

Sfogliatrice  
da banco

Bench model  
dough sheeter

Laminoir  
sur table

SF.B.ECO.



**KEMPLEX**  
*Sheeters*

I

**Sfogliatrice da banco**

- Creata per esigenze minime di spazio
- Misure molto contenute anche a macchina aperta per l'assenza di sottopiano e raccogli sfoglia
- Movimento dei tappeti a mezzo joystick in modo completamente manuale
- Facile pulizia dei raschiatori
- Cilindri cromati al cromo duro
- Spalla in alluminio anticorrosione
- Portamattarelli all'estremità dei piani per permettere di avvolgere facilmente la sfoglia sul matterello
- Maniglia per la regolazione dello spessore della pasta molto precisa
- Riparo antinfortunistico grigliato in acciaio inox: ottima visibilità della sfoglia; possibilità di sfarinare attraverso il riparo.

GB

**Bench model dough sheeter**

- Machine created in order to satisfy reduced-space requirements
- Very small machine dimensions also when the machine is in working position thanks to the absence of lower table and pastry tray
- Manual belts movement by joystick
- Easy cleaning of the scrapers
- Chromium-plated cylinders of hard chrome
- Anticorrosion aluminium Shoulders
- Rolling pins supports positioned at the end of the tables allowing to roll easily the pastry on the rolling pin
- Handle for a very accurate adjustment of the dough thickness
- Accidents-prevention stainless steel protection grid: very good visibility of the pastry; possibility to dust the dough with flour through the protection grid.

F

**Laminoir sur table**

- Créée pour exigences d'espace limité
- Dimensions de la machine très contenues aussi de machine ouverte pour l'absence de sous plateau et ramasseur de pâte feuilletée
- Mouvement des tapis par joystick totalement manuel
- Nettoyage facile des racleurs
- Cylindres chromés au chrome dur
- Épaules en aluminium anticorrosion
- Porte - rouleaux à pâtisserie situés au bout des tables pour permettre d'enrouler facilement la pâte feuilletée dans les rouleaux à pâtisserie
- Poigné pour la régulation très précise de l'épaisseur de la pâte feuilletée
- Protection de sécurité à grille en acier inox: excellent visibilité de la pâte feuilletée; possibilité de fariner à travers la protection.

Kempex s.n.c.

Via della fisica, 10

36016 Thiene (VI) Italy

Tel.: ++39 0445 370307

Fax: ++39 0445 380066

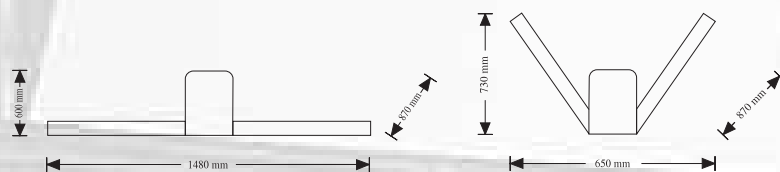
Export dept. Tel.: ++39 0445 367238

Export dept. Fax: ++39 0445 379266

Internet: www.kempex.com

E-mail: info@kempex.com

export@kempex.com

**Dati tecnici · Technical details · Données techniques****SF.B. ECO. x 710**

Lunghezza cilindri - Cylinder lengths - Longueur des cylindres	mm	496
Diametro cilindri - Cylinder diameter - Diamètre des cylindres	mm	60
Apertura dei cilindri - Cylinder opening - Ouverture des cylindres	mm	0/40
Misura piani - Standard measurements - Mesures de tapis	mm	710
Dimensioni in lavoro - Working dimensions - Dimensions en fonctionnement	mm	1480x870x600
Dimensioni macchina chiusa - Dimensions closed - Dimensions machine fermée	mm	650x870x730
Peso - Weight - Poids	kg	89

**Dati tecnici · Technical details · Données techniques****SF.B. ECO. x 950**

Lunghezza cilindri - Cylinder lengths - Longueur des cylindres	mm	496
Diametro cilindri - Cylinder diameter - Diamètre des cylindres	mm	60
Apertura dei cilindri - Cylinder opening - Ouverture des cylindres	mm	0/40
Misura piani - Standard measurements - Mesures de tapis	mm	950
Dimensioni in lavoro - Working dimensions - Dimensions en fonctionnement	mm	2000x870x600
Dimensioni macchina chiusa - Dimensions closed - Dimensions machine fermée	mm	850x870x990
Peso - Weight - Poids	kg	99



**KEMPLEX**  
Sheeters