Design impactant aux lignes modernes et captivantes.
Diseño impactante con líneas modernas y cautivadoras.
Эффектный дизайн с современными и захватывающими линиями.

FAST 700



EN. AUTOMATIC DOUGH SHEETERS. Ideal machines for large pastry shops, designed to automate the entire dough rolling cycle thanks to recipes programmable via touch screen. **Roll out and sheet your dough with pinpoint accuracy.**

FR. LAMINOIRS AUTOMATIQUES. Machines idéales pour les grandes pâtisseries, conçues pour automatiser l'ensemble du cycle de laminage de la pâte grâce à des recettes programmables via écran tactile. **Laminez et feuilletez votre pâte avec une précision extrême.**

ES. LAMINADORAS AUTOMÁTICAS. Máquinas ideales para grandes pastelerías, diseñadas para automatizar todo el ciclo de amasado gracias a recetas programables mediante pantalla táctil. **Extiende y lamina la masa con precisión milimétrica.**

RU. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ. Идеальные машины для крупных кондитерских цехов, призванные автоматизировать весь цикл раскатки теста благодаря рецептам, программируемым с помощью сенсорного экрана. **Раскатывайте и ламинируйте тесто с идеальной точностью.**

USER-FRIENDLY

Comandi touch, cicli preimpostati e regolazioni automatiche semplificano la laminazione, riducendo al minimo l'intervento dell'operatore.



FLOUR DUSTER

Lo sfarinatore automatico garantisce una distribuzione omogenea della farina sull'impasto: meno sprechi e più scorrevolezza.

The automatic flour duster guarantees a homogeneous distribution of the flour on the dough: less waste and greater smoothness.

Le saupoudreur automatique garantit une répartition homogène de la farine sur la pâte: moins de gaspillage et plus de douceur.

El harinador automático garantiza una distribución homogénea de la harina sobre la masa: menos desperdicio y mayor fluidez.

Автоматический мукоподсыпатель гарантирует равномерное распределение муки по тесту: меньше отходов и большая гладкость.



AUTO ROUNDING

Permette di avvolgere la lamina d'impasto in maniera semplice ma efficace. Facilitando il lavoro dell'operatore.

It allows you to wrap the dough sheet simply yet effectively, making the operator's job easier.

Il permet d'envelopper la feuille de pâte de manière simple mais efficace, facilitant ainsi le travail de l'opérateur.

Permite envolver la lámina de masa de una forma sencilla pero eficaz, facilitando el trabajo del operador.

Позволяет просто и эффективно скручивать тестовый пласт, облегчая работу оператора.

EN. USER-FRIENDLY. Touch controls, preset cycles and automatic adjustments simplify lamination, reducing operator intervention to a minimum.

ES. FÁCIL DE USAR. Los controles táctiles, los ciclos preestablecidos y los ajustes automáticos simplifican la laminación, reduciendo al mínimo la intervención del operador.

FR. FACILE A UTILISER. Les commandes tactiles, les cycles prédéfinis et les réglages automatiques simplifient le laminage, réduisant au minimum l'intervention de l'opérateur.

RU. УДОБСТВО. Сенсорное управление, предустановленные циклы и автоматическая регулировка упрощают ламинирование, сводя вмешательство оператора к минимуму.

FUNZIONALITÀ

Dotata di gruppo taglio opzionale, raschiatore estraibile per una pulizia efficace, protezioni di sicurezza e controllo touch, garantisce efficienza e manutenzione rapida e semplificata.



ADJUSTABLE SPEED

Il rapporto di velocità tra tappeto in entrata e in uscita è regolabile, per gestire con precisione la tensione e lo spessore della sfoglia, per risultati perfetti su ogni impasto.

The speed ratio between the infeed and outfeed belts is adjustable, to precisely manage the tension and thickness of the dough, for perfect results on every dough.

Le rapport de vitesse entre les tapis d'entrée et de sortie est réglable, pour gérer avec précision la tension et l'épaisseur de la pâte, pour des résultats parfaits sur chaque pâte.

La relación de velocidad entre las cintas de entrada y salida es ajustable, lo que permite gestionar con precisión la tensión y el grosor de la masa, para obtener resultados perfectos con cualquier masa.

Соотношение скоростей входящего и выходящего транспортера регулируется, что позволяет точно контролировать натяжение и толщину теста и добиваться идеальных результатов при работе с любым тестом.



REMOVABLE SCRAPER

Il raschiatore estraibile facilita la pulizia e l'igiene della macchina, prevenendo accumuli di impasto. Riduce i tempi di manutenzione e migliora l'operatività.

The removable scraper facilitates cleaning and hygiene of the machine, preventing dough buildup. It reduces maintenance time and improves operation.

Le racleur amovible facilite le nettoyage et l'hygiène de la machine, évitant ainsi l'accumulation de pâte. Il réduit le temps de maintenance et améliore le fonctionnement.

El raspador extraíble facilita la limpieza y la higiene de la máquina, evitando la acumulación de masa. Reduce el tiempo de mantenimiento y mejora su funcionamiento.

Съемные скребки облегчают очистку и поддержание гигиены машины, предотвращая скопление теста. Это сокращает время обслуживания и повышает производительность.



EN. FUNCTIONALITY. Equipped with a cutting unit (optional), removable scraper for effective cleaning, safety protections and touch control, it guarantees efficiency and quick and simplified maintenance.

ES. FUNCIONALIDAD. Equipada con unidad de corte (opcional), raspador extraíble para limpieza eficaz, protecciones de seguridad y control táctil, garantiza eficiencia y mantenimiento rápido y simplificado.

FR. FONCTIONNALITÉ. Equipé d'un groupe de coupe en option, d'un racleur amovible pour un nettoyage efficace, de protections de sécurité et d'un contrôle tactile, il garantit efficacité et entretien rapide et simplifié.

RU. ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ. Оснащенная блоком нарезки (опция), съёмными скребками, защитными устройствами и сенсорным управлением, она гарантирует эффективность и упрощённое обслуживание.

ACCESSORI INTERCAMBIABILI

INTERCHANGEABLE ACCESSORIES

RULLI DI TAGLIO / CUTTING ROLLERS

1



ruolo per taglio mini-croissant
mini-croissant cutting roller
rouleau à découper les mini-croissants
rodillo de corte para mini-croissants
ролик для нарезки мини-круассанов

2



ruolo per taglio croissant
croissant cutting roller
rouleau à croissants
rodillo de corte para croissants
ролик для нарезки круассанов

3



ruolo per taglio trasversale + longitudinale
cross + longitudinal cutting roller
rouleau pour coupe transversale et longitudinale
rodillo para corte transversal y longitudinal
ролик для прямоугольников или квадратов

4



ruolo per taglio rotondo piccolo
roller for small round cuts
rouleau de coupe en rond petit
rodillo de corte redondo pequeño
ролик для нарезки малых кругов

5



ruolo per taglio rotondo grande
roller for big round cuts
rouleau de coupe en rond grand
rodillo para el corte redondo grande
ролик для нарезки больших кругов

6



ruolo per taglio anello
ring cutting roller
rouleau de coupe annulaire
rodillo de corte de anillo
ролик для нарезки колец

7



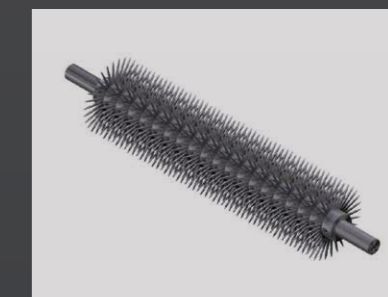
ruolo per taglio stelle
star cutting roller
rouleau de coupe en étoile
rodillo de corte de estrella
ролик для нарезки звездочек

8



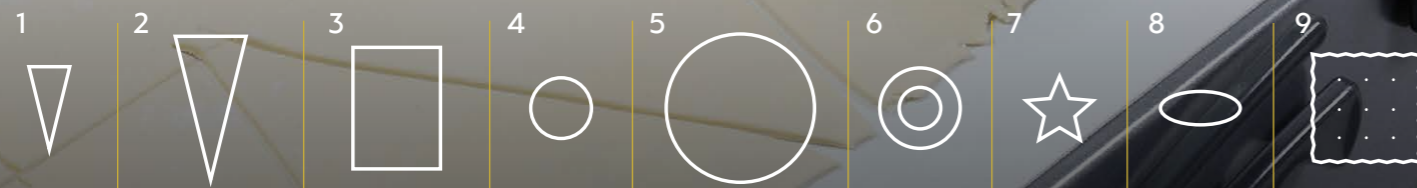
ruolo per taglio ovale
oval cutting roller
rouleau de coupe ovale
rodillo de corte ovalado
ролик для нарезки овалов

9



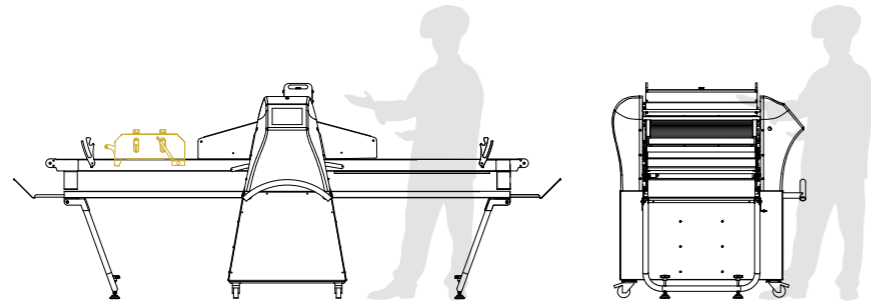
ruolo chiodato
nailed roller
rouleau pique-pâte
rodillo clavado
игельчатый ролик

Ottimizza e velocizza il processo produttivo della tua pasticceria.



EN. Optimize and speed up your pastry shop's production process.
FR. Optimisez et accélérez le processus de production de votre pâtisserie.
ES. Optimice y agilice el proceso de producción de su pastelería.
RU. Оптимизируйте и ускорьте производственный процесс вашей кондитерской и пекарни.

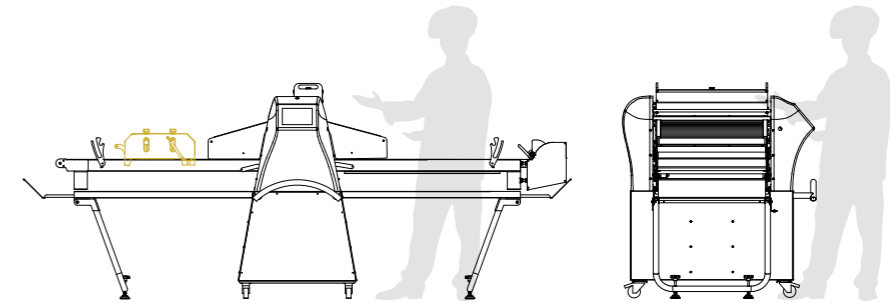
SFOGLIATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC DOUGH SHEETER
FAST 700 P - FAST 700 P +PST



■ = Optional

MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
FAST 700 P X1500	700	1500	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	410	1386	3550	1243
FAST 700 P X2000	700	2000	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	445	1386	4550	1243
FAST 700 P+PST X1500	700	1500	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	420	1386	3550	1243
FAST 700 P+PST X2000	700	2000	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	455	1386	4550	1243

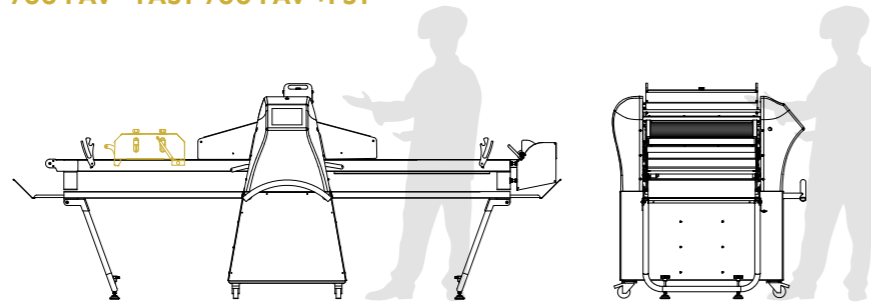
SFOGLIATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC DOUGH SHEETER
FAST 700 - FAST 700 +PST



■ = Optional

MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Voltaggio Voltage	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	V / PH / Hz	Kg	A/H	L/W	P/D
FAST 700 1500	700	1500	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	230/1/50-60	410	1386	3550	1243
FAST 700 2000	700	2000	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	230/1/50-60	445	1386	4550	1243
FAST 700 PST 1500	700	1500	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	230/1/50-60	420	1386	3550	1243
FAST 700 PST 2000	700	2000	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	230/1/50-60	455	1386	4550	1243

SFOGLIATRICE AUTOMATICA
AUTOMATIC DOUGH SHEETER
700 PAV - FAST 700 PAV +PST



■ = Optional

MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
FAST 700 PAV X1500	700	1500	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	410	1386	3550	1243
FAST 700 PAV X2000	700	2000	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	445	1386	4550	1243
FAST 700 PAV+PST X1500	700	1500	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	420	1386	3550	1243
FAST 700 PAV+PST X2000	700	2000	0,1/62	0,1/62	85	0,2/50	2	455	1386	4550	1243

SFOGLIATRICI MANUALI

Progettate per garantire massima precisione e controllo, le sfogliatrici manuali uniscono robustezza meccanica e affidabilità per un utilizzo intensivo e duraturo.

Una soluzione pratica e funzionale, ideale per medie produzioni.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



DIGITAL THICKNESS DISPLAY
Visualizzazione digitale dello spessore di laminazione.

Digital visualization of lamination thickness.

Affichage numérique de l'épaisseur de laminage.

Visualización digital del espesor de laminación.

Цифровое отображение толщины тестового полотна.



VARIABLE SPEED OPTION
Versioni disponibili con velocità tappeto fissa o variabile.

Versions available with fixed or variable belt speed.

Versions disponibles avec vitesse de bande fixe ou variable.

Versiones disponibles con velocidad de tapete fija o variable.

Доступны версии с фиксированной или регулируемой скоростями лент.



OPTIONAL CUTTING DEVICE
Predisposizione gruppo taglio opzionale.

Optional cutting group provision.

Possibilité de groupe de coupe en option.

La predisposición al grupo de corte es un opcional.

Блок нарезки доступен опционально.

DESIGN & ERGONOMICS



SMART USABILITY
Funzionalità ed ergonomia per un uso semplice e intuitivo.

Functionality and ergonomics for simple and intuitive use.

Fonctionnalité et ergonomie pour une utilisation simple et intuitive.

Funcionalidad y ergonomía para un uso sencillo e intuitivo.

Функциональность и эргономика для простого и интуитивно понятного использования.



JOYSTICK CONTROL
Joystick o pedale per invertire senso di laminazione (SF 500).

Joystick or pedal to reverse the rolling direction (SF 500).

Joystick ou pédale pour inverser le sens de laminage (SF 500).

Joystick o pedal para invertir la dirección de laminación (SF 500).

Джойстик или педаль для изменения направления движения (SF 500).

SF 500



SF 600 VD



REMOVABLE SCRAPER
Raschiatori facilmente estraibili per una pulizia rapida.

Easily removable scrapers for quick cleaning.

Racleurs facilement amovibles pour un nettoyage rapide.

Raspadores fácilmente desmontables para una limpieza rápida.

Легко снимаемые скребки для быстрой очистки.



FOLDABLE WORK TABLE*
Piani richiudibili per ottimizzare spazio dopo l'uso.

Folding tables to optimise space after use.

Tables rabattables pour optimiser l'espace après utilisation.

Estantes plegables para optimizar el espacio después de su uso.

Складывающиеся транспортёры для оптимизации пространства после использования.

EN. MANUAL DOUGH SHEETER. Designed to ensure maximum precision and control, manual dough sheeters combine mechanical strength and reliability for intensive and long-lasting use. **A practical and functional solution, ideal for medium productions.**

FR. LAMINOIRS MANUELS. Conçus pour assurer une précision et un contrôle maximum, les laminoirs manuels allient résistance mécanique et fiabilité pour une utilisation intensive et durable. **Une solution pratique et fonctionnelle, idéale pour les productions moyennes.**

ES. LAMINADORAS MANUALES. Diseñadas para garantizar la máxima precisión y control, las laminadoras manuales combinan resistencia mecánica y fiabilidad para un uso intensivo y duradero. **Una solución práctica y funcional, ideal para producciones medianas.**

RU. РУЧНЫЕ ТЕСТОПАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ. Разработанные для обеспечения максимальной точности и контроля, ручные тестораскаточные машины сочетают в себе механическую прочность и надежность для интенсивного и длительного использования. **Практичное и функциональное решение, идеально подходящее для средних производств.**

Design curato nei minimi dettagli, materiali resistenti e soluzioni smart garantiscono prestazioni elevate e un flusso di lavoro rapido per tutte le esigenze produttive.



SMART USABILITY

Comandi intuitivi e design funzionale ottimizzano il flusso di lavoro, riducendo i tempi di produzione e garantendo operazioni rapide e senza intoppi.

Intuitive controls and functional design optimize workflow, reducing production times and ensuring fast, smooth operation.

Des commandes intuitives et une conception fonctionnelle optimisent le flux de travail, réduisant les temps de production et garantissant un fonctionnement rapide et fluide.

Los controles intuitivos y el diseño funcional optimizan el flujo de trabajo, reduciendo los tiempos de producción y garantizando operaciones rápidas y sin contratiempos.

Интуитивно понятное управление и функциональный дизайн оптимизируют рабочий процесс, сокращая время производства, обеспечивая быструю и бесперебойную работу.



VARIABLE SPEED OPTION

La regolazione della velocità dei tappeti consente di adattare il flusso di lavoro alle diverse esigenze produttive, migliorando controllo e qualità del processo.

Adjusting the belts speed allows you to adapt the workflow to different production needs, improving process control and quality.

Le réglage de la vitesse des tapis permet d'adapter le flux de travail aux différents besoins de production, améliorant ainsi le contrôle et la qualité des processus.

El ajuste de la velocidad de los tapetes transportadores permite adaptar el flujo de trabajo a las diferentes necesidades de producción, mejorando el control del proceso y la calidad.

Регулировка скорости конвейеров позволяет адаптировать рабочий процесс к различным производственным потребностям, улучшая контроль и качество продукции.

SF 600 VD



EN. PERFORMANCE. Meticulously designed, durable materials, and smart solutions ensure high performance and a rapid workflow for all your production needs.

FR. PERFORMANCE. Des matériaux méticuleusement conçus, durables et des solutions intelligentes garantissent des performances élevées et un flux de travail rapide pour tous vos besoins de production.

ES. PRESTACIONES. Materiales duraderos, meticulosamente diseñados y soluciones inteligentes garantizan un alto rendimiento y un flujo de trabajo rápido para todas sus necesidades de producción.

RU. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ. Продуманная конструкция, прочные материалы и интеллектуальные решения гарантируют высокую производительность и быстрый рабочий процесс для ваших задач.

PRATICITÀ

Ogni dettaglio è pensato per semplificare il lavoro: superfici accessibili, comandi intuitivi e soluzioni ergonomiche aumentano l'efficienza e riducono i tempi di lavorazione in ogni contesto produttivo.



DIGITAL THICKNESS DISPLAY

Il display digitale consente un controllo preciso e immediato della lavorazione, migliorando la qualità del prodotto e riducendo gli errori operativi.

The digital display allows for precise and immediate control of processing, improving product quality and reducing operational errors.

L'affichage numérique permet un contrôle précis et immédiat du traitement, améliorant la qualité du produit et réduisant les erreurs opérationnelles.

La pantalla digital permite un control preciso e inmediato del proceso de elaboración, mejorando la calidad del producto y reduciendo errores operativos.

Цифровой дисплей позволяет точно и оперативно контролировать процесс обработки, повышая качество продукции и сокращая количество эксплуатационных ошибок.



REMOVABLE SCRAPER

Il raschiatore estraibile facilita la pulizia e l'igiene della macchina, prevenendo accumuli di impasto. Riduce i tempi di manutenzione e migliora l'operatività.

The removable scraper facilitates cleaning and hygiene of the machine, preventing dough build-up. It reduces maintenance times and improves operation.

Le racleur amovible facilite le nettoyage et l'hygiène de la machine, évitant ainsi l'accumulation de pâte. Il réduit les temps de maintenance et améliore le fonctionnement.

El raspador extraíble facilita la limpieza y la higiene de la máquina, evitando la acumulación de masa. Reduce el tiempo de mantenimiento y mejora su funcionamiento.

Съемные скребки облегчают очистку и поддержание гигиены машины, предотвращая скопление теста. Сокращается время обслуживания и повышается производительность.

EN. PRACTICALITY. Every detail is designed to simplify work: accessible surfaces, intuitive controls and ergonomic solutions increase efficiency and reduce processing times in any production context.

ES. FUNCIONALIDAD. Cada detalle está diseñado para simplificar el trabajo: superficies accesibles, controles intuitivos y soluciones ergonómicas aumentan la eficiencia y reducen los tiempos de procesamiento en cualquier contexto de producción.

FR. PRATIQUE. Chaque détail est conçu pour simplifier le travail: surfaces accessibles, commandes intuitives et solutions ergonomiques augmentent l'efficacité et réduisent les temps de traitement dans tout contexte de production.

RU. ПРАКТИЧНОСТЬ. Каждая деталь разработана для упрощения работы: доступные поверхности, интуитивно понятные элементы управления и эргономичные решения повышают эффективность и сокращают время обработки в любом производственном контексте.

FLESSIBILITÀ

Dalla sfoglia più sottile agli impasti più consistenti, l'attrezzatura si adatta con facilità a diverse preparazioni, garantendo sempre precisione e continuità, anche nei cicli di produzione più variabili.



FOLDABLE WORK TABLE

I piani di lavoro richiudibili riducono al minimo l'ingombro quando la macchina non è in uso, offrendo una soluzione salvaspazio pratica ed efficiente (escluso mod. x1600).

The foldable worktops minimize space when the machine is not in use, offering a practical and efficient space-saving solution (excluding mod. x1600).

Les plans de travail rabattables minimisent l'espace lorsque la machine n'est pas utilisée, offrant une solution d'économie d'espace pratique et efficace (hors mod. x1600).

Los estantes abatibles minimizan el espacio cuando la máquina no está en uso, ofreciendo una solución práctica y eficiente para ahorrar espacio (excluido el mod. x1600).

Складывающиеся транспортёры минимизируют пространство во время простоя машины, предлагая практичное и эффективное решение для экономии пространства (за исключением модели x1600).



JOYSTICK CONTROL

Il joystick integrato consente di controllare in modo semplice e centralizzato l'avanzamento dei tappeti, rendendo ogni operazione più fluida, rapida e intuitiva.

The integrated joystick allows for simple and centralized control of the belts advancement, making every operation smoother, faster and more intuitive.

Le joystick intégré permet un contrôle simple et centralisé de l'avancement de la bande, rendant chaque opération plus fluide, plus rapide et plus intuitive.

El joystick integrado permite un control simple y centralizado del avance de la cinta, haciendo cada operación más fluida, rápida e intuitiva.

Интегрированный джойстик позволяет просто и централизованно управлять движением ленты, делая каждую операцию более плавной, быстрой и интуитивно понятной.

EN. FLEXIBILITY. From the thinnest sheets of dough to the thickest doughs, the equipment easily adapts to different preparations, always guaranteeing precision and continuity, even in the most variable.

ES. FLEXIBILIDAD. Desde las láminas de masa más finas hasta las masas más espesas, el equipo se adapta fácilmente a diferentes preparaciones, garantizando siempre precisión y continuidad, incluso en los ciclos de producción más variables.

FR. FLEXIBILITÉ. Des feuilles de pâte les plus fines aux pâtes les plus épaisses, l'équipement s'adapte facilement aux différentes préparations, garantissant toujours précision et continuité, même dans les cycles de production variables.

RU. ГИБКОСТЬ. Оборудование легко адаптируется к различной толщине теста - от самого тонкого до самого толстого, всегда гарантируя точность и непрерывность даже в изменчивых производственных циклах.



Piani rialzabili per limitare l'ingombro quando la macchina non è in uso (esclusa su SF 600 VD X 1600 +PST), contribuendo a una migliore organizzazione degli spazi in laboratorio.



SF 600 VD



EN. DESIGN. Raisable tables to limit the space taken up when the machine is not in use (except on SF 600 VD X 1600 +PST), contributing to better organisation of spaces in the laboratory.

FR. CONCEPTION. Le plans surélevés pour limiter l'encombrement lorsque la machine n'est pas utilisée (sauf sur SF 600 VD X 1600 +PST), contribuant à une meilleure organisation des espaces au laboratoire.

ES. DISEÑO. Estantes plegables para limitar el espacio ocupado cuando la máquina no está en uso (excepto en SF 600 VD X 1600 +PST), contribuyendo a una mejor organización de los espacios en el laboratorio.

RU. ДИЗАЙН. Складывающиеся транспортёры позволяют сэкономить пространство во время простоя машины (за исключением SF 600 VD X 1600 +PST), что способствует лучшей организации производственной зоны.

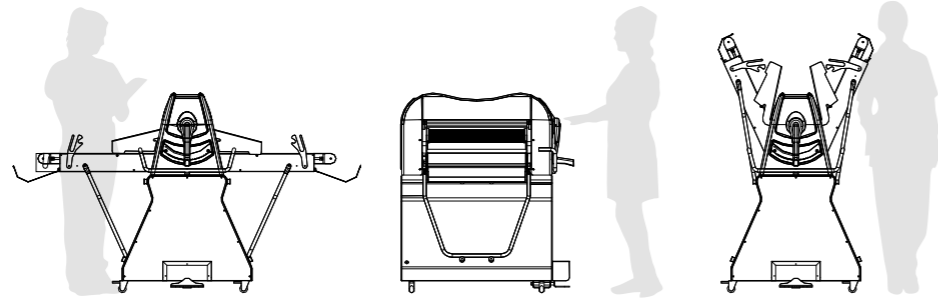
SF 600 VD +PST

La versione +PST è predisposta per gruppo di taglio ST600 (optional).



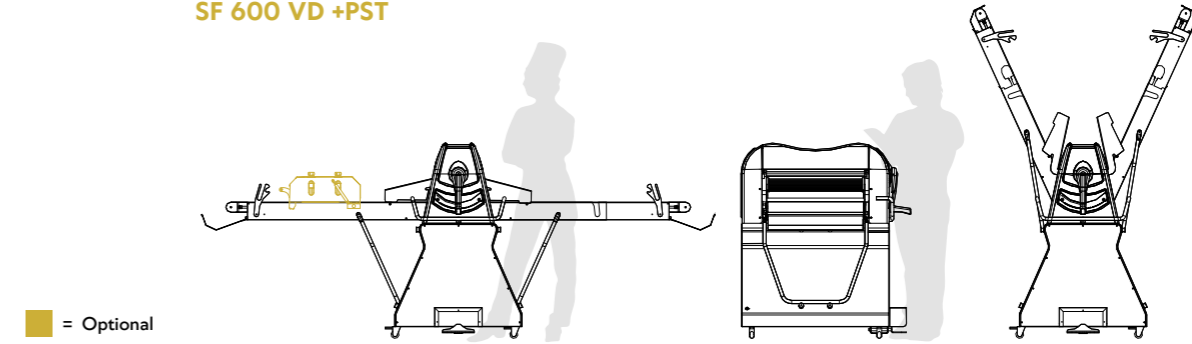
EN. The +PST version is set up for the ST600 cutting group (optional).
FR. La version +PST est configurée pour le groupe de coupe ST600 (en option).
ES. La versión +PST está configurada para el grupo de corte ST600 (opcional).
RU. Версия +PST оснащена дополнительными валками и креплениями для блока нарезки ST600 (опционально).

**SFOGLIATRICE DA PAVIMENTO
FLOOR-STANDING DOUGH SHEETER
SF 600 D - SF 600 VD**



MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
SF 600 D X850	600	850	36	21	70	0,2/37	0,75	227	1225	2190	1065
SF 600 D X1000	600	1000	36	21	70	0,2/37	0,75	234	1225	2490	1065
SF 600 D X1200	600	1200	36	21	70	0,2/37	0,75	244	1225	2890	1065
SF 600 D X1400	600	1400	36	21	70	0,2/37	0,75	252	1225	3240	1065
SF 600 D X1600	600	1600	36	21	70	0,2/37	0,75	281	1225	3810	1065
SF 600 VD X850	600	850	3,5/43	2/25	70	0,2/37	0,75	227	1225	2190	1065
SF 600 VD X1000	600	1000	3,5/43	2/25	70	0,2/37	0,75	234	1225	2490	1065
SF 600 VD X1200	600	1200	3,5/43	2/25	70	0,2/37	0,75	244	1225	2890	1065
SF 600 VD X1400	600	1400	3,5/43	2/25	70	0,2/39	0,75	252	1225	3240	1065
SF 600 VD X1600	600	1600	3,5/43	2/25	70	0,2/39	0,75	281	1225	3810	1065

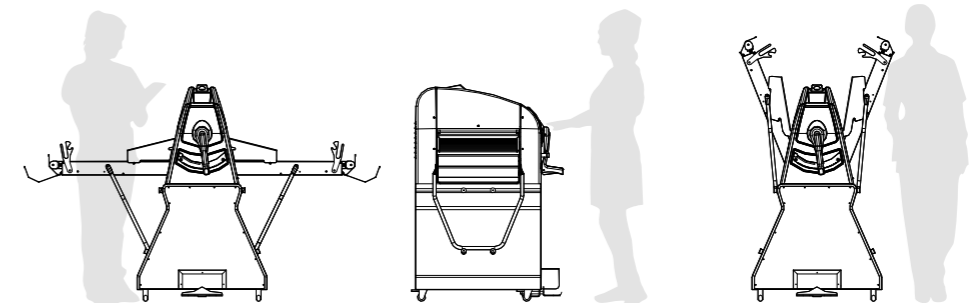
**SFOGLIATRICE DA PAVIMENTO
FLOOR-STANDING DOUGH SHEETER
SF 600 VD +PST**



■ = Optional

MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
VD+PST 600	600	1400	3,5/43	2/25	60	0,2/37	0,75	252	1225	3240	1065
VD+PST 600	600	1600	3,5/43	2/25	60	0,2/37	0,75	281	1225	3810	1065

**SFOGLIATRICE DA PAVIMENTO
FLOOR-STANDING DOUGH SHEETER
SF 500 D - SF 500 VD**



MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
SF 500 D X850	500	850	28	16	60	0,2/35	0,5	176	880	2110	910
SF 500 D X1000	500	1000	28	16	60	0,2/35	0,5	178	880	2410	910
SF 500 D X1200	500	1200	28	16	60	0,2/35	0,5	184	880	2810	910
SF 500 D X850	500	850	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	176	880	2110	910
SF 500 D X1000	500	1000	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	178	880	2410	910
SF 500 D X1200	500	1200	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	184	880	2810	910

SFOGLIATRICI DA BANCO

La sfogliatrice da banco è compatta, efficiente e ideale per laboratori e piccole produzioni, garantendo precisione e facilità d'uso.

Piccole, compatte, dinamiche e iperfunzionali.

SF 500 BD



DESIGN & ERGONOMICS



ELECTROMECHANICAL CONTROL Funzionalità ed ergonomia per un uso semplice e intuitivo.

Functionality and ergonomics for simple and intuitive use.

Fonctionnalité et ergonomie pour une utilisation simple et intuitive.

Funcionalidad y ergonomía para un uso sencillo e intuitivo.

Функциональность и эргономика для простого и интуитивно понятного использования.

SF 450 BD



FOLDABLE WORK TABLE Piani richiudibili per ottimizzare spazio dopo l'uso.

Folding tables to optimise space after use.

Tables rabattables pour optimiser l'espace après utilisation.

Estantes plegables para optimizar el espacio después de su uso.

Складывающиеся транспортёры для оптимизации пространства.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



DOUBLE ROLLERS INCLUDED Due mattarelli in dotazione per avvolgimento sfoglia.

Two rolling pins included for rolling out puff pastry.

Deux rouleaux à pâtisserie inclus pour étaler la pâte feuilletée.

Se incluyen dos rodillos para enrollar la masa.

В комплект входят две скалки для раскатывания слоёного теста.



DIGITAL THICKNESS DISPLAY Visualizzazione digitale dello spessore di laminazione.

Digital visualization of lamination thickness.

Affichage numérique de l'épaisseur de laminage.

Visualización digital del espesor de laminación.

Цифровое отображение толщины раскатки тестового полотна.



VARIABLE SPEED OPTION Versioni disponibili con velocità tappeto fissa o variabile.

Versions available with fixed or variable belt speed.

Versions disponibles avec vitesse de bande fixe ou variable.

Versiones disponibles con velocidad de tapete fija o variable.

Доступны версии с фиксированной или регулируемой скоростью лент.



JOYSTICK CONTROL Joystick per invertire il senso di laminazione.

Joystick to reverse the rolling direction.

Joystick pour inverser le sens de roulement.

Joystick para invertir la dirección de laminación.

Джойстик для изменения направления движения лент.

EN. BENCHTOP DOUGH SHEETERS. The benchtop dough sheeter is compact, efficient and ideal for laboratories and small productions, guaranteeing precision and ease of use. **Small, compact, dynamic and hyper-functional.**

FR. LAMINOIRS DE TABLE. Le laminoir de paillasse est compact, efficace et idéal pour les laboratoires et les petites productions, garantissant précision et facilité d'utilisation. **Petit, compact, dynamique et hyper fonctionnel.**

ES. LAMINADORAS DE MESA. La laminadora de masa de mesa es compacta, eficiente e ideal para laboratorios y pequeñas producciones, garantizando precisión y facilidad de uso. **Pequeñas, compactas, dinámicas e hiperfuncionales.**

RU. НАСТОЛЬНЫЕ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ. Настольная тестораскаточная машина компактна, эффективна и идеально подходит для небольших производств, гарантируя точность и удобство использования. **Компактные, динамичные и гиперфункциональные.**

SEMPlicità

Progettate per semplificare ogni fase di lavoro, garantiscono un utilizzo immediato e intuitivo grazie a comandi essenziali e soluzioni pensate per l'operatore.



COMPACT DESIGN

Struttura salvaspazio perfetta per laboratori con superfici ridotte, senza compromessi su prestazioni e funzionalità.

Space-saving design, ideal for laboratories with small surfaces, without compromising on performance and functionality.

Structure peu encombrante parfaite pour les laboratoires avec de petites surfaces, sans compromettre les performances et la fonctionnalité.

Estructura ahorradora de espacio perfecta para laboratorios con superficies pequeñas, sin comprometer el rendimiento y la funcionalidad.

Компактная конструкция, идеально подходящая для пекарен или кондитерских с небольшой площадью, без ущерба для производительности и функциональности.



HIGH SPEED PERFORMANCE

Velocità di lavorazione elevate per ottimizzare i tempi e migliorare l'efficienza nei cicli produttivi quotidiani.

High processing speeds to optimise times and improve efficiency in daily production cycles.

Des vitesses de traitement élevées pour optimiser les temps et améliorer l'efficacité des cycles de production quotidiens.

Altas velocidades de procesamiento para optimizar tiempos y mejorar la eficiencia en los ciclos productivos diarios.

Высокие скорости обработки позволяют оптимизировать время и повысить эффективность ежедневных производственных циклов.



MOBILE WORK BENCH

Banchetto con ruote per spostamenti facili e rapidi all'interno del laboratorio, con sistema di bloccaggio stabile durante l'uso.

Workbench with wheels for quick and easy movement within the laboratory, with a stable locking system during use.

Table roulante pour un déplacement rapide et facile dans le laboratoire, avec un système de verrouillage stable pendant l'utilisation.

Mesa-soporte con ruedas para un desplazamiento rápido y sencillo dentro del laboratorio, con sistema de bloqueo estable durante su uso.

Подставка на колесах для быстрого и легкого перемещения по производственной зоне, с надежной системой блокировки во время использования.



INTUITIVE CONTROL SYSTEM

Comandi essenziali e leva ergonomica permettono un utilizzo comodo e immediato, ideale anche per operatori con esperienza limitata.

Essential controls and an ergonomic lever allow for comfortable and immediate use, ideal even for operators with limited experience.

Des commandes essentielles et un levier ergonomique permettent une utilisation confortable et immédiate, idéale même pour les opérateurs ayant une expérience limitée.

Los controles esenciales y la palanca ergonómica permiten un uso cómodo e inmediato, ideal también para operadores con experiencia limitada.

Основные элементы управления и эргономичный рычаг обеспечивают удобное и быстрое использование, идеально подходящее даже для операторов с ограниченным опытом.



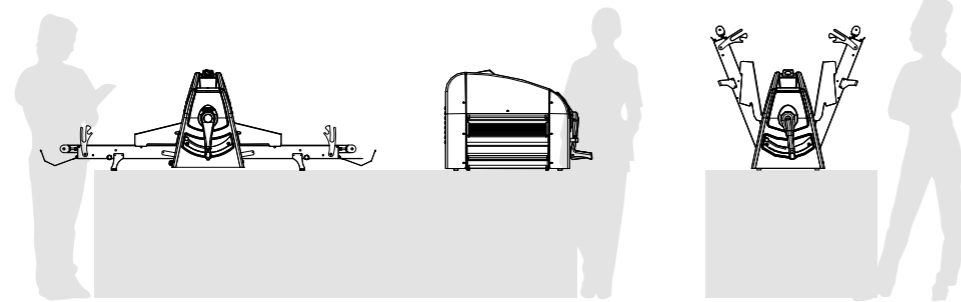
EN. SIMPLICITY. Designed to simplify every phase of work, they guarantee immediate and intuitive use thanks to essential controls and solutions designed for the operator.

FR. SIMPLICITÉ. Conçus pour simplifier chaque phase de travail, ils garantissent une utilisation immédiate et intuitive grâce à des commandes et des solutions essentielles et des solutions pensées pour l'opérateur.

ES. SENCILLEZ. Diseñadas para simplificar cada fase del trabajo, garantizan un uso inmediato e intuitivo gracias a controles esenciales y soluciones diseñadas para el operador.

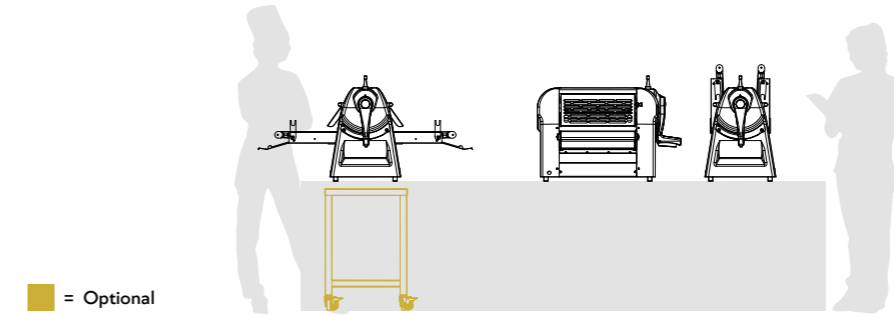
RU. ПРОСТОТА. Разработанные для упрощения каждого этапа работы, они гарантируют немедленное и интуитивно понятное использование благодаря основным элементам управления и решениям, разработанным для оператора.

SFOGLIATRICE DA BANCO
BENCHTOP DOUGH SHEETER
SF 450 BD - SF 450 BVD



MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
SF 500 BD X850	450	500	28	16	60	0,2/35	0,5	102	570	1280	870
SF 500 BD X1000	450	700	28	16	60	0,2/35	0,5	107	570	1680	870
SF 500 BVD X850	450	500	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	102	570	1280	870
SF 500 BVD X1000	450	700	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	107	570	1680	870

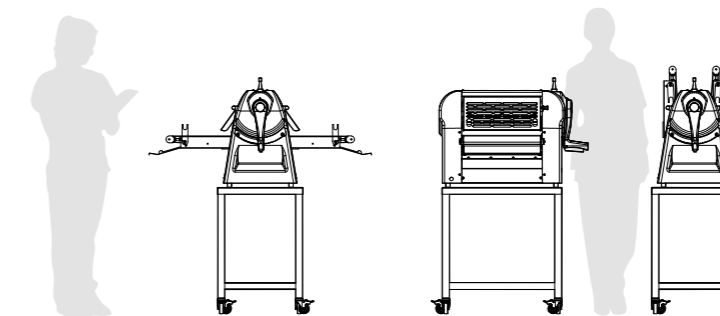
SFOGLIATRICE DA BANCO
BENCHTOP DOUGH SHEETER
SF 500 BD - SF 500 BVD



■ = Optional

MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
BD 500	500	850	28	16	60	0,2/35	0,5	126	630	2110	770
BD 500	500	1000	28	16	60	0,2/35	0,5	128	630	2410	770
BVD 500	500	850	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	126	630	2110	770
BVD 500	500	1000	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	128	630	2410	770

SFOGLIATRICE DA PAVIMENTO
FLOOR-STANDING DOUGH SHEETER
SF 450 D - SF 450 VD



MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Piano Work plan	Velocità uscita Exit speed	Velocità entrata Entry speed	Diametro rulli Roller diameter	Apertura rulli Roller opening	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mt./min.	mt./min.	mm	mm	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
SF 450 D X500	450	500	28	16	60	0,2/35	0,5	125	1307	1280	870
SF 450 D X700	450	700	28	16	60	0,2/35	0,5	130	1307	1680	870
SF 450 VD X500	450	500	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	125	1307	1280	870
SF 450 VD X700	450	700	3/34	1,5/18	60	0,2/35	0,5	130	1307	1680	870

BANCO DI TAGLIO

Tavolo robusto e funzionale, ideale per tagliare bande di pasta in varie forme con rulli intercambiabili. Facile da pulire e perfetto per linee produttive integrate.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



INOX TRAY SUPPORT
3 piani appoggio teglie in acciaio inox.
3 stainless steel tray support shelves.
3 étagères support plateaux en acier inoxydable.
3 planos de apoyo para bandejas en acero inoxidable.
3 рабочие поверхности из нержавеющей стали.



DOUBLE FLOUR DUSTER
Farina distribuita in modo preciso e uniforme.
Flour distributed precisely and evenly.
Farine répartie avec précision et uniformité.
Harina distribuida de manera precisa y uniforme.
Мука распределяется точно и равномерно.



EASY CLEANING
Superfici lisce e tappeto lavabile per una pulizia completa.
Smooth surfaces and washable belt for complete cleaning.
Surfaces lisses et tapis lavable pour un nettoyage complet.
Superficies lisas y tapete lavable para una limpieza completa.
Гладкие поверхности и моющиеся ленты для полной очистки.

BT 650

DESIGN & ERGONOMICS



MULTI-SHAPE CUTTING
Taglio versatile in molte forme: triangoli, anelli, ovali e altro.

Versatile cutting in many shapes: triangles, rings, ovals and more.

Découpe polyvalente dans de nombreuses formes: triangles, anneaux, ovales et plus encore.

Corte versátil en muchas formas: triángulos, anillos, óvalos y más.

Универсальная резка различных форм: треугольники, кольца, овалы и многое другое.



STAINLESS STEEL STRUCTURE
Struttura in acciaio inox, resistente e facile da igienizzare.

Stainless steel structure, resistant and easy to sanitize.

Structure en acier inoxydable, résistante et facile à désinfecter.

Estructura de acero inoxidable, resistente y fácil de higienizar.

Корпус из нержавеющей стали, прочный и позволяющий легко поддерживать высокий уровень гигиены.



MOBILE FRAME
Telaio su ruote per spostamenti pratici e veloci.

Wheeled frame for quick and easy movement.

Châssis sur roulettes pour des déplacements pratiques et rapides.

Bastidor con ruedas para desplazamientos prácticos y rápidos.

Рама на колёсах для быстрого и удобного перемещения.



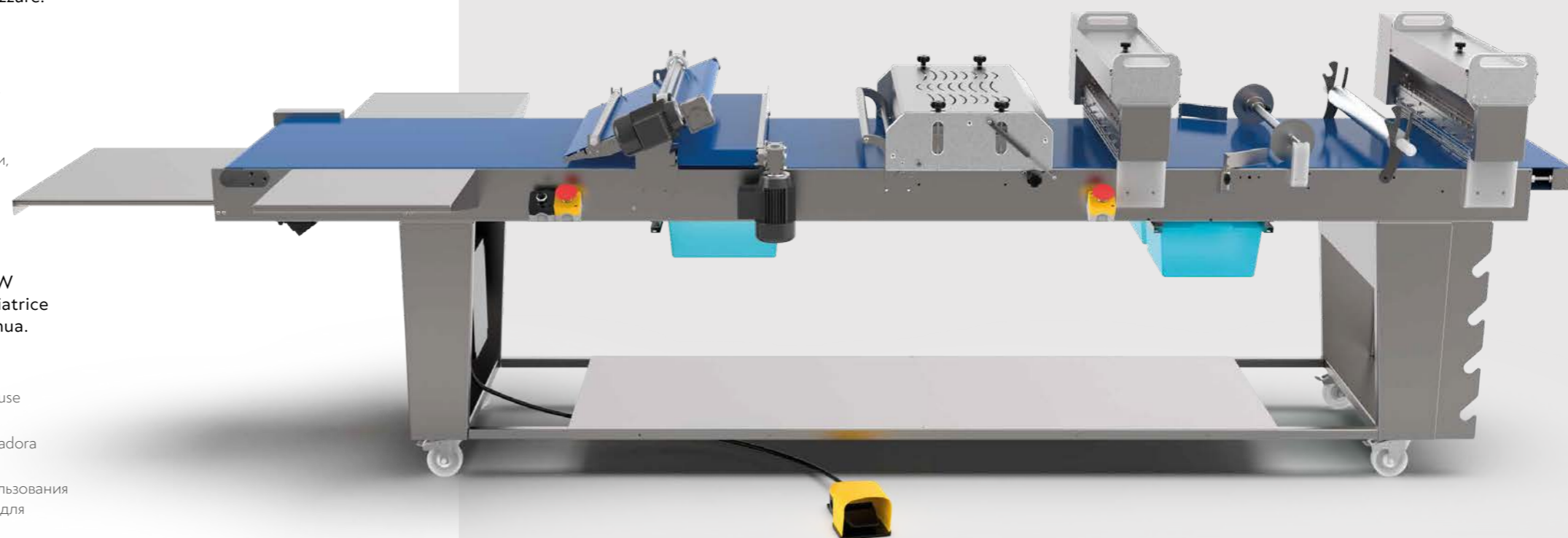
INTEGRATED WORKFLOW
Perfetto in linea con sfogliatrice per una produzione continua.

Perfect in line with a sheeter for continuous production.

Parfait en ligne avec une lamineuse pour une production continue.

Perfecto en línea con una laminadora para una producción continua.

Идеально подходит для использования с тестораскаточной машиной для непрерывного производства.



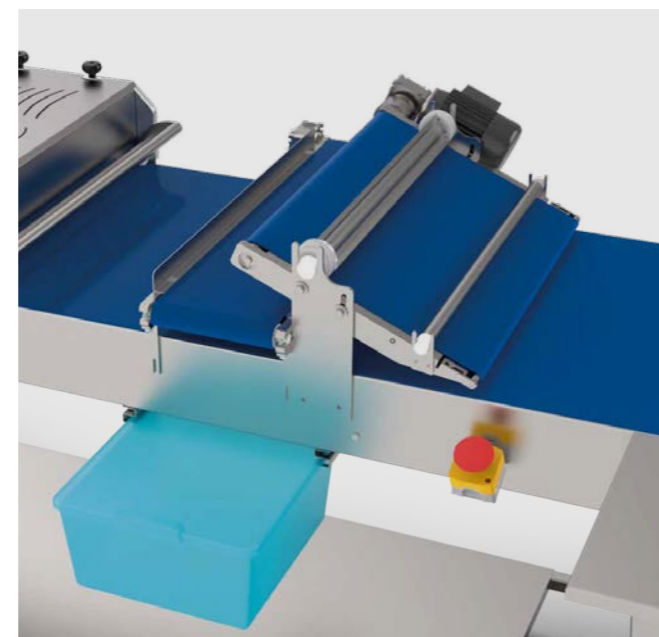
EN. WORKING TABLE. Fast and reliable machine for dividing raw dough into portions of the desired weight and creating shapes without compromising the product. **Precision and speed for every cutting and shaping need.**

FR. BANC DE COUPE. Machine rapide et fiable pour diviser la pâte crue en parts du poids souhaité et créer des formes, sans altérer le produit. **Précision et rapidité pour chaque besoin de coupe et de mise en forme.**

ES. MESA DE TRABAJO. Máquina rápida y fiable para dividir la masa cruda en partes del peso deseado y crear formas, sin dañar el producto. **Precisión y velocidad para cada necesidad de corte y forma.**

RU. СТОЛ НАРЕЗКИ. Прочный и функциональный стол со сменными режущими валками - для нарезки тестовых полосок различной формы. Легко моется и идеально подходит для интегрированных производственных линий. **Точность и скорость для любых задач по резке и формовке.**

Grazie a componenti intercambiabili e configurazioni personalizzabili, BT 650 ottimizza i processi produttivi in laboratorio e si integra facilmente in linea con altri macchinari.



FLOUR DUSTER

Lo sfarinatore automatico garantisce una distribuzione omogenea della farina sull'impasto, riducendo gli sprechi e migliorando la scorrevolezza del ciclo.

The automatic flour duster ensures even distribution of flour across the dough, reducing waste and improving the smoothness of the cycle.

Le farineur automatique assure une répartition uniforme de la farine sur la pâte, réduisant ainsi le gaspillage et améliorant la fluidité du cycle.

El harinador automático garantiza una distribución uniforme de la harina sobre la masa, lo que reduce el desperdicio y mejora la fluidez del ciclo.

Автоматический мукоподсыпатель обеспечивает равномерное распределение муки по тесту, сокращая отходы и повышая плавность цикла.



INCLINED BELT SCRAP

Il tappeto inclinato raccoglie gli scarti, mantiene pulita l'area di lavoro e facilita lo smaltimento. Ottimizza e migliora l'igiene in laboratorio.

The inclined conveyor belt collects dough scraps, keeping the work area clean and facilitating disposal. It optimizes time and improves hygiene in the laboratory.

Le tapis incliné collecte les déchets, préservant ainsi la propreté de la zone de travail et facilitant leur élimination. Il optimise le temps et améliore l'hygiène au laboratoire.

La cinta transportadora inclinada recoge los residuos, manteniendo el área de trabajo limpia y facilitando su eliminación. Optimiza el tiempo y mejora la higiene en el laboratorio.

Наклонный конвейер собирает отходы, поддерживая чистоту рабочей зоны и облегчая их утилизацию. Это оптимизирует время и повышает гигиену в пекарне.

EN. OPTIONAL. Thanks to interchangeable components and customizable configurations, the BT 650 optimizes production processes in the laboratory and integrates easily in-line with other machinery.

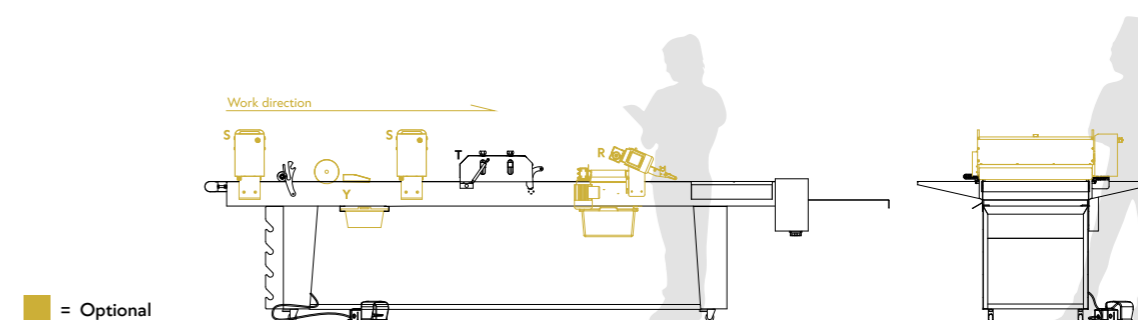
ES. OPCIONAL. Gracias a componentes intercambiables y configuraciones personalizables, el BT 650 optimiza los procesos de producción en el laboratorio y se integra fácilmente en línea con otra maquinaria.

FR. OPTIONEL. Grâce à des composants interchangeables et des configurations personnalisables, le BT 650 optimise les processus de production en laboratoire et s'intègre facilement en ligne avec d'autres machines.

RU. ОПЦИОНАЛЬНО. Благодаря взаимозаменяемым компонентам и настраиваемым конфигурациям BT650 оптимизирует производственные процессы и легко интегрируется в линию с другим оборудованием.

DIMENSIONS

BANCO DI TAGLIO WORKING TABLE BT 650



■ = Optional

MODELLO MODEL	Tappeto Rug	Spazio utile taglio Usable cutting space	Piano Work plan	Altezza tavolo Table height	Velocità Speed	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	mm	mm	mm	mt./min.	mt./min.	kW/h	Kg	A/H	L/W	P/D
BT 650 - 275	650	615	2750	870	0,4/7,8	0,18	187	1185	3230	1456
BT 650 - 375	650	615	3750	870	0,4/7,8	0,18	250	1185	4230	1456
BT 650 - 475	650	615	4750	870	0,4/7,8	0,18	275	1185	5230	1456

* Dimensioni massime comprensive di optional / Maximum dimensions including optional extras

flamic

WAICO
GROUP

FLAMIC È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.flamic.it

WAICO srl - Via Scotte, 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) Italia

Phone +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

flamic