

SKU: 40080052

Sirman

Macchina per la pasta Potenza watt 270 Dimensioni rullo mm ø 60xH250 Modello Sansone25XP



Descrizione

Macchina per la pasta Sansone25XP con rullo da 250 mm in acciaio inox

La macchina per la pasta modello **Sansone25XP** è una potente **tirasfoglia verticale** progettata per la laminazione di pasta e impasti per pizza in ambienti professionali. La **costruzione in acciaio inox** assicura robustezza, igiene e resistenza all'usura, mentre la configurazione verticale riduce l'ingombro sul tavolo da lavoro e facilita la presa della sfoglia in uscita.

Il **rullo da ø 60 x 250 mm** permette di lavorare sfoglie di ampia larghezza, rendendo la Sansone25XP adatta a ristoranti, pizzerie, laboratori di pasta fresca e gastronomie che necessitano di una macchina affidabile per la preparazione quotidiana.

Caratteristiche principali

La macchina è alimentata a **230 V monofase** ed è dotata di **motore ventilato a servizio continuo con doppia riduzione**, soluzione 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 forza di trazione sul rullo.

La **regolazione dello spessore pasta da 0 a 10 mm** permette di ottenere sfoglie di diverso spessore, adatte tanto alla pasta fresca quanto alla laminazione di impasti per pizza o altri prodotti da forno. La **potenza di 270 W (0,37 HP)** garantisce una buona capacità di lavorazione anche con impasti consistenti.

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, salvaguardando l'operatore durante l'uso. L'**ampio scivolo di carico sfoglia facilmente rimovibile** facilita l'introduzione dell'impasto e la raccolta della sfoglia in uscita.

La **protezione mani in acciaio inox rimovibile** è studiata per garantire la 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 macchina facile da mantenere pulita e conforme alle normative igieniche in ambito alimentare.

Specifiche tecniche

- Costruzione in acciaio inox.
- Alimentazione: 230 V monofase (1ph).
- 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: 270 W (0,37 HP).
- Dimensioni rullo: ø 60 x 250 mm.
- A: 352 mm.
- B: 200 mm.
- C: 515 mm.
- D: 322 mm.
- Altezza (H): 450 mm.
- Peso netto: 47 kg.

Caratteristiche dimensionali

- Lunghezza: 51,5 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 **Sansone25XP** è la scelta ideale per chi necessita di una **tirasfoglia verticale professionale** in grado di laminare sia pasta che impasti per pizza con spessore regolabile da 0 a 10 mm. La struttura in acciaio inox, il motore ventilato a servizio continuo e le

dotazioni di sicurezza la rendono affidabile e adatta a un uso intensivo.

Grazie alle dimensioni compatte, alla facile pulizia, allo scivolo di carico rimovibile e alla possibilità di integrare una taglierina opzionale, questo modello si integra perfettamente in ristoranti, pizzerie e laboratori che desiderano velocizzare la produzione di sfoglia mantenendo elevati standard qualitativi e di sicurezza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	45
Lunghezza (cm)	51.5
Profondità (cm)	32.2