



SFOGLIATRICI PER PASTICCERIA

DOUGH SHEETERS FOR PASTRY

ENG



IGF *Fornitalia*
made in Italy for professionals since 1977

3300 MPZ 30 - MPZ 40 - MPZ 60

SFOGLIATRICE PER PASTE ZUCCHERINE,
PASTE DI MANDORLE E CIOCCOLATO PLASTICO

DOUGH SHEETER FOR SUGAR PASTE,
PLASTIC CHOCOLATE AND ALMOND PASTE



Questa macchina è dotata di due ingressi indipendenti che permettono l'inserimento di porzioni di impasto di spessore fino a 20 mm. Inoltre è dotata di una comoda, robusta e pratica leva che, agendo simultaneamente sui due rulli di laminazione permette la regolazione dell'apertura dei rulli da 0 a 8 mm.

This machine is equipped with two independent entrances which allow to insert portions of dough with thickness up to 20 mm. Besides it's provided with a comfortable, robust and practical lever which, acting on both sheeting wheels, enables to adjust the wheels' opening from 0 up to 8 mm.

2300 MC 30 - MC 40 - MC 60

SFOGLIATRICE PER PASTE ZUCCHERINE,
PASTE DI MANDORLE E CIOCCOLATO PLASTICO

DOUGH SHEETER FOR SUGARPASTE,
PLASTIC CHOCOLATE AND ALMOND PASTE



Questa macchina è dotata di un unico ingresso con possibilità di regolare lo spessore dell'impasto da 0 a 4 mm con una comoda, robusta e pratica leva.

This machine is equipped with a unique independent entrance with possibility to regulate the thickness of the dough from 0 up to 4 mm with a comfortable, robust and practical lever.

CARATTERISTICHE STANDARD



MAIN FEATURES

"L'ARTE DI PREPARARE DOLCI È MOLTO PIÙ CHE SAPERE ESEGUIRE RICETTE ALLA PERFEZIONE, È UN VERO E PROPRIO GESTO D'AMORE"

-ERNEST KNAM-

Le sfogliatrici per pasticceria IGF sono ideali per laboratori di pasticceria e sono state progettate per la lavorazione del cioccolato plastico, paste zuccherine e pasta di mandorle.

- Design semplice e compatto
- Rulli in resina
- Scivolo modellato e teflonato completo di rulli a folle in resina progettati per facilitare lo scorrimento della sfoglia
- Possibile variazione del voltaggio su richiesta

"THE ART OF PREPARING CAKES AND DESSERTS IS MUCH MORE THAN KNOW HOW TO PERFORM PERFECTLY A RECIPE, IT'S A TRUE GESTURE OF LOVE"

-ERNEST KNAM-

IGF dough sheeters for pastry shops are the best for your business and has been designed to work with plastic chocolate, sugarpaste and marzipan.

- Simple and compact design
- Resin wheels of various widths
- Modelled teflon coated slide complete with neutral wheels in resin, designed to facilitate the siliding of the dough
- Possible voltage variation on request

DETTAGLI / DETAILS



Leva per regolazione apertura rulli macchina mod. 3300/MPZ
Lever to adjust roller opening machine mod. 3300/MPZ



Doppio ingresso con rullo a folle a ridosso dei rulli di laminazione mod. 3300/MPZ
Double entrance with neutral roller close to the laminating wheels



Unico ingresso con leva di regolazione apertura rulli macchina mod. 2300/MC
Single entrance with lever for roller opening adjustment, machine mod. 2300/MC

	ARTICOLO codice ARTICLE code	TENSIONE POWER SUPPLY Volt/Hz	POTENZA POWER Kw	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
3300 MPZ30 - MPZ40 - MPZ60							
3300/MPZ30	3300/MPZ30	MONOFASE 230-50	0.37	42	47	41	25
3300/MPZ40	3300/MPZ40	MONOFASE 230-50	0.37	52	47	41	29
3300/MPZ60	3300/MPZ60	MONOFASE 230-50	0.37	72	47	41	38

	ARTICOLO codice ARTICLE code	TENSIONE POWER SUPPLY Volt/Hz	POTENZA POWER Kw	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
2300 MC30 - MC40 - MC60							
2300/MC30	2300/MC30	MONOFASE 230-50	0.37	42	48	42	24
2300/MC40	2300/MC40	MONOFASE 230-50	0.37	52	48	42	28
2300/MC60	2300/MC60	MONOFASE 230-50	0.37	72	56	43	36

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DESCRIZIONE DESCRIPTION
IMBALLI / PACKAGING		
Imballi Packaging	2300/03	Imballo per art. MPZ-MC 30 / Packaging for art. MPZ-MC 30
	2300/04	Imballo per art. MPZ-MC 40 / Packaging for art. MPZ-MC 40
	2300/05	Imballo per art. MPZ-MC 60 / Packaging for art. MPZ-MC 60
	0001	Imballo per parti di ricambio e optional / Spare parts and optional packaging

MISSION

La flessibilità produttiva, lo studio accurato di progettazione e l'aggiornamento continuo delle conoscenze tecnologiche sono qualità su cui abbiamo sempre insistito.

Obiettivo: non fermarsi alla massimizzazione delle vendite ma creare una rete di assistenza capace di seguire con cura il cliente in tutte le sue esigenze.

Production flexibility, accurate design study and continuous updating of technological know-how are qualities in which we invested a lot.

Main goal: don't stop at maximizing sales but create a service network to support carefully the customer with all his needs.



IGF s.r.l. unipersonale
Sede legale
Head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN) - Italia
Partita IVA: 00755930401

FORNITALIA s.r.l.
Sede legale
Head office

Via Emilia, 102/E
47921 Rimini (RN) - Italia
Partita IVA: 02313820405

Stabilimento
e amministrazione
Factory and head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN)
Italia

Tel. +39 0541 923453
Fax +39 0541 923596

info@igffornitalia.com
igffornitalia.com

