



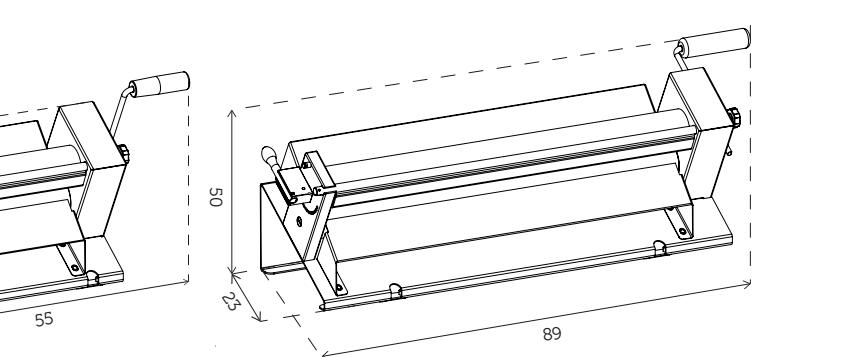
 RU

Тестораскаточная машина Sfogliafacile – это последняя инновация в области ручного оборудования для обработки кондитерской мастики, шоколадной массы, а также свежей пасты, слоеного и песочного теста. Это устройство идеально подойдет для каждого кондитера: оно позволяет быстро и аккуратно смешать красители в мастике, легко и равномерно распределить их и создать необходимую толщину. Кроме того, устройство позволяет точно уменьшить толщину мастики (gum paste) и создать однородный слой минимальной толщины, поэтому оно идеально подходит для изготовления пищевых орнаментов в форме лепестков, кружев и рюшей.

Тестораскаточная машина Sfogliafacile оснащена мощным и надежным корпусом; она занимает минимальное пространство на рабочей поверхности и обеспечивает беспрепятственную чистку благодаря роликам из пищевого полиэтилена.

Кроме того, устройство оснащено двумя функциональными зажимами, которые облегчают его эксплуатацию на рабочей поверхности и дают пользователю возможность свободно вводить и сортировать раскатанный материал.

UA



Tecnical sheet Sfogliafacile	Regular	Maxi
rollers length	27 cm	60 cm
rollers diameter	60 mm	60 mm
dough thickness	0 ÷ 12	0 ÷ 12
length	55 cm	89 cm
height	50 cm	50 cm
depth	23 cm	23 cm
net weight	11 kg	19 kg
gross weight	12 kg	21 kg
packaging	49 x 29 x h 34 cm	83 x 29 x h 34 cm



line is a brand by VELMA srl

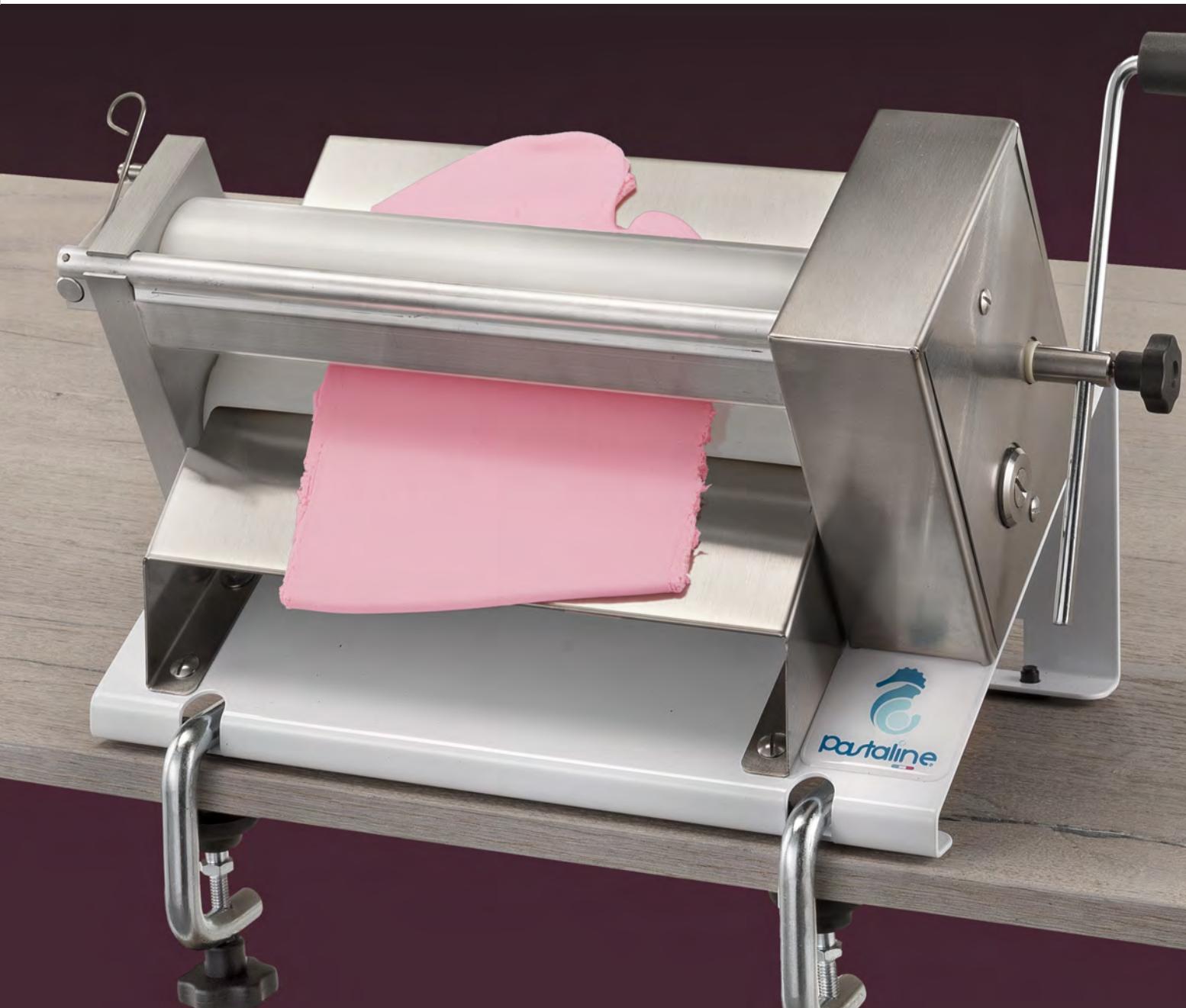
iestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
39.041.630450 / +39.041.630424 - Fax +39.041.5019434

pastaline.eu - www.pastaline.eu

Sfogliafacile

MANUAL DOUGH SHEETER

Where simplicity feels at home.



Sfogliafacile

MANUAL DOUGH SHEETER

The simple manual sheeter for products to be tapering.

Sfogliafacile represents the latest innovation in the field of manual machines for processing sugarpaste, modeling chocolate, and even fresh pasta, puff pastry, and shortcrust pastry.

This machine is the perfect companion for every cake designer, allowing for quick and clean blending of food coloring into sugarpaste, evenly and effortlessly rolling it to the desired thickness.

Furthermore, it offers the precision to thin gum paste to extremely fine and **uniform thicknesses**, ideal for creating details such as petals, lace, and ruffles.

Characterized by a sturdy and reliable construction, **Sfogliafacile** takes up minimal space on the work surface and ensures easy cleaning, thanks to the rollers made of **food-grade polyethylene**.

It is also equipped with **two convenient clamps** that facilitate its use on the worktable, leaving your hands free to insert and collect the rolled product.



IT

Sfogliafacile rappresenta l'ultima innovazione nel campo delle macchine manuali per la lavorazione delle paste zuccherine, del cioccolato da modellazione e persino della pasta fresca, sfoglia e frolla.

Questa macchina è la compagna perfetta per ogni cake designer, consentendo di miscelare in modo rapido e pulito i coloranti nelle paste di zucchero, stenderle in modo uniforme e agevole raggiungendo lo spessore desiderato.

Inoltre, offre la capacità di assottigliare con precisione le paste per fiori (gum paste) fino a spessori sottilissimi e omogenei, ideali per creare dettagli come petali, pizzi e volant.

Caratterizzata da una costruzione robusta e affidabile, **Sfogliafacile** occupa un minimo spazio sulla superficie di lavoro e garantisce un'agevole pulizia, grazie ai rulli realizzati in polietilene alimentare.

E' inoltre dotata di due pratici morsetti che ne agevolano l'uso sul piano di lavoro, lasciando le mani libere di inserire e raccogliere il prodotto sfogliato.



ES

Sfogliafacile representa la última innovación en el campo de las máquinas manuales para el procesamiento de pastas de azúcar, modelado de chocolate e incluso masa fresca, hojaldre y masa quebrada.

Esta máquina es la compañera perfecta para cualquier decorador de pasteles, permitiendo mezclar rápidamente y de manera limpia los colorantes en las pastas de azúcar, estirarlas de manera uniforme y sencilla hasta alcanzar el grosor deseado.

Además, ofrece la capacidad de adelgazar con precisión las pastas para flores (pasta de goma) hasta obtener **grosos muy finos y uniformes**, ideales para crear detalles como pétalos, encajes y volantes.

Caracterizada por una construcción robusta y confiable, **Sfogliafacile** ocupa un espacio mínimo en la superficie de trabajo y garantiza una fácil limpieza, gracias a los rodillos de polietileno alimentario.

También está equipada con **dos prácticos sujetadores** que facilitan su uso en la mesa de trabajo, dejando las manos libres para insertar y recoger el producto estirado.



DE

Sfogliafacile stellt die neueste Innovation im Bereich manueller Maschinen zur Verarbeitung von Zuckerpasten, Modelierschokolade und sogar frischem Teig, Blätterteig und Mürbeteig dar. Diese Maschine ist der perfekte Begleiter für jeden Konditor und ermöglicht ein schnelles und sauberes Vermengen von Lebensmittelfarben in den Zuckerpasten, ein gleichmäßiges und müheloses Ausrollen auf die gewünschte Dicke.

Darüber hinaus bietet sie die Fähigkeit, Zuckerpasten für Blumen (Gum Paste) präzise auf sehr dünne und gleichmäßige Dicken zu reduzieren, ideal für die Erstellung von Details wie Blütenblättern, Spitzen und Rüschen. Mit ihrer robusten und zuverlässigen Konstruktion nimmt **Sfogliafacile** nur wenig Platz auf der Arbeitsfläche ein und lässt sich dank der Rollen aus lebensmittelechtem Polyethylen leicht reinigen.

Sie ist außerdem mit zwei praktischen Klemmen ausgestattet, die ihre Verwendung auf der Arbeitsplatte erleichtern und die Hände frei lassen, um das ausgerollte Produkt einzulegen und aufzunehmen.



SW

Sfogliafacile representerar den senaste innovationen inom manuella maskiner för bearbetning av sockerpasta, chokladmodellering och till och med färsk pasta, bladdeg och mördeg.

Denna maskin är den perfekta följeslagaren för varje tårtkonstnär och möjliggör snabb och ren blanding av färgämnen i sockerpastan, jämnt och smidigt rullande för att uppnå önskad tjocklek.

Dessutom erbjuder den förmågan att exakt tunna ut bladdegen (gum paste) till mycket tunna och jämn tjocka skikt, perfekta för att skapa detaljer som blommor, spetsar och volanger. Karaktäriserad av en robust och pålitlig konstruktion tar **Sfogliafacile** minimal plats på arbetsytan och garanterar enkel rengöring tack vare valsarna som är tillverkade av livsmedelsäker polyeten.

Den är också utrustad med två praktiska klämmor som underlättar användningen på arbetsytan och lämnar händerna fria att sätta in och samla in den utrullade produkten.



PT

Sfogliafacile representa a mais recente inovação no campo das máquinas manuais para processamento de massas de açúcar, modelagem de chocolate e até mesmo massas frescas, folhada e sablé.

Esta máquina é a parceira perfeita para qualquer cake designer, permitindo misturar corantes nas massas de açúcar de forma rápida e limpa, estendê-las de maneira uniforme e fácil até atingir a espessura desejada.

Além disso, oferece a capacidade de afinar com precisão as pastas de flores (gum paste) até obter **espessuras muito finas e homogéneas**, ideais para criar detalhes como pétalas, rendas e babados.

Caracterizada por uma construção robusta e confiável, a **Sfogliafacile** ocupa um espaço mínimo na superfície de trabalho e garante uma limpeza fácil, graças aos rolos feitos de polietileno alimentar.

Além disso, está equipada com **dois práticos grampos** que facilitam o seu uso na bancada, deixando as mãos livres para inserir e recolher o produto laminado.

