

Super Sfogliatrice Laminatrice con rulli Inoxa DOPPIA bocca per inserimento impasto Art. 3200/LM 32 - LM 42

Super Sheeter Rolling Machine with double inlet stainless steel rolls for dough feeding

Super Teigausrollmaschine / Teigbandformer mit Edelstahlwalzen und zweifachem Eingang zur Teigeingabe

Super dérouleuse à rouleaux inox à double entrée pour insertion de la pâte

Super laminadora con rodillos inox con boca doble para introducción de la masa



it Art. 3200/LM32 - LM42
provvista di attacco tagliasfoglia di serie

uk Art. 3200/LM32 - LM42
equipped with dough cutter-sheeter as standard feature



it - Doppia bocca per inserimento impasto

uk - Double inlet for dough feeding



it - Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliasfoglia

uk - Fast hooking/unhooking system for cutter-sheeter accessories



it Art. 3200/LM32 - LM42
con accessorio tagliasfoglia inserito (opzionale)

uk Art. 3200/LM32 - LM42
with built-in dough cutter-sheeter (optional)



it - Sistema di regolazione micrometrico ad ingranaggi con indicatore di apertura e chiusura rulli

uk - Micrometric adjustment system with gears and roll opening/closing indicator



it - Tagliasfoglia inox **IGF** con **aggancio e sgancio rapido** larghezza utile **mm. 260**, sponda di **appoggio** per facilitare l'imbocco sfoglia, ottenendo così una **maggior** produzione **sistema IGF**

uk - **IGF** stainless cutter-sheeter with **quick hook-release**, operating width **mm 260**, **support** rail to facilitate sheet feeding and **increase** production **IGF system**



it - Pappardelle (lasagnette) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

it - Tagliatelle (fettuccine) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

uk - Pappardelle (small lasagna) with irregular handmade-like cut size

uk - Tagliatelle (fettuccine) with irregular handmade-like cut size



it - Trenette con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

it - Tagliolino con passo regolare

uk - Trenette with irregular handmade-like cut size

uk - Tagliolini with regular size

it

La Super sfogliatrice da banco professionale 3200/LM 32 – LM 42 è costruita interamente in acciaio inox 18/10, è ideale per laboratori di pasta fresca, ristoranti, pizzerie e pasticceria, consente la realizzazione di sfoglie per Pasta fresca, pasticceria e pizzeria. Dispone di una coppia di rulli pieni in acciaio inox lucidati per una laminazione uniforme anche con spessori sottilissimi.

I punti di forza di questa macchina innovativa sono i seguenti:

- **COMPATTEZZA** per minimo ingombro sul banco di lavoro.
- Diametro rulli 60 mm.
- **ROBUSTEZZA** e precisione meccanica tutta MADE IN ITALY
- **SEMPLICITA'** elettrica per la massima affidabilità
- **SEMPLICITA'** di smontaggio dello scivolo di introduzione dell'impasto e dei rulli di trascinamento per una comoda ed efficace pulizia della macchina.
- **VELOCITA'** di estrazione totale dei "raschiapasta" che permette una profonda pulizia quotidiana ed una semplicissima sostituzione degli stessi.
- **SICUREZZA** assoluta dell'operatore grazie alla soluzione brevettata da IGF che consente l'introduzione dell'impasto fino ad uno spessore di ben 40 mm. Questo sistema

uk

Table Top Super counter professional sheeter 3200/LM 32 – LM 42

ideal for fresh pasta shops, restaurants, pizzerias and pastry shops, suitable for making sheets for Fresh pasta, pastries and pizza.

It features a pair of solid stainless steel polished rollers that ensure uniform rolling even for very thin sheets.

The following are the strengths of this innovative machine:

- **COMPACT DESIGN** it needs minimum space on the countertop.
- Rollers diameter 60 mm.
- **STURDINESS** and mechanical precision 100% MADE IN ITALY
- **SIMPLICITY** of the electric system for maximum reliability
- **EASY** disassembly of the dough feeding slide and the rear rollers to ensure comfortable and effective cleaning of the machine.
- **FAST** complete removal of the "pasta scrapers" that allows accurate everyday cleaning and easy replacement of the same.
- **ABSOLUTE SAFETY** for the operator thanks to the patented IGF solution that allows the introduction of the dough up to a thickness of mm 40.

fr

La Super dérouleuse de banc professionnelle 3200/LM 32 – LM 42 idéale pour les laboratoires de pâtes fraîches, restaurants, pizzerias et pâtisseries, permet de réaliser des abaisses pour Pâtes fraîches, pâtisserie et pizzeria.

Elle dispose d'un couple de rouleaux pleins en acier inox polis pour un laminage uniforme aussi avec des épaisseurs très fins.

Les points forts de cette machine innovante sont les suivants :

- **COMPACTE** pour des dimensions hors tout minimales sur le banc de travail.
- Diamètre des rouleaux 60 mm.
- **ROBUSTESSE** et précision mécanique 100% MADE IN ITALY
- **SIMPLICITÉ** électrique, sans cartes électroniques, pour une fiabilité maximale.
- **SIMPLICITÉ** de démontage de la goulotte d'entrée de la pâte et des rouleaux d'entraînement pour un nettoyage pratique et efficace de la machine.
- **VITESSE** d'extraction totale des « racloirs de pâte » qui permet un nettoyage quotidien en profondeur et leur remplacement en toute simplicité.
- **SÉCURITÉ** absolue de l'opérateur grâce à la solution brevetée par IGF, qui permet d'insérer la pâte jusqu'à une épaisseur de 40 mm.

brevettato prevede un secondo ingresso della sfoglia, di spessore inferiore a 10 mm, molto a ridosso dei rulli di laminazione per impedire l'increspamento della sfoglia e quindi la sua irregolarità di spessore.

CON QUESTI DUE INGRESSI INDIPENDENTI È COME AVERE DUE MACCHINE IN UNA.

- **ESCLUSIVO E BREVETTATO** sistema di regolazione micrometrico dello spessore dell'impasto con una comoda, robusta e pratica leva che, agendo su di un sistema ad **INGRANAGGI**, consente, senza alcun sforzo, di variare in continuo (senza scatti prestabiliti) **L'APERTURA DEI RULLI DA ZERO A 15 mm.** Questa apertura massima così ampia permette la presa di un impasto iniziale di spessore **FINO A 40 mm.**
- **OTTIMA MANOVRABILITÀ** della sfoglia grazie ai due rulli folle di trascinamento abbinati allo scivolo di introduzione dell'impasto.
- **REGOLAZIONE DELLO SPESSORE** finale della sfoglia con una pratica e robusta lunetta di battuta
- **SISTEMA** rapido di aggancio e sgancio accessori Taglia Sfoglia.

WITH THESE TWO INDEPENDENT INLETS IT IS LIKE HAVING TWO MACHINES IN ONE.

- **EXCLUSIVE AND PATENTED** micrometric thickness adjustment system with a convenient, sturdy and practical lever that acts on a **GEAR** system which enables continuously (without set times) and effortlessly to vary the **OPENING OF ROLLS FROM ZERO TO 15 mm.** This wide maximum opening allows the processing of dough with an initial thickness **of 40 mm.**
- **EXCELLENT HANDLING** of the dough thanks to the two idle rollers matched with the dough feeding chute.
- Final dough **THICKNESS ADJUSTMENT** with a practical and sturdy retaining bezel
- Fast hooking/unhooking **SYSTEM** for cutter-sheeter accessories, included.

AVEC DEUX ENTREES INDEPENDANTES C'EST COMME DISPOSER DE DEUX MACHINES EN UNE.

- Système **EXCLUSIF ET BREVETÉ** de réglage micrométrique de l'épaisseur de la pâte, à l'aide d'un levier à la fois pratique et robuste qui agit sur un système à **ENGRENAGES.** Il permet sans aucun effort de changer en continu (sans position préétablie) **L'OUVERTURE DES ROULEAUX DE 0 À 15 mm.** Cette ouverture maximale aussi grande permet la prise d'une pâte initiale d'une épaisseur pouvant aller **JUSQU'À 40 mm.**
- **GRANDE FACILITÉ DE MANIPULATION** de l'abaisse grâce aux deux rouleaux libres d'entraînement associés à la goulotte d'introduction de la pâte.
- **RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR** finale de l'abaisse grâce à une lunette de butée pratique et robuste.
- **SYSTÈME** rapide d'accrochage et décrochage des accessoires coupe-pâte.

de Die Tischversion der professionellen Super Teigausrollmaschine 3200/LM 32 – LM 42

ist ideal für Manufakturen von frischen Nudeln, Restaurants, Pizzerien und Konditoreien. Sie ermöglicht die Herstellung von Frischen Nudeln, Gebäck und Pizzen.

Sie verfügt über ein Paar hochglanzpolierte Vollwalzen aus Edelstahl zum Gleichmäßigen Ausrollen auch bei sehr dünnem Teig.

Diese innovative Maschine hat die folgenden Vorteile:

- **KOMPACTE BAUWEISE** für geringen Platzbedarf auf der Arbeitsfläche.
- Walzendurchmesser 60 mm.
- **ROBUSTE** und präzise Mechanik - vollständig MADE IN ITALY
- **ELEKTRISCH UNKOMPLIZIERT** für maximale Zuverlässigkeit
- **EINFACHE DEMONTAGE** von Teigeinlassrutsche und Mitschleppwalzen für eine komfortable und effiziente Reinigung.
- **SCHNELLE**, vollständige Entfernung des „Teigschabers“, der dadurch täglich gründlich gereinigt und einfach ausgetauscht werden kann.

es La Super laminadora de banco profesional 3200/LM 32 – LM 42 ideal para laboratorios de pasta fresca, restaurantes, pizzerías y pastelería, permite la realización de hojas para pasta fresca, pastelería y pizzería.

Dispone de un par de rodillos macizos en acero inox pulidos para una laminación uniforme, inclusive con espesores muy finos.

Los puntos de fuerza de esta innovadora máquina son los siguientes:

- **COMPACTA** con dimensiones reducidas en el banco de trabajo
- Diámetro rodillos 60 mm.
- **ROBUSTEZ** y precisión mecánica toda MADE IN ITALY
- **SIMPLE** al uso para la máxima fiabilidad
- **FACIL** montaje de la rampa de introducción de la masa y de los rodillos de arrastre para una limpieza cómoda y eficaz de la máquina.
- **RAPIDA** de extracción de los “rascadores de masa” que permite una limpieza eficaz diaria y una sustitución muy sencilla de los mismos.

- **ABSOLUTE SICHERHEIT** des Bedieners dank patentierter IGF-Lösung, wodurch der Teig in einer Stärke von bis zu 40 mm eingeführt werden kann.

DURCH DIE BEIDEN VONEINANDER UNABHÄNGIGEN EINGÄNGE WERDEN ZWEI MASCHINEN IN EINER VEREINT.

- **PATENTIERTES, EXKLUSIVES EINSTELLSYSTEM** mit mikrometrischer Genauigkeit der Teigdicke mit komfortablem, robustem und praktischem Hebel, der es dem Bediener durch Einwirken auf ein **GETRIEBESYSTEM** ohne jede Kraftanstrengung ermöglicht, die **WALZENÖFFNUNG VON NULL BIS 15 mm** stufenlos zu verändern (ohne vorgegebene Raster). Durch die große Öffnungsweite kann die Anfangsstärke des Teigs **BIS ZU 40 mm** betragen.

- **AUSGEZEICHNETE BEWEGLICHKEIT** des ausgerollten Teigs dank der beiden mittschleppenden Loswalzen in Zusammenhang mit der Teigeinlassrutsche.

- **EINSTELLUNG DER FINALEN STÄRKE** des ausgerollten Teigs mit einer praktischen und robusten Lünette.

- **Schnelles** Ein- und Aushaksystem des Teigteilerzubehörs.

- **SEGURIDAD** absoluta del operador gracias a la solución patentada por IGF, que permite la introducción de la masa hasta un espesor de nada más y nada menos que 40 mm.

CON ESTAS DOS ENTRADAS INDEPENDIENTES ES COMO TENER DOS MÁQUINAS EN UNA.

- Sistema de ajuste **EXCLUSIVO Y PATENTADO** del espesor de la masa con una palanca cómoda, robusta y práctica que, actuando sobre un sistema con **ENGRANAJES** permite, sin esfuerzo alguno, variar continuamente (sin cambios preestablecidos) **LA APERTURA DE LOS RODILLOS DESDE CERO A 15 mm**. Esta apertura máxima tan amplia permite la toma de una masa inicial con un espesor de **HASTA 40 mm**.

- **ALTA MANEJABILIDAD** de la hoja gracias a los dos rodillos neutros unidos a la rampa de introducción de la masa.

- **AJUSTE DEL ESPESOR** final de la hoja con un sistema de tope práctico y robusto

- **SISTEMA** rápido de enganche y desenganche de accesorios de la Laminadora.

	3200/LM32	3200/LM42
DIMENSIONI RULLI - ROLLER SIZE	DIAMETRO 60 mm LUNGHEZZA 32 cm. - DIAMETER 60 mm LENGTH 32 cm.	DIAMETRO 60 mm LUNGHEZZA 42 cm. - DIAMETER 60 mm LENGTH 42 cm.
APERTURA RULLI - ROLLER OPENING	0 – 15 mm.	0 – 15 mm.
MASSIMO SPESSORE IMPASTO INSERIBILE - MAX WORKABLE DOUGH THICKNESS	40 mm	40 mm
REGOLAZIONE - ADJUSTMENT	MICROMETRICA AD INGRANAGGI GEAR MICROMETER	MICROMETRICA AD INGRANAGGI GEAR MICROMETER
MOTORE MONOFASE - SINGLE-PHASE ENGINE	0,37 Kw 230 V 50 Hz	0,37 Kw 230 V 50 Hz
PROFONDITA' - DEPTH	30,3 cm	30,3 cm
LARGHEZZA (COMPRESO LEVA REGOLAZIONE) - WIDTH (INCLUDING THE ADJUSTMENT LEVER)	55 cm	65 cm
ALTEZZA - HEIGHT	46,6 cm	46,6 cm
PESO SENZA IMBALLO - WEIGHT WITHOUT PACKING	42,5 Kg	49 Kg

Garanzia 1 anno	articolo	descrizione
	3200/LM32	SUPER SFOGLIATRICE LAMINATRICE CON RULLI INOX A DOPPIA BOCCA LARGHEZZA 320 MM.
3200/LM42	SUPER SFOGLIATRICE LAMINATRICE CON RULLI INOX A DOPPIA BOCCA LARGHEZZA 420 MM.	
ACCESSORI		
TSIGF 02	TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 2 MM. - TAGLIOLINI	
TSIGF 03	TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 4 MM. - TRENETTE	
TSIGF 04	TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 6,5 MM. - FETTUCCINE	
TSIGF 05	TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 12 MM. - LASAGNETTE	
IMBALLI		
2300/03	IMBALLO	
0001	IMBALLO PER PARTI DI RICAMBIO E OPTIONALS	