

PASTICCERIA

SFOGLY®
mini & maxi



 Pastaline®



SFOGLY® mini & maxi

Mini & Maxi Sfogly sono le macchine ideali per la lavorazione delle paste zuccherine, del cioccolato per modellazione, del marzapane ma anche della pasta sfoglia e frolla.

Consentono di lavorare ogni tipo di impasto facilmente, ma soprattutto di sfogliarlo in spessori sottili ed uniformi (fino a mm. 0,5)

Con pochi passaggi di impasto nella **Mini** o **Maxi Sfogly** sarà possibile ricoprire biscotti, cupcake e torte semplici o a piani, anche di notevoli dimensioni, con una sfoglia perfetta ed uniforme.

Le nostre sfogliatrici vi permettono di sovrapporre strati colorati per realizzare particolari e fantasiosi soggetti e decorazioni floreali.

- Il funzionamento della Mini o Maxi SFOGLY è facile, sicuro, veloce e affidabile nel tempo.
- La pulizia risulta semplice grazie alla facilità della rimozione delle molle e dei raschiatori.

Mini & Maxi Sfogly sono robuste e compatte e occupando soltanto un piccolo spazio sul piano di lavoro.

I rulli sono prodotti in uno speciale materiale sintetico a norma HAC-CP ideali per una perfetta lavorazione.

Le lame dei raschiatori in alluminio hanno una particolare affilatura. La chassis è totalmente realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 nel rispetto delle normative e direttive Europee.

Mini o Maxi Sfogly sono l'ideale compagno per il cake designer e i laboratori di pasticceria, per esprimere la Vostra creatività e soddisfare rapidamente le richieste dei clienti.





Mini & Maxi SFOGLY machines are ideal not only for processing sweet icings, modelling chocolate and marzipan, but also puff pastry and short-crust pastry.

These machines allow you to process any type of dough or mixture with ease, but above all to draw dough or mixture into thin, even sheets (up to 0.5mm). Just a few passes of the dough or mixture through the Mini or Maxi Sfogly will enable you to coat biscuits, cupcakes and even rather large single or multi-layer cakes with a perfect, even coating. Our dough rollers allow you to lay multiple layers of different coloured icings on top of each other in order to create special and exciting designs and floral decorations.

- The Mini and Maxi SFOGLY machines are easy to operate and function safely and reliably over time.
- Cleaning these machines is a simple matter thanks to the fact that the springs and scrapers can be removed with ease.

The Mini & Maxi SFOGLY are robust and compact machines that take up very little room on any working surface.

The rollers are manufactured from a special synthetic material that complies with HACCP regulations and are ideal for processing dough and other mixtures perfectly.

The aluminium scraper blades undergo a special type of sharpening process.

The chassis is manufactured entirely from AISI 304 stainless steel in accordance with the requirements of the European Union regulations and directives.

The Mini & Maxi SFOGLY machines are the ideal companions for cake designers and confectionery kitchens, allowing you to express your creativity and quickly satisfy your customers' wishes.



Mini & Maxi SFOGLY sont des machines idéales pour l'élaboration des pâtes à gâteau, du chocolat à façonner, du masse-pain mais également de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. Elles permettent de réaliser tout type de pâte facilement, mais surtout de l'étaler finement et de manière uniforme (jusqu'à 0,5 mm).

Avec quelques passages seulement de pâte dans la Mini ou dans la Maxi SFOGLY, vous pourrez recouvrir vos biscuits, muffins et gâteaux, simples ou à étages, même de dimensions importantes, d'une pâte parfaite et uniforme. Nos laminaires vous permettront de superposer des couches colorées pour réaliser des sujets originaux et uniques ainsi que des décorations florales.

- Le fonctionnement de la Mini et de la Maxi SFOGLY est facile, sécurisé, rapide et durable.
- L'entretien est très simple : il est extrêmement facile d'enlever les ressorts et les racleurs pour les nettoyer.

Mini & Maxi SFOGLY sont robustes et compactes, elles prendront très peu de place sur votre plan de travail.

Les rouleaux sont fabriqués dans un matériau spécial synthétique selon la norme HACCP, ce qui les rend idéaux pour une élaboration parfaite de la pâte. Les lames des racleurs en aluminium ont un affûtage particulier.

Le châssis est entièrement fabriqué en acier inox AISI 304, dans le respect des normes et des directives Européennes.

Mini & Maxi SFOGLY est le compagnon idéal des pâtisseries pour exprimer votre créativité et satisfaire rapidement les demandes de vos clients.



Mini & Maxi SFOGLY sind ideale Maschinen für die Verarbeitung von zuckerhaltigem Teig, Modellerschokolade und Marzipan, jedoch auch für Blätter- und Mürbeteig. Sie ermöglichen eine leichte Verarbeitung eines jeden Teigs, aber vor allem dessen dünnes und gleichmäßiges Ausrollen (bis zu 0,5 mm). Mit wenigen Durchgängen des Teigs in der Mini o Maxi SFOGLY ist es möglich, Kekse, Cupcakes und einfache Schichtkuchen, auch in größerem Ausmaß, mit einer perfekten und gleichmäßigen Schicht zu bedecken.

Unsere Ausrollmaschinen ermöglichen das Übereinanderlegen von farbigen Teigschichten, um besondere und phantasievolle Objekte und Blumendekorationen anzufertigen.

- Die Funktionsweise der Mini oder Maxi SFOGLY ist einfach, sicher, schnell und dauerhaft zuverlässig.
- Dank der einfachen Entfernung der Federn und der Schaber gestaltet sich die Reinigung sehr einfach.

Die Mini & Maxi SFOGLY sind robust und kompakt und benötigen auf der Arbeitsplatte nur wenig Platz.

Die Rollen sind aus einem speziellen Kunststoffmaterial gemäß der Norm HACCP gefertigt und eignen sich für eine perfekte Bearbeitung. Die Klingen der Aluminiumschaber haben einen besonderen Schliff.

Der Aufbau ist vollkommen aus rostfreiem Stahl AISI 304, gemäß den europäischen Normen und Richtlinien. Die Mini oder Maxi SFOGLY sind die idealen Begleiter der Tortendesigner und für die Konditoreihandwerksbetriebe, um Ihrer Kreativität Ausdruck zu verleihen und schnelle den Anforderungen der Kunden gerecht zu werden.





Mini & Maxi SFOGLY son máquinas ideales para la elaboración de pastas de azúcar, chocolate para modelar, mazapán y también para masa de hojaldre y pastaflores.

Permiten trabajar fácilmente cualquier tipo de masa, pero, sobretodo, estirla en espesores finos y uniformes (hasta 0,5 mm).

Pasando pocas veces la masa en la **Mini o Maxi SFOGLY** será posible recubrir con una lámina perfecta y uniforme galletas, cupcake y pasteles simples o de pisos, incluso de grandes dimensiones.

Nuestras laminadoras permiten sobreponer capas coloreadas para realizar motivos especiales y fantasiosos además de decoraciones florales.

• El funcionamiento de la **Mini o Maxi SFOGLY** es sencillo, seguro, rápido y fiable en el tiempo.

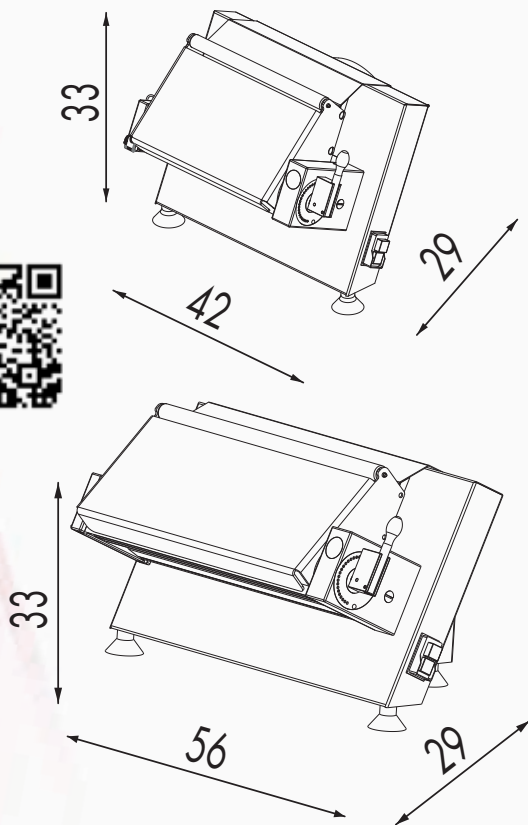
• Los muelles y los raspadores se pueden quitar fácilmente para permitir una fácil limpieza.

Mini & Maxi SFOGLY son máquinas robustas y compactas que ocupan solo un pequeño espacio en la mesa de trabajo.

Los rodillos están fabricados en un material sintético especial de conformidad con la norma HACCP y son ideales para una perfecta elaboración. Las cuchillas de los raspadores de aluminio tienen un afilado especial.

El bastidor está realizado completamente en acero inoxidable AISI 304 de conformidad con las normas y las directivas Europeas.

Mini o Maxi SFOGLY son el compañero ideal para el decorador de pasteles y los laboratorios de pastelería, para expresar su creatividad y satisfacer rápidamente las demandas de los clientes.



SFOGLY	MINI	MAXI
V	230/240 V	
V OPT.	115/120 V	
Hz	50/60	
Kw	0,37 Kw	
	30 cm	45 cm
	Ø 60 mm	
	0 ~10 mm	
	33 cm	33 cm
	42 cm	56 cm
	29 cm	29 cm
	23 Kg	27,5 Kg
	24,8 Kg	29,9 Kg
	52x48xh42cm	66x48xh42cm

www.starecristudio.com



Pastaline è un brand by **VELMA srl**

Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA

+39.041.630450 | +39.041.630424 | +39.041.5019434 | info@pastaline.eu

www.pastaline.eu