



ROGA SRL

Via MINGHETTI, 5
40057 CADRIANO-GRANAROLO EMILIA (BO)
Tel. 051 6053245 - Fax 051 19984647
info@roga-bo.com
www.roga-bo.net

Sfogliatrice per pasta fresca - pizza - pasta per dolci Rulli in acciaio o in legno

Sheeter-Pizza Dough sheeter –Fondant sheeter Stainless steel or wood roller

La sfogliatrice interamente Made in Italy per pasta fresca all'uovo da dolci, pizza e pasta da zucchero è stata concepita per risolvere i problemi di piccola e media produzione. Il sistema di impiego rende la macchina molto pratica e versatile: avendo la maniglia di regolazione con leva è possibile ottenere spessori vari che vanno da zero a 7,5; si possono quindi stendere pastelle di tutte le larghezze: da 22, 25, 32, 40 e 50 centimetri. Il motore è ventilato ed è realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio. Può avere i cilindri in legno, ideale per realizzare una sfoglia casalinga, oppure i rulli in acciaio più durevoli nel tempo. Dotata di optional quali l'applicazione a tre tagli o singola per tagliolini, tagliatelle e pappardelle, la sfogliatrice per pasta e pizza presenta un alto grado di affidabilità, mentre i sistemi di antinfortunistica CE e le finiture completano il gradevole aspetto estetico e l'indispensabile sicurezza per l'operatore.

SFOGLIATRICE REALIZZATA IN 5 MISURE

- Costruzione in acciaio inox
- Motore ventilato
- Trasmissione a catena
- Regolazione spessore pasta 0~7.5 mm
- Scivolo di carico sfoglia che facilita la presa della sfoglia in uscita
- Protezione mani rimovibile per pulizia
- Dotata di 4 sistemi di sicurezza antinfortunistica
- Sfogliatrice da banco verticale per ridurre l'ingombro sul tavolo da lavoro
- Rulli in acciaio inox o in legno

Optional:

- Applicazione taglierina in acciaio inox 8 misure: mm 2-3 - 4 - 6/7-9-12/13-19-24 larghezza mm 180 disponibile in tre tagli o singola

The entirely Made in Italy dough sheeter for fresh egg pasta for desserts, pizza and sugar paste has been designed to solve small and medium production problems. The system of use makes the machine very practical and versatile: having the adjustment handle with lever it is possible to obtain various thicknesses ranging from zero to 7.5; you can therefore roll out batters of all widths: from 22, 25, 32, 40 and 50 centimeters. The motor is ventilated and is made with a stainless steel and aluminum structure. It can have wooden cylinders, ideal for making a homemade pastry, or steel rollers that are more durable over time. Equipped with options such as the three-cut or single application for tagliolini, tagliatelle and pappardelle, the pasta and pizza dough sheeter has a high degree of reliability, while the CE safety systems and finishes complete the pleasant aesthetic appearance and the indispensable safety for the operator.

SHEETER MADE IN 5 SIZES

- Stainless steel construction
- Ventilated motor
- Chain transmission
- Dough thickness adjustment 0 ÷ 7.5 mm
- Sheet loading chute that facilitates the taking of the sheet out
- Removable hand guard for cleaning
- Equipped with 4 accident prevention safety systems
- Vertical bench sheeter to reduce the encumbrance on the work table
- Rollers in stainless steel or wood

Optional:

Stainless steel cutter application 8 sizes: 2-3 - 4 - 6 / 7-9-12 / 13-19-24 mm width 180 mm available in three cuts or single

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Dimensioni rullo / inox o legno Roller (mm)stainless steel or wood	220 Ø 38	250 Ø 55	320 Ø 55	400 Ø 55	500 Ø 55
Motore / Motor (volt)	230/50	400-230/50	400-230/50	400-230/50	400-230/50
Potenza / Power (kw)	'0.15	'0.20	'0.60	'0.60	'0.60
Peso Netto/ Net Weight (kg)	15	24	32	38	44
Dimensione Macchina / L-H-P Size (cm) W-H-L	33x30x21	48x35x40	55x35x40	64x35x40	75x35x40
Peso Macchina / Machine Weight (kg)	18	28	33	40	50