



# SFOGLIATRICI MANUALI      MANUAL SHEETERS

## LAMINOIRS MANUELS - MAQUINAS LAMINADORAS MANUALES



**OSTALI**

dal - since - depuis - desde

1909

LA TRADIZIONE TECNOLOGICA PER LA PASTICCERIA  
TRADITION AND TECHNOLOGY FOR THE CONFECTIONERY INDUSTRY  
LA TRADITION TECHNOLOGIQUE POUR LA PATISSERIE  
LA TRADICION TECNOLOGICA PARA LA PASTELERIA



Estremamente compatta  
Extremely compact  
Extremement compact  
Sumamente compacta

mod. MIGNON 500



mod. 600 L

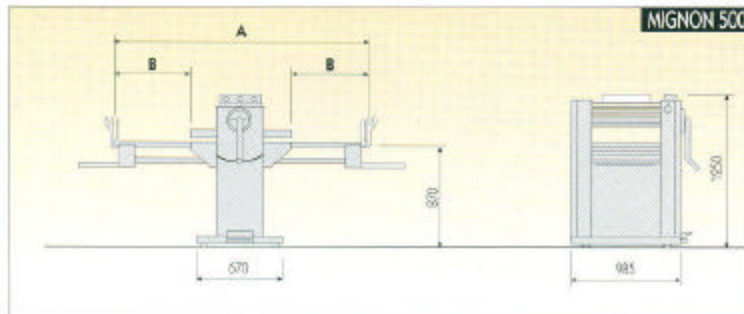
*inox*

- massima igienicità
- costruzione robusta
- maximum hygiene
- solid construction
- le maximum d'hygiene
- construction robuste
- higiene absoluta
- construcción robusta

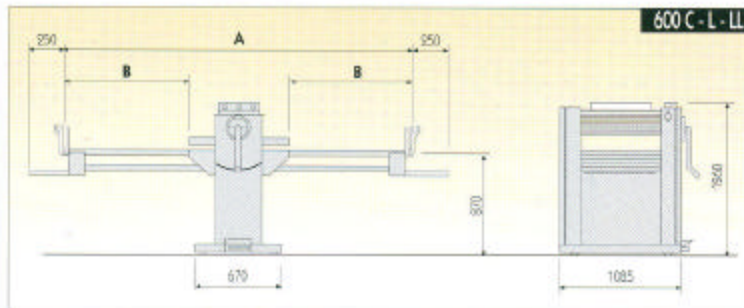
- lavorazione delicata
- uniformità nel trattamento dei prodotti
- soft processing
- uniform treatment of the products
- travail délicat
- traitement uniforme des produits
- elaboración delicada
- tratamiento uniforme de los productos

## CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL CHARACTERISTICS

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - CARACTERISTICAS TECNICAS

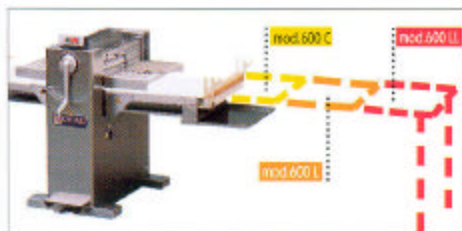


MIGNON 500



600 C - L - LL

Typo - Type Type - Tipo		MIGNON 500	600 C	600 L	600 LL
A	mm	1592	2000	2600	3600
B	mm	446	500	800	1300
Peso - Weight Poids - Peso	kg	200	220	240	260
Larghezza nastri Belt width Largeur des tapis Anchura cintas	mm	500	600		
Diámetro cilindri Cylinder diameter Diamètre des cylindres Diámetro cilindros	mm	72			
Apertura cilindri Cylinder distance Ouverture des cylindres Abertura cilindros	mm	40			
Velocità - Speed Vitesse - Velocidad	m/L'	30			
Spazio sotto le griglie Space below guards Espace sous les grilles Espacio debajo de las rejillas	mm	45	60		
Potenza - Power Puissance - Potencia	kW	0,55	0,75		



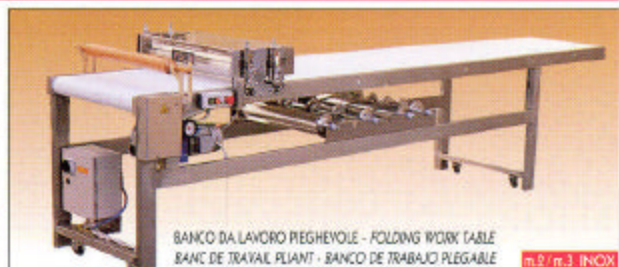
Sono dotate di : • Struttura completamente in acciaio inox a garanzia di una lunga durata e di una perfetta igienicità di impiego. • Comando inversione tappeti a pedale. • Vaschetta in acciaio inox per la raccolta della farina in esubero e degli sfidi di pasta. • Contenitore di farina per lo spolvero. • 4 portamattarelli e 2 mattarelli. • Gambe di sostegno (solo per il mod. 600 LL) • 4 ruote di spostamento. • Protezioni antinfortunistiche con relativo fine corsa di blocco macchina a norme EN294. • Pulsantiera di comando a 24 Volt. • Quadro elettrico con interruttore blocca porta.

Machine equipped with : • Totally stainless steel structure to guarantee perfect hygiene and long-term durability. • Pedal-controlled belt reverse. • Stainless steel basin to collect excess flour and scraps of dough. • Flour container for flour sprinkler. • 4 rolling pin holders and 2 rolling pins. • Support feet (only for model 600 LL) • 4 machine transfer wheels. • Safety guards with machine stop limit switches according to EN294 standards. • 24 Volt push-button control board. • Electric board with door interlock switch.

ils sont équipés : • d'une structure entièrement en acier inoxydable pour garantir une longue durée et un emploi parfaitement hygiénique; • d'une commande d'inversion des tapis par pédale; • d'un bac en acier inoxydable pour collecter l'excès de farine et les rognures; • d'un récipient pour la farine de saupoudrage; • de 4 porterouleaux et de 2 rouleaux; • de pieds d'appui (pour le mod. 600 LL uniquement); • de 4 roues de déplacement; • de protections contre les accidents avec fin de course correspondant de blocage de la machine conformément aux normes EN294; • d'un panneau à boutons de commande sur 24 volts et d'un tableau électrique avec interrupteur de verrouillage de la porte.

Están provistas de : • Estructura totalmente en acero inox, para garantizar una larga duración y un empleo totalmente conforme con las normas de higiene. • Mando de inversión de las cintas, de pedal. • Cubeta de acero inox para recoger la harina sobrante y los recortes de masa. • Recipiente de la harina para espolvorear. • 4 porta-rollos y 2 rollos. • Pies de apoyo (sólo para el modelo 600 LL) • 4 ruedas para el desplazamiento. • Protecciones contra infortunios con el tope de recorrido correspondiente para bloquear la máquina, con arreglo a la normas EN294. • Tablero de pulsadores de mando, a 24 voltios. • Cuadro eléctrico con interruptor para bloquear la puerta.

SFOGLIATRICE MANUALE + BANCO PIEGHEVOLE  
LABORATORIO DI PASTICCERIA FUNZIONALE ED ECONOMICO  
MANUAL SHEETER + FOLDING TABLE  
EFFICIENT AND ECONOMIC PASTRY PRODUCTION  
LAMINOIR MANUEL + BANC PLIANT  
LABORATOIRE DE PATISSERIE FONCTIONNEL ET ECONOMIQUE  
MAQUINA PARA HOJALDRE MANUAL + BANCO PLEGABLE  
UN TALLER DE PASTELERIA PERFECTAMENTE ORGANIZADO Y ECONOMICO



BANCO DA LAVORO PIEGHEVOLE - FOLDING WORK TABLE  
BANC DE TRAVAIL PLIANT - BANCO DE TRABAJO PLEGABLE m.2/m.3 INOX

La misura e i dati tecnici non sono impegnativi - Technical characteristics and dimensions are not binding  
Las dimensiones y los datos técnicos no están comprometidos por la sociedad Ostali - Las medidas y los datos técnicos pueden ser revisados sin previo aviso

AGENTE DI ZONA - AREA AGENT - AGENT DE ZONE - AGENTE DE ZONA



pro BAKE Inc.

COMPLETE LINE OF BAKING EQUIPMENT AND SYSTEMS  
2087 E. Aurora Road • Twinsburg, Ohio 44087

• Toll Free: 1-800-837-4427  
• Tel: (330) 425-4427  
• Fax: (330) 425-9742

e-mail: probak@probak.com  
Web address: www.probak.com