

ITA Questa macchina è stata studiata e realizzata con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Può lavorare qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi. I cilindri di laminazione sono cromati al cromo duro, rettificati e lucidati. I raschiatori sono facilmente smontabili per permetterne la pulizia. I tappeti trasportatori sono a velocità variabile per evitare grinze nella sfoglia. I piani sono rialzabili in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo, mentre nel modello MK500 sono fissi. L'impianto elettrico è a bassa tensione ed è a comando manuale. I ripari sono del tipo antinfortunistico e sono collegati all'impianto elettrico mediante fine corsa. Il modello MK600TC ha un motore con due velocità, tappeti da 600x1500 e un sistema per tagliare qualsiasi forma (triangolo, rettangolo, quadrato, rotondo) direttamente sopra il tappeto.

ENG This machine has been designed and built in accordance with modern principles of rationality and functionality. It can work any type of dough even when this is very thin. The hard chromium-plated rolling cylinders are ground and polished. The scrapers can be easily removed for cleaning. The conveyor belts feature variable speed to prevent wrinkles in the pastry. The surfaces can be raised to reduce the size of the machine when not working and in the MK500b model these are fixed. The low-voltage electric system features dual-control (by hand or pedal). The safety-type guards are connected to the electric system by means of limit-switches. The model MK600TC is equipped with double speed motor, belts 600x1500 and cutting station for different shapes (triangle, square, rectangular, round).

FRA Cette machine a été conçue et réalisée selon des critères modernes de rationalité et fonctionnement. Elle peut traiter n'importe quel type de pâte, jusqu'à de très petites épaisseurs. Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dur, rectifiés et polis. Les racloirs peuvent être facilement démontés pour éviter des plis dans la pâte. Les surfaces peuvent être soulevées, de telle façon à réduire l'encombrement de la machine à repos. L'installation électrique est à basse tension et à double commande (manuelle et à pédale). Les protecteurs contre les accidents sont raccordés à l'installation électrique au moyen d'une fin de course. Le modèle MK600TC est équipé d'un moteur à double vitesse, des ceintures 600x1500 et de la station de découpage pour différentes formes (triangle, place, rectangulaires, rondes).

ESP Esta máquina ha sido estudiada y realizada en base a modernos criterios de racionalidad y funcionalidad. Puede elaborar cualquier tipo de pasta, hasta las de espesores sutilísimos. Los cilindros de laminación están cromados con cromo duro, rectificadas y pulidos. Los raspadores se desmontan fácilmente para permitir su limpieza. Las plataformas transportadoras se desplazan con una velocidad que puede ser variada para evitar que el hojaldré se arrugue o se pliegue. Los planos de apoyo se pueden levantar, lo que permite reducir el espacio ocupado por la máquina en reposo. La instalación eléctrica es de baja tensión y tiene doble sistema de control (manual y a pedal). Las protecciones poseen las características específicas para prevenir los accidentes y están conectadas al sistema eléctrico mediante microinterruptores de tope. El modelo MK600TC se equipa de motor con doble velocidad, lonas de 600x1500 y de la estación de corte para diversas formas (triángulo, cuadrado, rectangulares, redondos).



La pasta laminata allo spessore desiderato puo' essere avvolta nell'apposito mattarello
 The laminated dough at thickness wanted can be rolled on rolling-pin
 La pâte laminée peut être roulée dans le rouleau
 La masa laminada puede ser enrollada en el rodillo

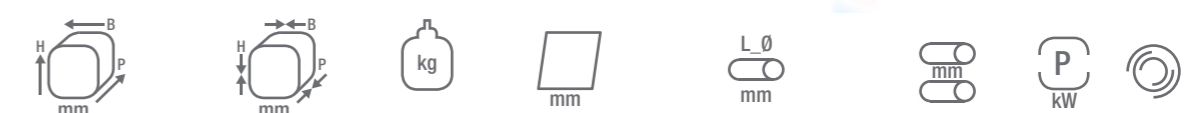


MK500



MK600TC

Dispositivo taglia croissants solo per modello MK600
 Cutting system only on model MK600
 Dispositif de coupe seulement sur modèle MK600
 Dispositivo de corte solo en modelo MK600



	H	B	P	kg	L	Ø	P	
	mm	mm	mm		mm	mm	kW	
MK500	2320x880x1100	560x880x1700	180	500x950	500x60	0 → 38	1	1
MK500C	1840x880x1100	560x880x1460	180	500x710	500x60	0 → 38	1	1
MK500L	2820x880x1100	560x880x1940	180	500x1200	500x60	0 → 38	1	1
MK600	2780x1010x1160	640x1010x1960	215	600x1200	600x70	0 → 38	1	1
MK600C	1800x1010x1160	640x1010x1470	215	600x710	600x70	0 → 38	1	1
MK600M	2280x1010x1160	640x1010x1710	215	600x950	600x70	0 → 38	1	1
MK600L	3380x1010x1160	640x1010x2260	215	600x1500	600x70	0 → 38	1	1
MK600A	2780x1010x1160	640x1010x1960	215	600x1200	600x70	0 → 38	1,5	2
MK600 INOX	2780x1010x1160	640x1010x1960	215	600x1200	600x70	0 → 38	1	1
MK600TC	3380x1010x1160	640x1010x2260	225	600x1500	600x70	0 → 38	1,5	2

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles