


SF 220


SF 320

SF 420

SF 520

# Swedlinghaus







SF 220SF 420


## SFOGLIATRICI


Pasta rolling machine / Formeuse à pâte / Ausrollmaschine / Laminadora de pasta

Macchine per stendere pasta sfoglia e pizza in teglia disponibile nella versione SF220 per uso semiprofessionale o nella versione SF320/SF420/SF520 per uso professionale. Struttura in acciaio inox AISI 304, rulli inox, spessore regolabile, microinterruttore su coperchio di protezione dei rulli.

 S/steel construction, recommended for semi/professional use (Mod. SF220) and professional use (Mod.SF320/SF420/SF520). Indispensable for pasta and pizza dough processing; adjustable thickness, lid safety micro switch. Mod.SF220 is also available with wooden rollers to obtain a more rough pasta dough like the homemade one. Optional 2/4/6/12 mm dough divider, available for SF320/SF420/SF520 only.

 Structure en acier inox, recommandée pour l’usage semi/professionnel (Mod.SF220) et professionnel (Mod.SF320/SF420/SF520). Indispensable pour étendre la pâte ou la pâte à pizza; épaisseur réglable, micro/interrupteur de sécurité de couvercle. Mod.SF220 disponible aussi avec les rouleaux en bois pour obtenir de la pâte plus rugueuse comme celle faite à la maison. Option coupe/pâte 2/4/6/12 mm disponible pour les Mod. SF320/SF420/SF520.

 Maschinen aus Edelstahl gebaut, in der Version Mod. SF220 für halbproufessionelle Nutzung oder in der Version SF320 / SF420 / SF520 für professionelle Nutzung erhältlich. Ideal für die Verarbeitung des Blätter/ oder des Pizzateiges, einstellbare Dicke, Mikroschalter auf dem Deckel. Das Mod. SF220 ist auch in der Version mit Holzwalzen erhältlich, um einen raueren Teig zu fertigen, wie hausgemacht. Auf den professionellen Modellen SF320 / SF420 / SF520 ist es auch möglich, den Teigschneider mit einzelner Wellwalze aufzustellen, mit Breite 2/4/6/12 mm.

 Máquinas construídas en acero inoxidable disponibles en la versión Mod. SF220 para uso semiprofesional o en la versión SF320/SF420/SF520 para uso profesional. Ideal para la elaboración de masa en hojas o pizza, espesor regulable, microinterruptor en la tapa. El Mod. SF220 también es disponible en la versión con rodillos de madera para una masa áspera tipo casera. En los modelos profesionales SF320/SF420/SF520 es posible también aplicar la guillotina con trefilador simple, disponibles para espesores 2/4/6/12 mm.

OPTIONAL

RULLO IN LEGNO per mod. SF 220

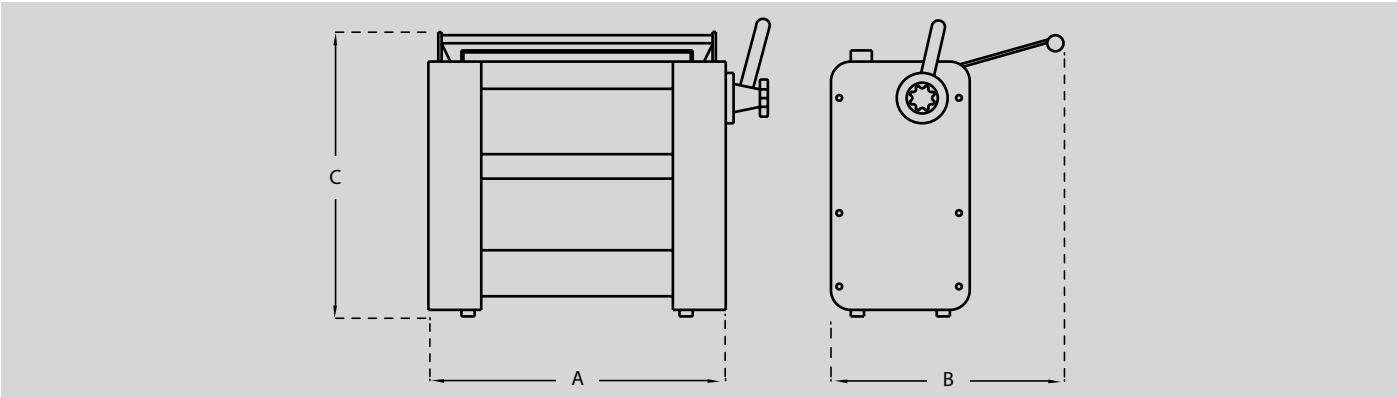
Wooden roll for Mod. SF220 / Rouleau en bois pour Mod. SF220  
Holzrollen für Mod. SF220 / Rodillo de madera para Mod. SF220

VOLTAGGIO MONOFASE 220 V/50 HZ

Monophase 220/50 Hz voltage / Voltage monophasé 220/50 Hz  
Einphasenspannung 220/50 Hz / Voltaje monofásico 220/50 Hz

TRAFILA TAGLIASFOGLIA SINGOLA. Disponibile con larghezza 2/4/6/12 solo per mod. SF320/420/520

2/4/6/12 mm width dough divider only for Mod. SF320/420/520 / Coupe/tagliatelle largeur 2/4/6/12 mm pour Mod. SF320/420/520  
Einzelziehmatrize für Nudelscheidmaschinen, Breite 2/4/6/12 verfügbar nur für Mod. sf320/420/520 / Molde Corta/Hojaldre disponible de 2/4/6/12mm de ancho para Mod. SF320/420/520



	SF 220	SF 320	SF 420	SF 520
<b>A</b> <b>LARGHEZZA</b> Width / Largeur / Breite / Ancho	400 mm	580 mm	680 mm	780 mm
<b>B</b> <b>LUNGHEZZA</b> Lenght / Longeur / Länge / Largo	220 mm	480 mm	480 mm	480 mm
<b>C</b> <b>ALTEZZA</b> Height / Hauteur / Höhe / Altura	300 mm	400 mm	400 mm	400 mm

MODELLO	SF 220	SF 320	SF 420	SF 520
<b>ALIMENTAZIONE</b> Power supply / Alimentation Stromzufuhr / Alimentación	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz
<b>LUNGHEZZA RULLO</b> Roller lenght / Longeur des rouleaux Rollenlänge / Largo Rodillos	220 mm	320 mm	420 mm	520 mm
<b>APERTURA RULLO</b> Roller opening / Overture des rouleaux Öffnung Rollen / Largo rodillos	0/5 mm	0/10 mm	0/10 mm	0/10 mm
<b>POTENZA</b> Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,15 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	18 kg	52 kg	61 kg	70 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgröße / Dimensiones embalaje	500x300x400 mm	770x520x580 mm	770x520x580 mm	770x520x580 mm