

SKU: 2467907

Sirman

Macchina per la pasta Modello Sansone32XP **Dimensioni rullo mm ø 60x320**



Descrizione

Macchina per la pasta Sansone32XP con rullo da 320 mm in acciaio inox

La macchina per la pasta modello **Sansone32XP** è una **tirasfoglia verticale professionale** progettata per la laminazione di pasta e impasti per pizza in ristoranti, pizzerie, gastronomie e laboratori di pasta fresca. La **costruzione in acciaio inox** garantisce resistenza, igiene e lunga durata nel tempo, mentre la configurazione verticale riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e agevola la presa della sfoglia in uscita.

Il **rullo da ø 60 x 320 mm** consente di realizzare sfoglie di ampia larghezza, ideale per chi necessita di lavorare impasti più grandi o per produzioni più intense, mantenendo allo stesso tempo dimensioni complessive compatte e facilmente integrabili nell'area di preparazione.

Caratteristiche principali

Sansone32XP è dotata di **motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione**, soluzione che assicura una trasmissione fluida del moto e permette di utilizzare la macchina per periodi prolungati senza rischi di surriscaldamento. Il **riduttore coassiale** abbinato alla **trasmissione a catena** garantisce affidabilità meccanica e distribuzione uniforme della potenza sul rullo.

La **regolazione dello spessore della pasta da 0 a 10 mm** consente di ottenere sfoglie di diverso

spessore a seconda delle esigenze: dalla pasta fresca alla laminazione di impasti per pizza, pane o altri 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 durante l'utilizzo. L'**ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile** facilita l'introduzione dell'impasto e la raccolta della sfoglia in uscita, rendendo il lavoro più fluido ed ergonomico.

La **protezione mani in acciaio inox rimovibile** è stata progettata per garantire sicurezza e, allo stesso tempo, consentire una rapida rimozione per le operazioni di pulizia. Le superfici in acciaio inox lisce e accessibili rendono la manutenzione quotidiana semplice e conforme alle normative igieniche per il 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 320 mm.
- A: 422 mm.
- B: 200 mm.
- C: 600 mm.
- D: 322 mm.
- H: 450 mm.
- Peso netto: 53 kg.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 60 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 **Sansone32XP** è la soluzione ideale per chi necessita di una **tirasfoglia verticale con rullo da 320 mm** capace di combinare ampia larghezza di lavorazione, spessore regolabile da 0 a 10 mm e massima affidabilità meccanica. La struttura in acciaio inox, le protezioni di sicurezza e il motore ventilato a servizio continuo la rendono adatta a un uso intensivo in contesti

professionali.

Grazie alle dimensioni compatte, alla facilità di pulizia, allo scivolo di carico rimovibile e alla possibilità di aggiungere una taglierina opzionale, questo modello è perfetto per ristoranti, pizzerie e laboratori di pasta fresca che vogliono aumentare la produttività mantenendo elevati standard qualitativi e di sicurezza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45
Lunghezza (cm)	60
Profondità (cm)	32.2