

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEE TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Modelli Models Modelos модель	Nastri Continuous belt Bande transporteuse Cintas Конвейерная лента	Potenza Power Puissance Potencia мощность	Peso Weight Poids Peso вес	Largh. - Prof. - Alt. Width - Depth - Height Larg. - Prof. - Haut Anchura - Profundidad - Altura Ширина - глубина - высота
	Kg. max	KW	Kg	mm
SF 500-BC	500/500	0,55	110	1075x893x750
SF-507	500/700	0,55	200	1780/930/1180
SF-510	500/1000	0,55	220	2430/930/1180
SF-610	600/1000	0,75	220	2430/1030/1180
SF-614	600/1400	0,75	270	3060/1030/1180
SF 500-LT	500/1000	0,75/0,15	255	2430/930/1180
SF 600-LT	600/1400	0,75/0,15	270	3060/1030/1180

MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE
 BAKERY AND CONFECTIONERY MACHINES
 MACHINES POUR PATISSERIES ET BOULANGERIES
 MACHINAS PARA PANADERIAS Y PASTELERIAS
 Машины для выпекания хлеба и кондитерских изделий



SFOGLIATRICE
SHEETERS
LAMINOIR
DESHOJADORA
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА



Bianchi Rapida Italia SRL
 Strada Statale 235 km 45, 15/B - 26010 Chieve (CR) - Italy
 Tel. +39 0373 648375 - Fax +39 0373 649630
 general@bianchirapida.it - www.bianchirapida.it

dal 1912... al vostro servizio

Modello SF LT



Modello SF



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio grosso spessore
- Diametro cilindri 80 mm
- Apertura cilindri max 40 mm
- Azionata con manigli e pedaliera
- Protezioni antinfortunistica
- Regolazione manuale con leva
- Tegli per raccolta pasta
- 2 mattarelli
- Mod. 500-lt e mod. 600 lt hanno 2 velocità e rullo da taglio

TECHNICAL SPECIFICATION

- Constructed from stainless steel
- 80 mm diameter cylinders
- Roller gap max 40 mm
- Operated with handles and pedals
- Protection of accident
- Manual lever
- Baking pan for collection dough
- 2 rolling pins
- Model 500-LT and mod. 600 LT have 2 speeds and cutting roller

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier d'épaisseur
- Cilindres de diamètre max 80mm
- Cylindre ouverte de max 40mm
- Exploite par des poignées et des pedales
- Prevention des accidents de protection
- Levier manuel
- Pan de collecte pour les pâtes
- 2 rouleaux à pâtisserie
- Mod.500lt et mod.600lt ont 2 vitesses de rouleau et de coupe

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Estructura en acero gran espesor
- Diámetro cilindros 80 mm
- Apertura cilindros max 40 mm
- Accionada mediante manija y pedal
- Protecciones para la prevención de accidentes
- Regulación manual con palanca
- Fuente para recoger la pasta
- 2 rodillos
- Mod. 500-lt e mod. 600 lt tienen 2 velocidades y rullo cortador

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Изготовлен из нержавеющей стали
- диаметр цилиндров 80 мм
- Роликовый интервал не более 40 мм
- Управление ручками и педалями
- Защита от несчастного случая
- Ручной рычаг
- Противни для сбора теста
- 2 скалки
- Модель 500-L и модель. 600 л имеют 2 скорости и роликовый резак