





# Mini & Maxi Sfogly

ELECTRIC DOUGH SHEETER

## The perfect electric sheeter for your creations.

Mini & Maxi Sfogly are the ideal electric machines for processing a variety of puff pastries: sugar pastries, flower pastries, plastic chocolate, marzipan as well as puff and short pastry.

These electric sheeters are:

- safe and quick to use
- robust and compact
- easy to clean

Thanks to their robustness and stability, in just a few steps you will be able to perfectly mix the colouring agent into the sugar paste, even in large quantities, and obtain a **uniform colour** in just a few moments.

You will also be able to sheet all types of dough up to a **thickness of 0.5 mm** perfectly and evenly, to make draping, realistic-looking flowers, while also saving on the amount of material used.

With these indispensable **Mini and Maxi Sfogly** electric sheeters, you can cover biscuits, cupcakes, simple cakes or monumental wedding cakes with a perfect sheet of dough every time, all in no time at all.

You can finally unleash all your creativity, leaving the hard work to your **Mini or Maxi Sfogly!**



### ES

Mini & Maxi Sfogly son las máquinas eléctricas ideales para procesar una variedad de masas laminadas: pastas de azúcar, pastas para flores, chocolate plástico, mazapán, así como masa de hojaldre y masa quebrada. Estas laminadoras eléctricas son:

- Seguras y rápidas de usar.
- Robustas y compactas.
- Muy fáciles de limpiar.

Gracias a su robustez y estabilidad, con solo unos pocos pasos podrás mezclar perfectamente el colorante en la pasta de azúcar, incluso en grandes cantidades, y obtener un **color uniforme** en segundos.

También podrás laminar cualquier tipo de masa hasta un **grosor de 0,5 mm** de manera perfecta y uniforme, para crear pliegues, flores de aspecto realista, ahorrando incluso en la cantidad de material utilizado.

Gracias a estas imprescindibles laminadoras eléctricas **Mini y Maxi Sfogly**, podrás cubrir galletas, cupcakes, pasteles simples o monumentales pasteles de boda con una masa siempre perfecta, todo en muy poco tiempo. Finalmente, podrás dar rienda suelta a toda tu creatividad, dejando el trabajo duro en manos de tu **Mini o Maxi Sfogly**.

### IT

Mini & Maxi Sfogly sono le macchine elettriche ideali per la lavorazione di numerosi impasti sfogliati: paste zuccherine, paste per fiori, cioccolato plastico, marzapane ma anche per pasta sfoglia e frolla.

Queste sfogliatrici elettriche sono:

- sicure e veloci da usare
- robuste e compatte
- semplicissime da pulire

Grazie alla loro robustezza e alla loro stabilità, con pochissimi passaggi sarai in grado di amalgamare perfettamente il colorante alla pasta di zucchero, anche in elevate quantità ed ottenere in pochi istanti un **colore uniforme**.

Potrai anche sfogliare ogni tipo di impasto fino ad uno **spessore di mm. 0,5 mm.** in modo perfetto ed uniforme, per realizzare drappeggi, fiori dall'aspetto realistico, risparmiando anche sulla quantità di materiale usato.

Grazie a queste indispensabili sfogliatrici elettriche **Mini e Maxi Sfogly**, potrai ricoprire biscotti, cupcake, semplici torte o monumentali wedding cake con una sfoglia sempre perfetta, tutto in pochissimo tempo.

Potrai finalmente dare sfogo a tutta la tua creatività, lasciando il duro lavoro alla tua **Mini o Maxi Sfogly!**



### DE

Mini & Maxi Sfogly sind die idealen elektrischen Maschinen zur Verarbeitung verschiedener Blätterteig-Massen: Zuckermasse, Blütenpaste, Modellerschokolade, Marzipan, aber auch Blätterteig und Mürbeteig. Diese elektrischen Teigroller sind:

- Einfach und sicher in der Anwendung
- Robust und kompakt
- Sehr leicht zu reinigen

Dank ihrer Robustheit und Stabilität kannst du mit nur wenigen Schritten Farbstoff perfekt in den Fondant einarbeiten, selbst in großen Mengen, und in kürzester Zeit eine **gleichmäßige Farbe** erhalten. Du kannst auch jeden Teig bis auf eine **Dicke von 0,5 mm** perfekt und gleichmäßig ausrollen, um Drapierungen und realistisch aussehende Blumen herzustellen und dabei sogar Material sparen.

Mit diesen unverzichtbaren **Mini und Maxi Sfogly** elektrischen Teigrollern kannst du Kekse, Cupcakes, einfache Kuchen oder monumentale Hochzeitstorten in kürzester Zeit mit einem immer perfekten Teig überziehen. Du kannst endlich deiner Kreativität freien Lauf lassen und die harte Arbeit deiner **Mini oder Maxi Sfogly** überlassen!

### SW

Mini & Maxi Sfogly är de idealiska elektriska maskinerna för bearbetning av många olika slags smördeg: sockermassor, blommassa, plastchoklad, marsipan samt även smördeg och mördegsdeg.

Dessa elektriska smördegsmaskiner är:

- Säkra och enkla att använda
- Robusta och kompakta
- Mycket enkla att rengöra

Tack vare deras robusthet och stabilitet kan du med mycket få steg blanda färgämnet perfekt med sockermassan, även i stora mängder, och på bara några ögonblick få en **enhetlig färg**.

Du kan också kavla ut varje typ av deg till en **tjocklek på 0,5 mm** på ett perfekt och enhetligt sätt för att skapa draperier och realistiska blommor, samtidigt som du sparar på mängden använda material.

Tack vare dessa oumbärliga elektriska smördegsmaskiner **Mini och Maxi Sfogly** kan du täcka kakor, cupcakes, enkla tårter eller storslagna bröllopstårter med en alltid perfekt smördeg, och allt detta på mycket kort tid.

Du kan äntligen låta din kreativitet flöda och överlåta det hårda arbetet till din **Mini eller Maxi Sfogly!**

### FR

Mini & Maxi Sfogly sont les machines électriques idéales pour la préparation de nombreuses pâtes feuilletées : pâtes sucrées, pâtes à fleurs, chocolat plastique, massepain, mais aussi pour la pâte feuilletée et sablée.

Ces laminoirs électriques sont :

- Faciles et rapides à utiliser
- Robustes et compacts
- Très faciles à nettoyer

Grâce à leur robustesse et à leur stabilité, vous pourrez mélanger parfaitement la coloration à la pâte à sucre en quelques étapes seulement, même en grandes quantités, et obtenir instantanément une couleur uniforme.

Vous pourrez également étaler tout type de pâte jusqu'à une épaisseur de 0,5 mm de manière parfaitement uniforme, pour créer des drapés, des fleurs d'apparence réaliste, tout en économisant sur la quantité de matériau utilisé.

Grâce à ces indispensables laminoirs électriques Mini et Maxi Sfogly, vous pourrez recouvrir des biscuits, des cupcakes, des gâteaux simples ou des gâteaux de mariage monumentaux avec une pâte toujours parfaite, le tout en très peu de temps.

Enfin, vous pourrez donner libre cours à toute votre créativité, en laissant le travail difficile à votre **Mini ou Maxi Sfogly !**



### PT

Mini & Maxi Sfogly são as máquinas elétricas ideais para o processamento de várias massas folhadas: pastas de açúcar, pastas de flores, chocolate plástico, marzipã, mas também para massa folhada e massa quebrada.

Essas laminadoras elétricas são:

- Seguras e rápidas de usar
- Robustas e compactas
- Muito fáceis de limpar

Graças à sua robustez e estabilidade, com apenas alguns passos, você será capaz de misturar perfeitamente o corante na pasta de açúcar, mesmo em grandes quantidades, e obter **uma cor uniforme** em questão de segundos.

Você também poderá laminar qualquer tipo de massa até **uma espessura de 0,5 mm** de maneira perfeita e uniforme, para criar pregas, flores realistas, economizando também na quantidade de material usado.

Graças a essas laminadoras elétricas essenciais, **Mini e Maxi Sfogly**, você poderá cobrir biscoitos, cupcakes, bolos simples ou bolos de casamento monumentais com uma massa sempre perfeita, tudo em muito pouco tempo.

Finalmente, você poderá dar asas à sua criatividade, deixando o trabalho duro para a sua **Mini ou Maxi Sfogly!**