

**Innovazione e qualità italiana**  
Italian innovation and quality



## SFOGLIATRICE MANUALE | SERIE SB-ST-SF

MANUAL SHEETER SB-ST-SF SERIES



# DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

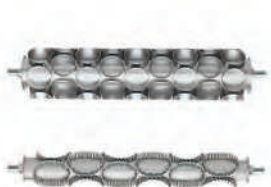
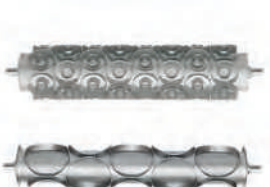
Modello Model Modèle Modelo Модель	Lunghezza tavoli Length of tables Longueur tables Longitud de los planos Длина столов	Lunghezza cilindri Length of cylinders Longueur cylindres Longitud de los cilindros Длина цилиндров	Diametro cilindri Diameter of cylinders Diamètre cylindres Diámetro de los cilindros Диаметр цилиндров	Apertura cilindri Cylinder aperture Ouverture cylindres Apertura de los cilindros Открытие цилиндров	Velocità tappeto uscita Output belt speed Vitesse tapis sortie Velocidad de la cinta de salida Скорость выходного полотна	Potenza Power Puissance Potencia Мощность	Volt Volts Volt Voltios Вольт	Peso Weight Poids Peso Вес
	mm / мм	mm / мм	mm / мм	mm / мм	m/min	kw / кВт		kg / кг
SB500-50	500	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	150
SB500-70	700	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	160
SB500-85	850	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	165
SB500-100	1000	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	170
SB500-120	1200	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	180
SB500PM50	500	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	150
SB500PM70	700	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	160
SB500PM85	850	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	165
SB500PM100	1000	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	170
SB500PM120	1200	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	180
ST500-70	700	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	190
ST500-85	850	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	195
ST500-100	1000	500	60	0-36	35	0,55	400/50/3	200
ST500-120	1200	500	60	0-36	35	0,55	400/60/3	210
ST500P-70	700	500	60	0-36	10-60	0,55	400/50-60/3	190
ST500P-85	850	500	60	0-36	10-60	0,55	400/50-60/3	195
ST500P-100	1000	500	60	0-36	10-60	0,55	400/50-60/3	200
ST500P-120	1200	500	60	0-36	10-60	0,55	400/50-60/3	210
ST500PM70	700	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	190
ST500PM85	850	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	195
ST500PM100	1000	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	200
ST500PM120	1200	500	60	0-36	10-60	0,55	230/50-60/1	210
SF600-85	850	600	80	0-50	35	0,75	400/50/3	250
SF600-100	1000	600	80	0-50	35	0,75	400/50/3	250
SF600-120	1200	600	80	0-50	35	0,75	400/50/3	260
SF600-140	1400	600	80	0-50	35	0,75	400/50/3	270
SF600P-85	850	600	80	0-50	10-60	0,75	400/50-60/3	250
SF600P-100	1000	600	80	0-50	10-60	0,75	400/50-60/3	250
SF600P-120	1200	600	80	0-50	10-60	0,75	400/50-60/3	260
SF600P-140	1400	600	80	0-50	10-60	0,75	400/50-60/3	270
SF600PM85	850	600	80	0-50	10-60	0,75	230/50-60/1	250
SF600PM100	1000	600	80	0-50	10-60	0,75	230/50-60/1	250
SF600PM120	1200	600	80	0-50	10-60	0,75	230/50-60/1	260
SF600PM140	1400	600	80	0-50	10-60	0,75	230/50-60/1	270

# OPTIONAL

OPTIONAL / OPTION / OPCIONALES / ОПЦИЯ



Gruppo di taglio per croissant, pizzette, ecc (SF600P/PM)  
Cutting equipment for croissants, pizzas, etc (SF600P/PM)  
Groupe de coupe pour croissants, petites pizzas, etc (SF600P/PM)  
Unidad de corte croissant, pizzas, etc (SF600P/PM)  
Блок резки для круассанов, пиццы и т. д. (SF600P/PM)



Esempi di rulli da taglio  
Examples of cutting rollers  
Exemples de rouleaux de coupe  
Ejemplos de rodillos de corte  
Примеры роликов резки



**[GB]** The Mecnosud manual sheeter is perfect for laminating all types of pastry. It is intended for small and medium scale pastry and bread making, hotels and restaurants. The construction is simple and reliable, easy to clean and maintain. It is available in floor-standing and bench top versions, with mat widths of 500 and 600 mm.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- GROUND, CHROMIUM-PLATED LAMINATION CYLINDERS
- EASILY DISMANTLED SCRAPERS. QUICK AND EASY CLEANING
- FOLD-AWAY (SB-ST-SF) AND REMOVABLE (SF) SURFACES
- MANUAL CONTROL ON THE MACHINE AND BY PEDAL, SERIES (SF-ST)
- ELECTRICAL PLANT WITH LOW VOLTAGE CONTROLS
- AVAILABLE IN VERSIONS WITH A SINGLE SPEED (400/50/3) OR CONTINUOUS, VARIABLE SPEED (230/50-60/1 - 400/50-60/3)
- OPTIONAL CUTTING UNIT ON THE MACHINES WITH VARIABLE SPEED, SERIES SF

**[E]** La laminadora manual Mecnosud es ideal para la laminación de cualquier tipo de masa. Está destinada a laboratorios de pastelería y panificación de dimensiones pequeñas y medianas, hoteles y restaurantes. Se caracteriza por una construcción sencilla y fiable así como por la facilidad para realizar los trabajos de limpieza y los servicios de mantenimiento. Está disponible en las versiones para banco y de piso, el ancho de sus cintas de 500 y 600 mm.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- CILINDROS DE LAMINACIÓN CROMADOS Y RECTIFICADOS
- RASQUETAS FÁCILES DE DESMONTAR. LIMPIEZA FÁCIL Y RÁPIDA.
- PLANOS REPLEGABLES (SB-ST-SF) Y DESMONTABLES (SF)
- MANDO MANUAL EN LA MÁQUINA Y DE PEDAL PROVISTOS DE SERIE (SF – ST)
- INSTALACIÓN ELÉCTRICA CON MANDOS DE BAJA TENSIÓN
- DISPONIBLES EN LAS VERSIONES DE UNA VELOCIDAD (400/50/3) O VELOCIDAD VARIABLE CONTINUA (230/50-60/1 - 400/50-60/3)
- ROTACION CON IMPULSOS DEL RECIPIENTE

**[F]** La laminoir manuelle Mecnosud est idéale pour le laminage de tous les types de pâtes. Elle est destinée aux laboratoires de pâtisserie et boulangerie de petites et moyennes dimensions, aux hôtels et aux restaurants. Elle se caractérise par une construction simple et fiable ainsi que pour la facilité de son entretien et de son nettoyage. Elle est disponible dans les modèles sur table et sur sol, avec une largeur des tapis de 500 et 600 mm.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- CYLINDRES DE LAMINAGE CHROMÉS ET RECTIFIÉS
- RACLOIRS FACILEMENT DÉMONTABLES. NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE.
- PLANS REPLIABLES (SB-ST-SF) ET DÉMONTABLES (SF)
- COMMANDE MANUELLE SUR LA MACHINE ET À PÉDALE DE SÉRIE (SF – ST)
- INSTALLATION ÉLECTRIQUE AVEC COMMANDES SOUS BASSE TENSION
- DISPONIBLES DANS LES VERSIONS À 1 VITESSE (400/50/3) OU À VITESSE VARIABLE CONTINUE (230/50-60/1 - 400/50-60/3)
- GROUPE DE COUPE EN OPTION SUR LES MACHINES À VITESSE VARIABLE SÉRIE SF

**[RU]** Ручная тестораскаточная машина Mecnosud идеально подходит для расслоения всех типов теста. Она предназначена для кондитерских фабрик и пекарен малых и средних размеров, отелей и ресторанов. Данное оборудование отличается простой и прочной конструкцией, облегчающей операции по очистке и техобслуживанию. Может поставляться настольная и напольная модель, с шириной полотна 500 или 600 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- ХРОМИРОВАННЫЕ И ОТШЛИФОВАННЫЕ ЦИЛИНДРЫ РАСКАТЫВАНИЯ
- ЛЕГКО СНИМАЕМЫЕ СКРЕБКИ. ПРОСТАЯ И БЫСТРАЯ ОЧИСТКА.
- СКЛАДНЫЕ (SB-ST-SF) И СЪЕМНЫЕ (SF) ПОВЕРХНОСТИ
- РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МАШИНОЙ И ПЕДАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ СЕРИЙНО (SF-ST)
- ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ УСТАНОВКА С ОРГАНАМИ УПРАВЛЕНИЯ НИЗКОГО НАПРЯЖЕНИЯ
- ИМЕЕТСЯ МОДЕЛЬ С 1 СКОРОСТЬЮ (400/50/3) ИЛИ С ПОСТОЯННО РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ (230/50-60/1 - 400/50-60/3)
- ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК РЕЗКИ НА ОБОРУДОВАНИИ С РЕГУЛИРУЕМОЙ СКОРОСТЬЮ СЕРИИ SF





# SFOGLIATRICE MANUALE

La sfogliatrice manuale Mecnosud è ideale per la laminazione di tutti i tipi di pasta. È destinata a laboratori di pasticceria e panificazione di piccole e medie dimensioni, hotel e ristoranti. Si caratterizza per una costruzione semplice ed affidabile, e per la facilità delle operazioni di pulizia e manutenzione. È disponibile nelle versioni da banco e da pavimento, con larghezza dei tappeti da 500 e 600 mm.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- CILINDRI DI LAMINAZIONE CROMATI E RETTIFICATI
- RASCHIATORI FACILMENTE SMONTABILI. PULIZIA FACILE E VELOCE.
- PIANI RIPIEGABILI (SB-ST-SF) E SMONTABILI (SF)
- COMANDO MANUALE SULLA MACCHINA E A PEDALE DI SERIE (SF – ST)
- IMPIANTO ELETTRICO CON COMANDI IN BASSA TENSIONE
- DISPONIBILI NELLE VERSIONI A 1 VELOCITÀ (400/50/3) O A VELOCITÀ VARIABILE CONTINUA (230/50-60/1 - 400/50-60/3)
- GRUPPO TAGLIO OPTIONAL SULLE MACCHINE CON VELOCITÀ VARIABILE SERIE SF



SB500



SB/ST500



SB/ST500



SB/ST500



SB/ST/SF



SF600P/PM



SF600



SF600



SF600



SF600



MECCANICA COLLAUDATA E  
MASSIMA FUN

SB500



ST500



**SB/ST:** LUNGHEZZA CILINDRI / CYLINDERS  
LENGTH / LONGUEUR CYLINDRES / LONGITUD  
DE LOS CILINDROS / ДЛИНА ЦИЛИНДРОВ

**SB/ST:** LARGHEZZA TAPPETO / WIDTH BELT  
LARGEUR TAPIS / ANCHO DE LA CINTA  
ШИРИНА ПОЛОТНА

500

500

700

850

1000

1200



SERIE SF

# GARANTITA ZIONALITÀ



**SF:** LUNGHEZZA CILINDRI / CYLINDERS  
LENGTH / LONGUEUR CYLINDRES / LONGITUD  
DE LOS CILINDROS / ДЛИНА ЦИЛИНДРОВ

**SF:** LARGHEZZA TAPPETO / WIDTH BELT  
LARGEUR TAPIS / ANCHO DE LA CINTA  
ШИРИНА ПОЛОТНА

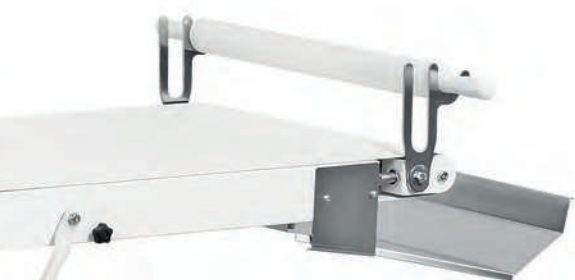
**600**

**850**

**1000**

**1200**

**1400**



SF600



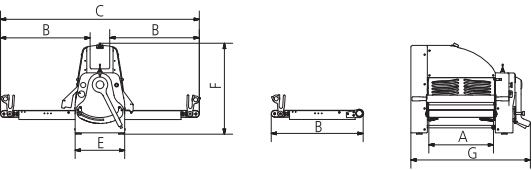
SF600P



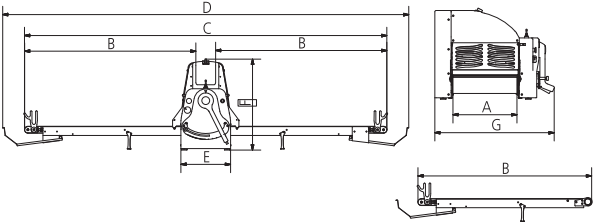
# DIMENSIONI E PESO

DIMENSIONS AND WEIGHT / DIMENSIONS ET POIDS / DIMENSIONES Y PESO / РАЗМЕРЫ И ВЕС

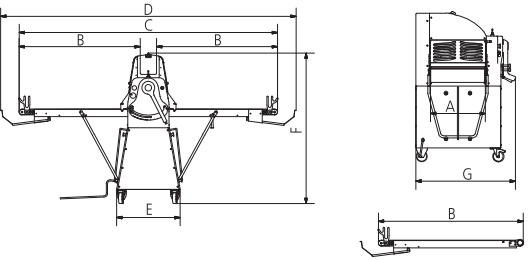
SB500-50/70



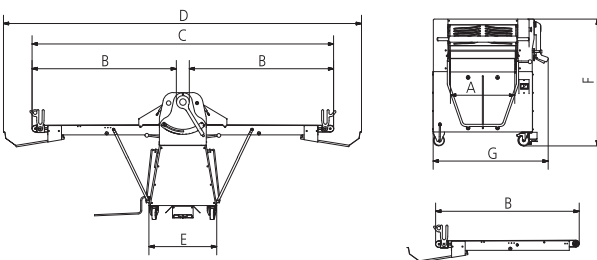
SB500-85/100/120



ST500-50/70/85/100/120

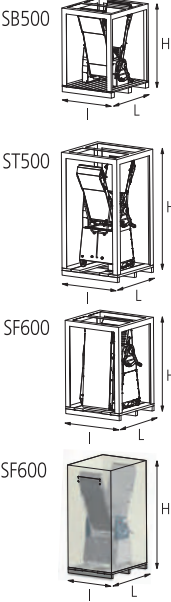


SF600-85/100/120/140



Modello Model Modèle Modelo Модель	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Размеры cm / cm							Peso Weight Poids Peso Вес kg / кг
	A	B	C	D	E	F	G	
SB500-50	50	50	112	-	38	70	92	150
SB500-70	50	70	152	-	38	70	92	160
SB500-85	50	95	207	240	38	70	92	165
SB500-100	50	110	237	270	38	70	92	170
SB500-120	50	130	277	310	38	70	92	180
ST500-50	50	50	112	145	58	138	92	180
ST500-70	50	70	152	185	58	138	92	190
ST500-85	50	95	207	240	58	138	92	195
ST500-100	50	110	237	270	58	138	92	200
ST500-120	50	130	277	310	58	138	92	210
SF600-85	60	97	207	259	62	117	106	250
SF600-100	60	112	237	289	62	117	106	250
SF600-120	60	132	277	329	62	117	106	260
SF600-140	60	152	217	369	62	117	106	270
SF600-85	60	97	207	259	62	117	106	250
SF600-100	60	112	237	289	62	117	106	250
SF600-120	60	132	277	329	62	117	106	260
SF600-140	60	152	217	369	62	117	106	270

Modello Model Modèle Modelo Модель	Dimensioni e peso con imballo Dimensions and weight with packaging Dimensions et poids avec emballage Dimensiones y peso incluido el embalaje Размеры и вес с упаковкой cm / cm				kg / кг
	H	I	L		
SB500-50	145	110	120		195
SB500-70	145	110	120		205
SB500-85	145	110	120		210
SB500-100	145	110	120		215
SB500-120	165	110	120		225
ST500-50	180	120	112		225
ST500-70	180	120	112		235
ST500-85	200	120	112		240
ST500-100	215	120	112		245
ST500-120	235	120	112		255
SF600-85	180	120	112		310
SF600-100	180	120	112		310
SF600-120	180	120	112		320
SF600-140	180	120	112		330
SF600-85	190	120	140		310
SF600-100	205	120	140		310
SF600-120	225	120	140		320
SF600-140	250	120	140		330



**MECNOSUD Srl**  
**Pizza, Bakery and Pastry Equipment**  
Zona Industriale Valle Ufita  
83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89  
Fax +39 0825 443315  
mecnosud@mecnosud.com  
www.mecnosud.com



Quando descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions relient faire l'objet de modifications sans préavis dans le but d'améliorer le produit. / Todo lo descripto puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Описания в настоящей брошюре могут быть изменены без предварительного предупреждения, с единственной целью улучшить изделие.