

SKU: 2467919

Sirman

Macchina per la pasta Modello Sansone52XP **Dimensioni rullo mm ø 60x520 Potenza watt 370**



Descrizione

Macchina per la pasta Sansone52XP con rullo da 520 mm in acciaio inox

La macchina per la pasta modello **Sansone52XP** è una potente **tirasfoglia verticale professionale**, ideale per la laminazione di pasta e impasti per pizza in ristoranti, pizzerie, gastronomie e laboratori di pasta fresca. La **costruzione in acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e resistenza all'usura, 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 520 mm** consente di lavorare sfoglie di grande larghezza, perfette per produzioni importanti o per chi ha la necessità di laminare impasti di dimensioni generose, mantenendo comunque una macchina compatta e facilmente integrabile nell'area di preparazione.

Caratteristiche principali

Sansone52XP è dotata di **motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione**, che assicura una trasmissione fluida del moto e permette un utilizzo prolungato senza surriscaldamenti. Il **riduttore coassiale** abbinato alla **trasmissione a catena** garantisce affidabilità meccanica e distribuzione uniforme della potenza sul rullo anche con impasti particolarmente consistenti.

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

meno sottili a seconda delle esigenze, dalla pasta fresca alla laminazione di impasti per pizza e altri prodotti da forno. La **potenza di 370 W (0,5 HP)** e l'**alimentazione 1ph/3ph** rendono la macchina versatile e compatibile con diversi impianti elettrici professionali.

Sicurezza, protezioni e facilità d'uso

La zona di carico è dotata di **protezione con micro di sicurezza**, che interrompe il funzionamento in caso di apertura, garantendo un utilizzo sicuro per l'operatore. L'**ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile** favorisce l'introduzione dell'impasto e la raccolta della sfoglia, migliorando ergonomia e velocità di lavoro.

La **protezione mani in acciaio inox rimovibile** è progettata per coniugare sicurezza e praticità, permettendo 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 520 mm.
- A: 622 mm.
- B: 200 mm.
- C: 800 mm.
- D: 322 mm.
- H: 450 mm.
- Peso netto: 69 kg.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 80 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 **Sansone52XP** è la soluzione ideale per chi necessita di una **tirasfoglia verticale con rullo da 520 mm** capace di combinare 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 di pasta fresca che vogliono aumentare la produttività mantenendo elevati standard qualitativi e di sicurezza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	32.2