

PASTRY LINE

SFO500B - SFO500 SFO600

Sfogliatrici

Dough sheeters

**Alta qualità
per maestri
pasticcieri**

Top-quality for
pastry masters



MOD. SFO 500 B



MOD. SFO 500

 **Domino**
Macchine per panifici e pasticcerie

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s

Sfogliatrici

Dough sheeters

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s



MOD. SFO 600



Accessori per
MOD. SFO 600
Accessories for
MOD. SFO 600

Spalle in fusione
di alluminio -
Shoulders in
aluminium casting



Macchine affidabili e di moderna concezione, le sfogliatrici SFO sono strumenti funzionali e di facile utilizzo destinate a pasticcerie, panifici, ristoranti e hotel.

I modelli disponibili sono:

- SFO500B: larghezza tappeti 500 mm, versione da banco;
- SFO500: larghezza tappeti 500 mm, versione con basamento;
- SFO600: larghezza tappeti 600 mm, versione con basamento;

Caratteristiche:

- Versioni con basamento: spalle in fusione di alluminio e base in acciaio verniciato;
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati;
- Raschiatori facilmente smontabili per facilitare la pulizia;
- Cuscinetti schermati per evitare infiltrazioni di farina;
- Tappeti trasportatori di entrata ed uscita a velocità diversa per evitare grinze nella sfoglia;
- Piani rialzabili in tutti i modelli ed estraibili solo nel modello SFO 600;
- Su richiesta: dispositivo taglia-croissant applicabile solo al modello SFO600;
- Impianto elettrico a bassa tensione;
- Ripari di tipo antinfortunistico;
- Conformità norme CE.

Reliable machines of modern conception the SFO dough sheeters are functional and practical instruments for pastry workshops, bakeries, restaurants and hotels.

The available models are:

- SFO500B: belt width 500 mm, bench model;
- SFO500: belt width 500 mm, model with base;
- SFO600: belt width 600 mm, model with base;

Technical features:

- Models with base: shoulders in aluminium casting and base in painted steel;
- Sheetting rollers in hard chrome, ground and polished;
- Scrapers easily removable for cleaning;
- Protected bearings to prevent flour infiltration;
- Entry and exit conveyor belts at different speed to avoid dough wrinkling;
- Planes can be lifted; in model SFO 600 the planes are also extractable;
- Upon request: croissant cutting device for mod. SFO600 only;
- Protected electric system in low tension;
- Guards of accident-prevention type;
- Conformity with EC norms.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	SFO500B		SFO500		SFO600		
	SFO500x700B	SFO500x1000B	SFO500x700	SFO500x1000	SFO600x1000	SFO600x1200	SFO600x1500
Misura piani Planes size	500 x 700 mm	500 x 950 mm	500 x 700 mm	500 x 950 mm	600 x 950 mm	600 x 1200 mm	600 x 1500 mm
Diam. cilindri Cylinder diam.	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Apertura cilindri Cylinder opening	0/35 mm	0/35 mm	0/35 mm	0/35 mm	0/35 mm	0/35 mm	0/35 mm
Dim. in lavoro Working dim.	146x87x60 cm	200x87x60 cm	180x88x110 cm	232x88x110 cm	234x101x116 cm	278x101x116 cm	338x101x116 cm
Dim. a riposo dim. at rest	65x87x73 cm	85x87x99 cm	56x88x146 cm	56x88x170 cm	64x101x175 cm	64x101x196 cm	64x101x225 cm
Peso Weight	90 Kg	100 Kg	148 Kg	155 Kg	205 Kg	215 Kg	230 Kg
Potenza Kw Power Kw	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75-1,1/0,66	0,75-1,1/0,66	0,75-1,1/0,66



DOMINO srl
Via Vegri, 84 - 36010 ZANE' (VI) - Italy
Tel. 0039 0445 315415 - Fax 0039 0445 319378
www.dominovi.it - info@dominovi.it

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.