



Decorspeed



 **Pastaline®**



DecorSpeed

... e il cioccolato prende vita.

DECORSPEED è interamente realizzata in acciaio inossidabile Aisi 304.

I rulli, certificati nell'uso alimentare, sono prodotti con una speciale resina ad alta densità che, anche sottoposti ad un uso intensivo non si alterano nel tempo.

Per la pulizia e l'igienizzazione, unica al mondo, **DECORSPEED** permette di rimuovere facilmente i rulli da parte dell'operatore.

Lo scivolo di scorrimento è rivestito in teflon alimentare per migliorare la lavorazione di prodotti collosi e/o gommosi.

I raschiatori dei rulli, in acciaio inossidabile temperato, sono realizzati con una speciale affilatura per renderli idonei alle più svariate lavorazioni.

La leva di regolazione è realizzata in metallo in un unico pezzo è: ergonomica, semplice da usare durante la lavorazione, resistente ma soprattutto facile da pulire.

La facilità e semplicità d'uso contraddistinguono **DECORSPEED** come indispensabile compagna di lavoro per lo chef decoratore.





Decorspeed ...and chocolate comes to life.

DECORSPEED is entirely manufactured from Aisi 304 stainless steel.

The rollers, which are certified for use in foodstuff applications, are manufactured from a special high-density resin that will not deteriorate over time, even if the rollers are subjected to intensive use.

A unique feature of the **DECORSPEED** is that it is the only machine of its kind in the world where the operator is able to easily remove the rollers for cleaning and sanitization purposes.

The conveyor slide is coated with a layer of foodstuff-grade Teflon to facilitate the processing of tacky and/or gluey products.

The hardened stainless steel roller scrapers are manufactured with a special sharpened edge that makes them suitable for use in a variety of different processing applications.

The adjustment lever is a one-piece metal construction and is ergonomic, simple to use during processing operations, strong and, above all, easy to clean.

The ease and simplicity of use is the feature that sets **DECORSPEED** apart as an essential working companion for the chef/decorator.



Decorspeed ...et le chocolat prend vie.

DECORSPEED est une machine entièrement réalisée en acier inox Aisi 304.

Les rouleaux, certifiés pour un usage alimentaire, sont réalisés à partir d'une résine spéciale à haute densité, si bien que même soumis à une utilisation intensive, ils ne s'altèrent pas avec le temps.

Pour l'entretien et l'hygiène, grâce à un système unique au monde, **DECORSPEED** permet à l'opérateur d'enlever les rouleaux facilement et sans danger.

Le déversoir est revêtu de téflon alimentaire ce qui permet de mieux travailler les produits compacts et/ou mous.

Les grattoirs des rouleaux, en acier inox trempé, ont subi un aiguisage particulier pour les rendre adaptés au travail des pâtes les plus diverses.

Le levier de réglage est réalisé en métal et ne forme qu'une seule pièce, il est ergonomique, simple à utiliser pendant l'opération, résistant, mais surtout facile à nettoyer.

La facilité et la simplicité d'utilisation sont les caractéristiques qui font de **DECORSPEED** le compagnon de travail indispensable pour le chef décorateur.



Decorspeed ...und die Schokolade wird lebendig.

DECORSPEED ist vollkommen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt.

Die für den Einsatz im Lebensmittelbereich zugelassenen Walzen, sind aus einem hochdichten Spezialharz gefertigt, die sich auch unter intensiver Beanspruchung im Laufe der Zeit nicht verändern.

Zur Säuberung und hygienischen Reinigung, ermöglicht **DECORSPEED**, als einzige weltweit, ein einfaches Entfernen der Walzen durch den Bediener.

Die Gleitbahn ist mit einer lebensmittelechten Teflonschicht zur verbesserten Verarbeitung klebriger und/oder gummiartiger Produkte beschichtet worden.

Die aus gehärtetem Edelstahl gefertigten Schaber der Rollen, sind mit einem besonderen Schliff versehen worden, damit sie sich für die unterschiedlichsten Bearbeitungen eignen.

Der Einstellhebel besteht aus einem einzigen Metallstück und ist, ergonomisch, während der Verarbeitung einfach zu handhaben, widerstandsfähig und vor allem, leicht zu reinigen.

Die Leichtigkeit und Einfachheit im Gebrauch zeichnen **DECORSPEED** als einen unverzichtbaren Partner für den Chef Patissier aus.



Decorspeed ...y el chocolate cobra vida.

DECORSPEED está realizada íntegramente en acero inoxidable Aisi 304.

Los rodillos, certificados para uso alimentario, están realizados con una resina especial de alta densidad que permite que no se degasten con el tiempo aunque se sometan a un uso intensivo.

Para la limpieza y la higienización, **DECORSPEED** única en el mundo, permite al operador extraer los rodillos fácilmente.

El canal de deslizamiento está recubierto con téflón alimentario para mejorar la elaboración de productos pegajosos y/o gomosos.

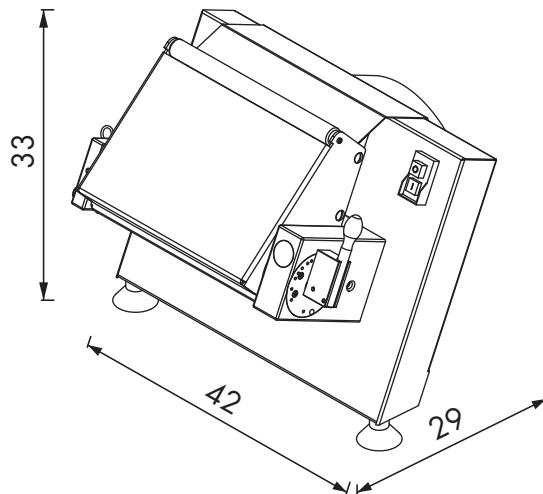
Los raspadores de acero inoxidable templado de los rodillos tienen un filo especial que los hace aptos para distintas elaboraciones.

La palanca metálica de regulación, está fabricada en una sola pieza y es ergonómica, fácil de usar en las elaboraciones, resistente y, sobre todo, fácil de limpiar.

Por su facilidad y sencillez de uso, **DECORSPEED** es un compañero de trabajo imprescindible para el chef decorador.

DECORSPEED

V	110 - 240 V
F	2
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,37 Kw
	27 cm
	60 mm
	0 ÷ 10 mm
	42 cm
	33 cm
	29 cm
	25 kg
	27,9 kg
	52 X48 X h 42cm



www.stateoffaristudio.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