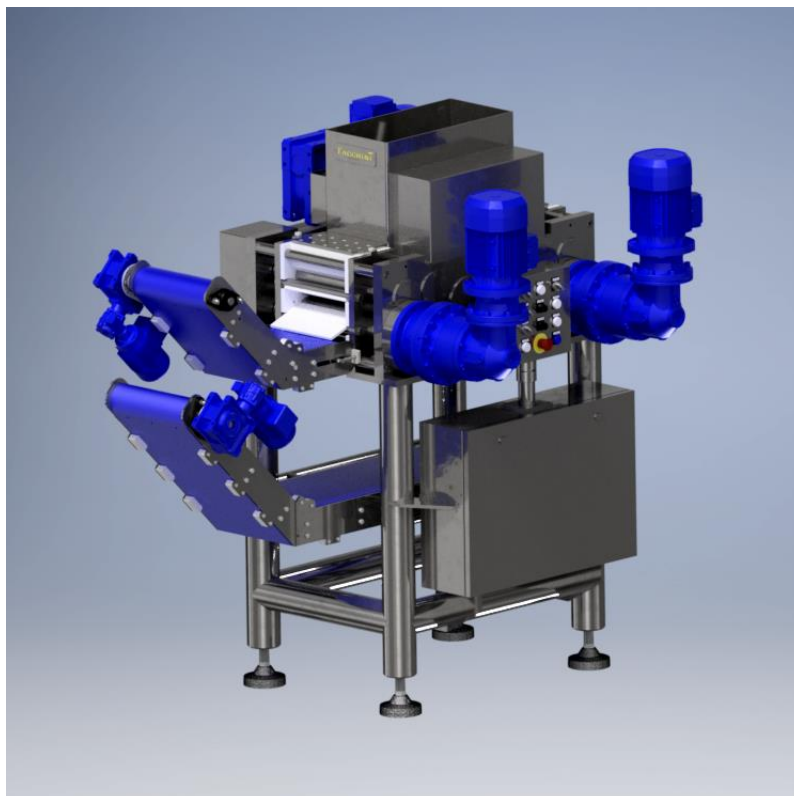


SFOGLIATRICE AUTOMATICA A DOPPIA USCITA AUTOMATIC DOUBLE OUTPUT SHEETER LAMINOIR AUTOMATIQUE DOUBLE FEUILLE



La **sfogliatrice SFD**, costruita in acciaio inox, consente la produzione continua di due ottime sfoglie fresche adatte ad ogni uso. Anni di studi ed esperienza ci hanno permesso di realizzare una sfogliatrice le cui caratteristiche tecniche prevengono l'insorgenza di improvvise ed eccessive variazioni di temperatura nell'impasto, sia che esso provenga da un'impastatrice continua che da mixer ribaltabili. Ciò permette di evitare alterazioni del prodotto durante la lavorazione, sia a livello organolettico sia estetico. Ne consegue che il prodotto finale risulta liscio, compatto ed elastico, pronto per ogni successiva lavorazione.

La SFD può alimentare in continuo una raviolatrice doppia sfoglia o contemporaneamente due macchine formatrici a sfoglia singola.

La SFD può funzionare anche con una singola uscita in quanto dotata di una doppia motorizzazione indipendente.

La gamma delle nostre sfogliatrici ricomprende altresì la serie SFD/TAG, dedicata alla lavorazione di sfoglie con un'umidità inferiore al 30%, particolarmente adatte a prodotti di pasta liscia come lasagne e tagliatelle.

The **SFD dough sheeter**, made of stainless steel, allows the continuous production of two excellent fresh pasta sheets suitable for any use. Years of studies and experience have allowed us to create a dough sheeter whose technical characteristics prevent the onset of sudden and excessive variations in the temperature of the dough, whether it comes from continuous mixers or tilting mixers. This allows avoiding alterations of the product during processing, both on an organoleptic and aesthetic level. It follows that the final product is smooth, compact, and elastic, ready for any subsequent processing.

The SFD can continuously feed a double sheet ravioli machine or two single sheet forming machines simultaneously.

The SFD can also work with a single output as it is equipped with a double independent motorization.

The range of our dough sheeters also includes the SFD/TAG series, dedicated to the processing of dough sheet with moisture lower than 30%, thus particularly suitable for smooth pasta products such as lasagna and tagliatelle.

Le **laminoir SFD**, réalisé en acier inoxydable, permet la production continue de deux excellentes feuilles de pâtes fraîches adaptées à toute utilisation. Des années d'études et d'expérience nous ont permis de créer un laminoir à pâte dont les caractéristiques techniques empêchent l'occurrence de variations brusques et excessives de la température de la pâte, qu'il s'agisse de mélangeurs continus ou de mélangeurs basculants. Cela permet d'éviter d'altérations du produit lors du traitement, tant au niveau organoleptique qu'esthétique. Il s'ensuit que le produit final est lisse, compact et élastique, prêt pour tout traitement ultérieur.

La SFD peut alimenter en continu une machine à ravioli double feuille ou simultanément deux machines de formage simple feuille.

La SFD peut également fonctionner avec une seule sortie car elle est équipée d'une double motorisation indépendante.

La gamme de nos lamineurs comprend également la série SFD/TAG, dédiée au traitement de feuilles de pâtes avec humidité inférieure à 30%; elle est donc particulièrement adaptée aux pâtes lisses telles que lasagnes et tagliatelles.



SFD 250-300

SFOGLIATRICE AUTOMATICA A DOPPIA USCITA AUTOMATIC DOUBLE OUTPUT SHEETER LAMINOIR AUTOMATIQUE DOUBLE FEUILLE

CARATTERISTICHE TECNICHE E COSTRUTTIVE

Grande importanza è data alla possibilità di mantenere igiene e pulizia nel rispetto delle norme CE in vigore: infatti tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox e, ulteriore pregio della nostra sfogliatrice, la presenza di vari sportelli apribili e di coperture smontabili rende semplice accedere ad ogni sua parte per una completa sanificazione. È dotata di:

- **Tramoggia** in acciaio inox con pale di alimentazione dotate di motorizzazione indipendente ed apertura supplementare.
- **Inverter** per la variazione della velocità di produzione.
- **Doppio gruppo di laminazione** per la produzione di sfoglia di 6 mm di spessore comandato da motoriduttori epicicloidali (angolari).
- **Doppie spalle laterali di contenimento** in acciaio inox, fotocellule di controllo ansa per l'abbinamento tra sfogliatrice e macchine per ravioli/cappelletti, taglierine e/o calibratori.
- **Nastro trasportatore** in plastica alimentare con spalle in acciaio inox, fotocellule di controllo ansa per l'abbinamento tra sfogliatrice e macchine formatrici, taglierine e calibratori.
- **Pannello di controllo** orientabile e **quadro elettrico** realizzati in acciaio inox, situati a bordo macchina e completi delle rispettive sicurezze.
- **Struttura tubolare** interamente in acciaio inox costruita secondo le vigenti norme CE.
- Sono disponibili **modelli speciali** con larghezza sfoglia fino a 1000 mm.

TECHNICAL AND CONSTRUCTION CHARACTERISTICS

Great importance is given to the possibility of maintaining hygiene and cleanliness in compliance with the CE standards in force: in fact, all the parts in contact with the product are in stainless steel and, as a further advantage of our dough sheeter, the presence of various openable doors and removable covers make it easy to access each of its parts for achieving a complete sanitization. It is equipped with:

- Stainless steel **hopper** with feeding shovels equipped with an independent motorization and with an additional opening.
- **Inverter** for the adjusting the production speed.
- **Double lamination unit** for the production of a 6-mm thick dough sheet driven by epicyclic (angular) gearmotors.
- **Double stainless side containment shoulders**, loop control photocells for the combination between the sheeter and the ravioli/cappelletti and machines, cutters, and/or calibrators.
- **Food-grade plastic conveyor belt** with stainless steel shoulders, loop control photocells for the combination of dough sheeter and forming machines, cutters, and calibrators.
- Adjustable **control panel** and **electrical panel** made of stainless steel, placed on the machine side and equipped with appropriate safeties.
- **Tubular structure** entirely in stainless steel built according to current CE standards.
- **Special models** with a sheet width up to 1000 mm are also available.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION

Une grande importance est accordée à la possibilité de maintenir l'hygiène et la propreté conformément aux normes CE en vigueur: en fait, toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inoxydable et, un autre avantage de notre laminoir, la présence de portes ouvrantes et couvercles amovibles permettent d'accéder facilement à toutes ses parties pour aboutir à une désinfection totale. Il est équipé de:

- **Trémie** en acier inoxydable avec pelles d'alimentation équipées d'une motorisation indépendante et d'une ouverture supplémentaire.
- **Onduleur** pour variation de la vitesse de production.
- **Double unité de laminage** pour la production d'une feuille de pâte de 6 mm d'épaisseur entraînée par des motoréducteurs épicycloïdaux (angulaires).
- **Doubles épaules de confinement latérales** en acier inoxydable, photocellules de contrôle de la boucle de la feuille pour la combinaison du laminoir avec les machines de formage, les coupeuses et les calibreurs.
- **Bande transporteuse** en plastique de qualité alimentaire avec épaulements en acier inoxydable.
- **Panneau de commande** réglable et **panneau électrique** en acier inoxydable, situé coté machine et équipé des respectifs dispositifs de sécurité.
- **Structure tubulaire** entièrement en acier inoxydable construite en conformité aux normes CE en vigueur.
- Des **modèles spéciaux** avec une largeur de feuille jusqu'à 1000 mm sont aussi disponibles.

Larghezza sfoglia / Sheet width / Largeur feuille	250 mm – 300 mm
Potenza installata / Installed power / Puissance installée	4 Kw
Voltaggio / Voltage / Voltage	380V tri-phase- 50Hz

FACCHINI GROUP S.r.l.

Via Carlo Erba, 102 - 20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. 02 9185977 - 02 99040524 Fax 02 99040302
P.IVA / C.F. 08240790967