

SKU: 2978313

Fama

SFOGLIATRICE IMPERIA Modello FSM100

Funzionamento manuale Lunghezza Rulli mm 220



Descrizione

Sfogliatrice Imperia FSM100 manuale con rulli da 220 mm in acciaio inox

La sfogliatrice manuale **Imperia FSM100** è una macchina professionale compatta progettata per la lavorazione e stesura dell'impasto in ristoranti, pizzerie, alberghi e tavole calde. La **struttura in acciaio inox AISI 304** e il **piano di lavoro in acciaio inox** garantiscono robustezza, igiene e lunga durata nel tempo, rendendo questa sfogliatrice adatta a un utilizzo intensivo quotidiano in ambienti professionali.

I **rulli da 220 mm di lunghezza** permettono di lavorare porzioni di impasto di dimensioni contenute ma sufficienti per la produzione di pasta fresca, sfoglie per lasagne, ravioli o altri formati tipici della ristorazione, con un ingombro ridotto sul banco di lavoro.

Caratteristiche principali

La sfogliatrice Imperia FSM100 è dotata di **trasmissione a catena**, una soluzione meccanica affidabile che assicura un movimento fluido e costante dei rulli durante la lavorazione dell'impasto. Il **funzionamento manuale** consente di controllare direttamente la velocità di avanzamento, offrendo maggiore precisione nella gestione dello spessore della sfoglia.

La **regolazione dello spessore tramite leva** permette di impostare in modo rapido e intuitivo la distanza tra i rulli, adattando la macchina alle diverse lavorazioni richieste dalla cucina: da sfoglie più spesse per tagliatelle e pappardelle a sfoglie sottili per pasta ripiena o lasagne. La macchina è

conforme alle **norme CE** ed è **fabbricata in Italia**, a garanzia di qualità costruttiva e affidabilità nel tempo.

Funzionalità, utilizzo e optional

La FSM100 è pensata per essere **facile da pulire** grazie alle superfici in acciaio inox e alla struttura compatta, che permette una rapida rimozione di residui di farina e impasto al termine del lavoro. L'ingombro contenuto la rende particolarmente adatta a cucine con spazi ridotti o a laboratori che necessitano di una sfogliatrice di supporto accanto ad altre attrezzature.

È disponibile un **set di rulli opzionale con 7 tagli diversi**, che consente di ampliare le possibilità di lavorazione trasformando la sfoglia in diversi formati di pasta lunga. Questo optional rende la macchina versatile, ideale per chi desidera abbinare alla produzione di sfoglia anche il taglio diretto in formati specifici.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Trasmissione a catena.
- Regolazione spessore con leva.
- Piano di lavoro in acciaio inox.
- Funzionamento: manuale.
- Lunghezza rullo: 22 cm.
- Facile da pulire.
- Norme CE.
- Prodotto in Italia.
- Optional: set con 7 rulli per tagli diversi.
- Dimensioni: 22 x 30 x 25 cm.
- Peso: 11 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 22 cm.
- Profondità: 30 cm.
- Altezza: 25 cm.
- Lunghezza rulli: 220 mm.
- Tipologia di impiego: uso professionale per ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde.

Vantaggi e utilizzo

La sfogliatrice **Imperia FSM100** è la soluzione ideale per chi cerca una **macchina manuale compatta** in acciaio inox, capace di garantire una stesura omogenea dell'impasto con regolazione precisa dello spessore. La combinazione tra struttura professionale, funzionamento a leva e optional per il taglio della pasta rende questo modello adatto sia come attrezzatura principale sia come supporto in laboratori e cucine che producono pasta fresca in modo continuativo.

Grazie alle dimensioni contenute, al peso ridotto e alla facilità di pulizia, la FSM100 si integra facilmente su qualsiasi banco di lavoro, rappresentando una scelta pratica per ristoranti, pizzerie, alberghi e tavole calde che vogliono offrire pasta fresca fatta in casa con un'attrezzatura affidabile, semplice da usare e conforme agli standard professionali.

