



# X T S

INTERNATIONAL

**SOLUZIONI PER PIZZERIA  
ERISTORAZIONE**








**X T S**  
INTERNATIONAL







 Le macchine sono realizzate con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Possono lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi, grazie ai cilindri rettificati, alla trasmissione di elevata precisione e ai nastri trasportatori a velocità differenziata. Struttura in acciaio con vernice antigraffio, movimentazione su ruote e piani di lavoro sollevabili per minore ingombro a macchina spenta. Tra gli optional disponibili offriamo il pedale ed il sistema di taglio: quest'ultimo è standard per il croissant, mentre è da quotare per qualsiasi forma di taglio.

 Les machines sont fabriquées avec des principes de rationalité et de fonctionnalité modernes. Elles peuvent travailler tout type de pâte, même très faible épaisseur, grâce aux cylindres redressés, à la transmission de haute précision et aux bandes transporteuses à différentes vitesses. Structure en acier vernis blanc anti-rayures, déplacement sur roues et plans de travail soulevables pour un encombrement mineur quand la machine est éteinte. Parmi les options disponibles, nous vous proposons la pédale et le système de coupe: ce dernier est standard pour le croissant, mais doit être évalué pour toute autre forme de coupe.

 Las máquinas están realizadas con criterios modernos de racionalidad y funcionalidad. Pueden trabajar cualquier tipo de masa, con espesores desde 0,1 hasta 34mm, gracias a cilindros y sistema de transmisión a elevada robustez y precisión. Estructura en acero con barniz anti-rasguño blanca, movilización sobre ruedas y encimeras levantables para un menor estorbo cuando la máquina está apagada. Entre los complementos disponibles, ofrecemos el sistema de corte croissant.

 Machines are made following modern effectiveness and functionality criteria. They can work any type of dough, up to the thinnest thickness, thanks to rectified cylinders, the highly precise transmission and conveyor belts at differentiated speed. Steel structure with scratchproof white paint, wheel handling and liftable worktops for a minimal amount of space when the machine is switched off. The optional include the pedal, a standard croissant cutting system and a dimensioning cutting system for any other cutting shapes.

 Die Maschinen sind nach modernen Kriterien der Rationalität und Funktionalität entwickelt. Man kann mit ihnen jegliche Art von Teig mit einer Dicke von 0,1 bis 34 mm bearbeiten. Dank der Zylinder, der hochpräzisen Übertragung und der Transportbänder mit regulierbarer Geschwindigkeit. Stahlstruktur aus kratzfestem Lack, Bewegung auf Rädern und anhebbare Arbeitsflächen für geringere Sperrigkeit bei abgestellter, ausgeschalteter Maschine. Als Optional bieten wir das Pedal und das Schneidesystem: Letzteres ist Standard für Croissant, während es für jegliche Schnittart benutzt werden kann.

 Наши машины отвечают критериям рациональности и функциональности. Благодаря своим поправленным цилиндрам, точной передаче и ленточным конвейерам с дифференцированной скоростью, они способны обработать любой вид теста – от тонкого до крупного. Стальная структура из царапиноустойчивого лака, колеса и удобная система подъема рабочих столов при выключенной машине. Мы предлагаем следующие аксессуары: педаль и систему нарезки (стандартную для круассанов, а для других видов нарезки изготавливается на заказ).

mod. EASY 500 SM	p. 58
mod. TR 500 SM	p. 58
mod. EASY 400 M	p. 59
mod. EASY B	p. 60
mod. EASY	p. 61
mod. GP-BC	p. 62
mod. GP-B	p. 62
mod. GP	p. 63



# SFOGLIATRICI

Dough sheeters | Laminoirs | Blätterteig maschinen  
Laminadoras | ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



EASY 500 SM



Pedale opzionale | Optional pedal  
Pedale optionnelle | Opzionaler Fußschalter  
Pedal opcional | ПЕДАЛЬ (ПО ЖЕЛАНИЮ)



EASY 400 M



TR 500 SM

MOD.							
	X	Z	Y	X	Z	Y	KG.
<b>TR 500 SM</b>	1310	765	755	765	465	755	38

MOD.										
	X	Z	Y	X	Z	mm	Kg.	V / Hz	KW	ca. KG.
<b>EASY 400 M</b>	682	972	405	300	682	0,1:28	4	-	-	35
<b>EASY 500 SM</b>	827	972	477	300	827	0,1:28	4	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	70

# SFOGLIATRICI

Dough sheeters | Laminoirs | Blätterteig maschinen  
Laminadoras | ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



**EASY B 500-800**  
**EASY B 500-1000**



**EASY 500-800**  
**EASY 500-1000**  
**EASY 600-1000**  
**EASY 600-1300**  
**EASY 600-1500**

MOD.										
	X	Z	Y						mm	Kg.
<b>EASY B 500 - 800</b>	980	1980	557	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37 - 0,55	1 2	120	
<b>EASY B 500 - 1000</b>	980	2380	557	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37 - 0,55	1 2	130	
<b>EASY 500 - 800</b>	890	1980	1265	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	150	
<b>EASY 500 - 1000</b>	890	2380	1265	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	160	
<b>EASY 600 - 1000</b>	1020	2380	1290	0,1:34	12	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	225	
<b>EASY 600 - 1300**</b>	1020	3050	1290	0,1:34	12	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	240	
<b>EASY 600 - 1500**</b>	1020	3380	1290	0,1:34	12	230-400 / 3 / 50 230 / 1 PH*	0,75 0,6 - 1,1	1 2	250	

\* Disponibile monofase solo con variatore a 4 velocità (0,75 kW) | Available with mono-phase speed variator (0,75 kw)  
Disponible avec variateur de vitesse sur monophasé (0,75 kw) | Verfügbar einphasig oder mit variabler geschwindigkeit (0,75 kw)  
Disponible con variador de velocidad en monofásico (0,75 kw) | ИМЕЕТСЯ В НАЛИЧИИ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ ДЛЯ ОДНОФАЗНОГО ДВИГАТЕЛЯ (0,75 KW)



**TCE 600 \*\*** Dispositivo taglio croissant  
Croissant cutting device  
Dispositif coupe croissant  
Croissant-Schneider  
Dispositivo corte croissant  
УСТРОЙСТВО ДЛЯ НАРЕЗКИ КРУАССАНОВ



Pedale opzionale | Optional pedal  
Pedale optionnelle | Opzionaler Fußschalter  
Pedal opcional | ПЕДАЛЬ (ПО ЖЕЛАНИЮ)

# SFOGLIATRICI

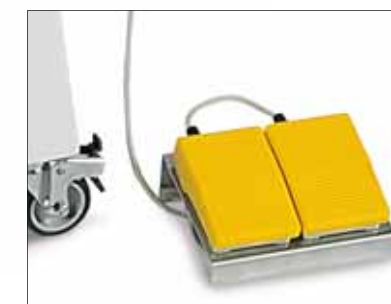
Dough sheeters | Laminoirs | Blätterteig maschinen  
Laminadoras | ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА



GP-BC 500-800  
GP-BC 500-1000  
GP-BC 600-1000  
GP-BC 600-1200



GPB 500-800  
GPB 500-1000  
GPB 600-1000  
GPB 600-1200




Pedale opzionale | Optional pedal  
Pedale optionnelle | Opzionaler Fußschalter  
Pedal opcional | ПЕДАЛЬ (ПО ЖЕЛАНИЮ)


GP 500-800  
GP 500-1000  
GP 600-1000  
GP 600-1200


MOD.									
	X	Z	Y						
GP-BC 500-800	880	2050	460	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	105
GP-BC 500-1000	880	2450	460	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	115
GP-BC 600-1000	980	2450	460	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	130
GP-BC 600-1200	980	2850	460	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,37	1	140
GPB 500-800	955	2050	555	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	120
GPB 500-1000	955	2450	555	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	130
GPB 600-1000	1055	2450	555	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	135
GPB 600-1200	1055	2850	555	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	145
GP 500-800	955	2050	1280	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	138
GP 500-1000	955	2450	1280	0,1:34	8	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	143
GP 600-1000	1055	2450	1280	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	170
GP 600-1200	1055	2850	1280	0,1:34	10	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	0,55 0,37-0,55	1 2	175


# STENDIPIZZA





 Le stendipizza sono state progettate per stendere la pasta con un notevole risparmio di tempo e senza bisogno di personale specializzato. Tutti i componenti a contatto con la pasta sono in materiale certificato per alimenti. Disponibili con coppia di rulli inclinati o paralleli e doppia regolazione di spessore. Standard di sicurezza elevati grazie al microinterruttore sullo sportello di inserimento.

 Les façonneuses ont été élaborées pour étaler la pâte avec un gain de temps important et sans avoir recours à du personnel spécialisé. Tous nos composants se trouvant au contact de la pâte sont en matériel certifiés pour les aliments. Les façonneuses sont disponibles avec une paire de rouleaux inclinés ou parallèles, et il est possible de choisir entre un double réglage de l'épaisseur de la pâte. Standards de sécurité élevés grâce au micro-interrupteur situé sur la porte d'insertion.

 Las formadoras laminadoras han sido diseñadas para estirar la masa con un ahorro notable en tiempo y sin necesidad de personal especializado. Todos los componentes a contacto con la masa están hechos con material certificado para alimentos. Disponibles con pareja de rodillos inclinados o paralelos y doble regulación del espesor. Estándares elevados de seguridad gracias al microinterruptor en la puerta de inserción.

 Pizza dough shapers have been designed to roll the dough saving time and without needing specialized staff. All the components in contact with the dough are made of certified material for food. Available with a pair of tilted or parallel rollers and thickness double regulation. High security standards thanks to the micro switch in the door entry.

 Die Pizza Ausrollmaschinen wurden entwickelt um den Teig in kürzerer Zeit und ohne Erfordernis von Fachpersonal auszurollen. Alle Maschinenteile die mit dem Teig in Berührung kommen sind aus Materialien die für Lebensmittel zertifiziert sind. Verfügbar sind Paare mit geneigten Rollen oder parallelen Rollen und doppelter Regulierung der Dicke. Hoher Sicherheits-Standard dank dem Mikroschalter auf der Einfüll-Verschließung.

 Машины для раскатывания и вытягивания пиццы позволяют и неквалифицированному персоналу быстро раскатывать тесто без потери времени. Части, находящиеся в прямом контакте с пищей, изготовлены из безопасных и сертифицированных материалов. Наши машины оборудованы 2 наклонными или параллельными катками, и двойной регулицией толщины. Высокие стандарты безопасности, благодаря предохранительному микровыключателю.

mod. ROLL 30 p. 66  
mod. ROLL 40 p. 66  
mod. ROL40/TA p. 67





# STENDIPIZZA

Pizza Dough Rollers | Formeuses | Teigausrollmaschinen  
Laminadoras por pizza | МАШИНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ И ВЫТЯГИВАНИЯ ПИЦЦЫ



ROLL 30







ROLL 40



ROLL 40TA



MOD.							
		X Z Y	V / Hz	KW	GR.	cm	ca. KG.
ROLL 30	A	490 510 640	230 / 1 / 50	0,37	80:210	14 / 30	36
ROLL 40	A	590 510 760	230 / 1 / 50	0,37	210:700	26 / 40	44
ROLL 40TA	A	590 510 700	230 / 1 / 50	0,37	210:700	26 / 40	45

# **X T S**

INTERNATIONAL

**SOLUZIONI PER PIZZERIA  
E RISTORAZIONE**

36016 Thiene (VI) Italy - Viale della Maccanica, 14  
T: +39 0445 380590 F. +39 0445 361823 E: info@xts.it  
[www.xts.it](http://www.xts.it)

