

SKU: 2978314

Fama

SFOGLIATRICE IMPERIA Modello FSEI100 Funzionamento Elettrico Motore interno Lunghezza Rulli mm 220



Descrizione

Sfogliatrice Imperia FSEI100 elettrica con motore interno e rulli da 220 mm

La sfogliatrice **Imperia FSEI100** è una macchina professionale elettrica dotata di **motore interno**, progettata per la 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 igiene, robustezza e facilità di pulizia, rendendo questa sfogliatrice ideale per un utilizzo continuativo in ambienti professionali.

I **rulli da 220 mm di lunghezza** consentono di lavorare porzioni di impasto adatte alla produzione di pasta fresca, sfoglie per lasagne, ravioli e altri formati, mantenendo dimensioni compatte che si integrano facilmente sul banco di lavoro della cucina.

Caratteristiche principali

La FSEI100 è equipaggiata con **riduttore ermetico a bagno d'olio**, che assicura una trasmissione fluida e silenziosa del movimento, riducendo l'usura delle parti meccaniche e aumentando l'affidabilità nel tempo. Il **motore ventilato** contribuisce a mantenere sotto controllo la temperatura

di esercizio, permettendo alla macchina di lavorare anche in modo intensivo senza surriscaldamenti.

La **trasmissione a catena** garantisce un avanzamento regolare dell'impasto tra i rulli, mentre la **regolazione dello spessore tramite leva** permette di adattare rapidamente la macchina alle diverse esigenze di lavorazione, dalle sfoglie più spesse alle più sottili. La presenza della **termica di protezione** salvaguarda il motore in caso di sovraccarico o anomalie.

Funzionalità, utilizzo e optional

Il **piano di lavoro in acciaio inox** offre una superficie igienica e resistente dove appoggiare e guidare l'impasto in uscita dai rulli. La macchina è **facile da pulire**, grazie alle superfici lisce in acciaio e alla struttura compatta che facilita le operazioni di manutenzione quotidiana.

È disponibile un **set per tagliare la pasta** (optional), che permette di abbinare alla funzione di sfogliatura anche il taglio in specifici formati di pasta lunga. I **comandi a 24 volt** aumentano la sicurezza per l'operatore, mentre la conformità alle **norme CE** e la produzione in Italia assicurano qualità costruttiva e affidabilità nel tempo.

Specifiche tecniche

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- Motore ventilato.
- Termica di protezione.
- Trasmissione a catena.
- Regolazione spessore con leva.
- Piano di lavoro in acciaio inox.
- Disponibile set per tagliare la pasta (optional).
- Facile da pulire.
- Comandi a 24 volt.
- Norme CE.
- Fabbricato in Italia.
- Lunghezza rullo: 22 cm.
- Alimentazione: 230 V - 50 Hz.
- Potenza: 190 W.
- Dimensioni: 35 x 36,5 x 29 cm.
- Peso: 16 kg.

Caratteristiche dimensionali e di impiego

- Lunghezza: 35 cm.
- Profondità: 36,5 cm.
- Altezza: 29 cm.
- Lunghezza rulli: 220 mm.
- Impiego: uso professionale in ristoranti, pizzerie, alberghi, tavole calde.

Vantaggi e utilizzo

La sfogliatrice **Imperia FSEI100** è la soluzione ideale per chi cerca una **macchina elettrica compatta** in acciaio inox, capace di garantire una stesura omogenea dell'impasto con regolazione precisa dello spessore. Il riduttore a bagno d'olio, il motore ventilato e la termica di protezione

assicurano affidabilità, durata e sicurezza in tutte le condizioni di lavoro.

Grazie alle dimensioni contenute, alla facilità di pulizia, ai comandi a bassa tensione e alla possibilità di aggiungere un set tagliapasta, la FSEI100 si integra perfettamente in ristoranti, pizzerie e laboratori che vogliono produrre sfoglia fresca in autonomia, migliorando la qualità dell'offerta e la rapidità del servizio.