

SKU: 1862810

Sirman

Macchina per la pasta Modello Sansone42XP **Dimensioni rullo mm ø 60x420 Potenza watt 370**



Descrizione

Macchina per la pasta Sansone42XP con rullo da 420 mm in acciaio inox

La macchina per la pasta modello **Sansone42XP** è una potente **tirasfoglia verticale professionale** pensata per la laminazione di pasta e impasti per pizza in ristoranti, pizzerie, gastronomie e laboratori di pasta fresca. La **costruzione in acciaio inox** assicura robustezza, igiene e resistenza all'usura, mentre la realizzazione verticale riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita.

Il **rullo da ø 60 x 420 mm** permette di lavorare sfoglie di grande larghezza, ideale per produzioni più importanti o per chi necessita di laminare impasti di dimensioni generose mantenendo comunque una macchina compatta e facilmente integrabile nell'area di preparazione.

Caratteristiche principali

Sansone42XP è dotata di **motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione**, che garantisce una trasmissione fluida del moto e consente un utilizzo prolungato senza surriscaldamenti. Il **riduttore coassiale** abbinato alla **trasmissione a catena** assicura affidabilità meccanica e distribuzione uniforme della potenza sul rullo, anche con impasti consistenti.

La **regolazione dello spessore della pasta da 0 a 10 mm** permette di ottenere sfoglie più o

meno sottili in funzione delle esigenze: dalla pasta fresca alla laminazione di impasti per pizza e prodotti da forno. La **potenza di 370 W (0,5 HP)** e l'**alimentazione 1ph/3ph** rendono la macchina versatile e adatta a diversi contesti impiantistici.

Sicurezza, protezioni e facilità d'uso

La zona di carico è protetta da una **protezione con micro di sicurezza**, che interrompe il funzionamento in caso di apertura, aumentando la sicurezza per l'operatore. L'**ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile** agevola l'introduzione dell'impasto e la raccolta della sfoglia in uscita, migliorando l'ergonomia di lavoro.

La **protezione mani in acciaio inox rimovibile** è progettata per garantire sicurezza durante l'utilizzo e, allo stesso tempo, consentire un rapido smontaggio per le operazioni di pulizia. Le superfici in acciaio inox lisce e accessibili rendono la manutenzione quotidiana semplice e conforme alle normative igieniche del settore alimentare.

Specifiche tecniche

- Costruzione in acciaio inox.
- Motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione.
- Riduttore coassiale + trasmissione a catena.
- Regolazione spessore pasta: 0 ÷ 10 mm.
- Protezione zona carico con micro di sicurezza.
- Ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile.
- Protezione mani in acciaio inox rimovibile per pulizia.
- Potenza: 370 W (0,5 HP).
- Alimentazione: 1ph/3ph.
- Dimensioni rullo: ø 60 x 420 mm.
- A: 522 mm.
- B: 200 mm.
- C: 700 mm.
- D: 322 mm.
- H: 450 mm.
- Peso netto: 62 kg.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 32,2 cm.
- Altezza: 45 cm.

Optional

- Applicazione taglierina in 5 misure (mm 2 - 4 - 6 - 8 - 12), larghezza 165 mm.

Vantaggi e utilizzo

La macchina per la pasta **Sansone42XP** è la soluzione ideale per chi necessita di una **tirasfoglia verticale con rullo da 420 mm** in grado di coniugare ampia larghezza di lavorazione, spessore regolabile da 0 a 10 mm e massima affidabilità meccanica. La struttura in acciaio inox, il motore ventilato a servizio continuo e le protezioni di sicurezza la rendono perfetta per un uso intensivo in

contesti professionali.

Grazie alle dimensioni contenute rispetto alla larghezza utile di sfoglia, alla facilità di pulizia, allo scivolo di carico rimovibile e alla possibilità di integrare una taglierina opzionale, questo modello si integra facilmente in ristoranti, pizzerie e laboratori che vogliono aumentare la produttività nella lavorazione della sfoglia mantenendo elevati standard qualitativi e di sicurezza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	32.2