



PASTICCERIA

## Mini & Maxi Sfogly

LE TUE NUOVE AIUTANTI IN PASTICCERIA.

# Sfogliatrici Mini & Maxi Sfogly



Maxi Sfogly

Mini Sfogly



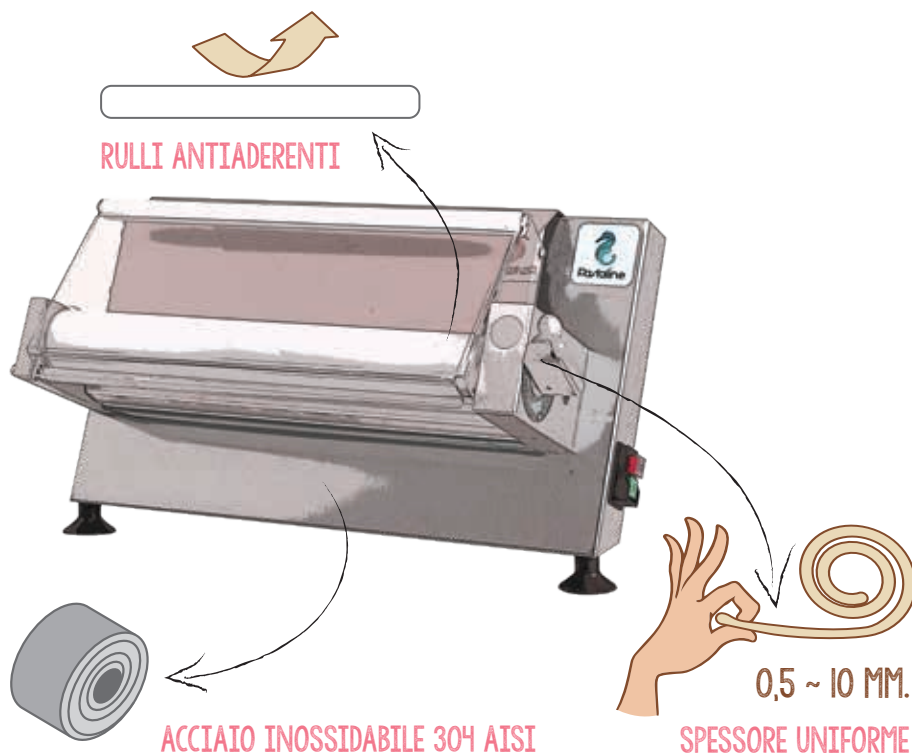
Mini & Maxi Sfogly sono le macchine ideali per la lavorazione di numerosi impasti: paste zuccherine, cioccolato plastico, marzapane ed anche pasta sfoglia e frolla.

Potrai sfogliare facilmente ogni tipo di impasto fino ad uno spessore di mm. 0,5 mm. in modo perfetto ed uniforme.

- \* SICURA E VELOCE DA USARE
- \* ROBUSTA E COMPATTA
- \* SEMPLICE DA PULIRE

Con pochi passaggi di impasto nella tua sfogliatrice potrai ricoprire biscotti, cupcake, semplici torte o monumentali wedding cake con una sfoglia sempre perfetta.

**DAI SFOGO ALLA TUA CREATIVITÀ...  
AL DURO LAVORO CI PENSANO MINI & MAXI SFOGLY!**



\* Cake designer Serena Marzollo

## EN

Mini & Maxi SFOGLY machines are ideal not only for processing sweet icings, modelling chocolate and marzipan, but also puff pastry and short - crust pastry. You can easily process any type of dough or mixture and draw them into thin and even sheets (up to 0.5mm).

**SAFE AND FAST TO USE**  
**ROBUST AND COMPACT MACHINE**  
**EASY TO CLEAN**

With just a few passes in your dough sheeter, you will coat biscuits, cupcakes and simple or multi-layer wedding cakes with a perfect coating.

## DE

Mini & Maxi SFOGLY sind ideale Maschinen für die Verarbeitung von zuckerhaltigem Teig, Modellerschokolade und Marzipan, jedoch auch für Blätter - und Mürbeteig. Sie ermöglichen eine leichte Verarbeitung eines jeden Teigs, aber vor allem dessen dünnes und gleichmäßiges Ausrollen (bis zu 0,5 mm).

**SICHER UND SCHNELL ZU BENUTZEN**  
**ROBUSTE UND KOMPAKTE MASCHINE**  
**EINFACH ZU PUTZE**

Mit wenigen Durchgängen des Teigs in der Maschine ist es möglich, Kekse, Cupcakes und einfache Schichtkuche mit einer perfekten und gleichmäßigen Schicht zu bedecken.

## ES

Mini & Maxi SFOGLY son máquinas ideales para la elaboración de pastas de azúcar, chocolate para modelar, mazapán y también para masa de hojaldre y pastaflora. Permiten trabajar fácilmente cualquier tipo de masa y estirla en espesores finos y uniformes (hasta 0,5 mm).

**SEGURA Y RÁPIDA DE USAR**  
**ROBUSTA Y COMPACTA**  
**FÁCIL DE LIMPIAR**

Pasando pocas veces la masa en la maquina podrás recubrir con una lámina perfecta y uniforme galletas, cupcake y pasteles simples o de pisos.

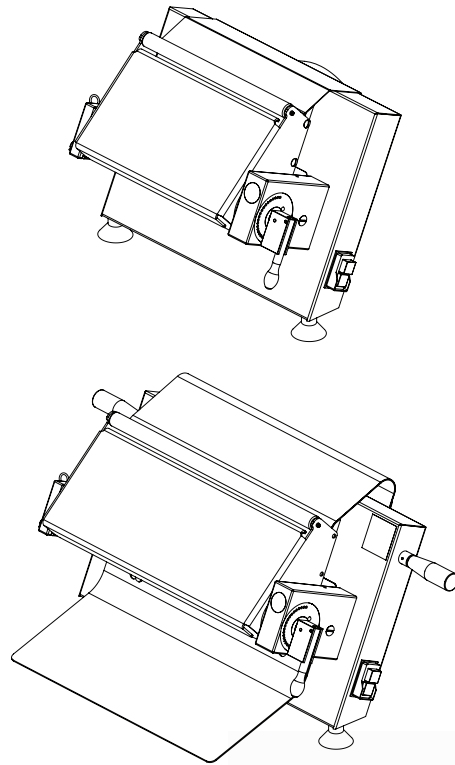
## FR

Mini & Maxi SFOGLY sont non seulement ideales pour l'élaboration des pâtes à gâteau, du chocolat à façonner, du massepain mais également de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. elles permettent facilement d'étaler finement tout type de pâte de manière uniforme (jusqu'à 0.5mm).

**SÉCURITÉ ET RAPIDE À UTILISER**  
**ROBUSTE ET COMPACTE MACHINE**  
**FACILE À NETTOYER**

Avec seulement quelques passages de votre pâte dans la machine, vous pourrez superposer uniformément de fines couches décoratives sur vos futurs pâtisseries et autres créations gustatives.





SFOGLY	MINI	MAXI
V	230/240 V	
VOPT	115/120 V	
Hz	50/60 Hz	
Kw	0,37 Kw	
	30 cm	45 cm
	Ø 60 mm	
	0 ~10 mm	
	33 cm	
	42 cm	56 cm
	29 cm	29 cm
	23 kg	275 kg
	24,8 kg	299 kg
	52 x 48 x h 42 cm	66 x 48 x h 42 cm

## CAKE DESIGNER TROLLEY

Devi fare un corso o presenziare ad una fiera? Pastaline ti presenta il nuovo trolley, con ruote, resistente agli urti e con chiusura di sicurezza, che contiene:

- 1 maxisfogly con maniglie completa di scivolo
- 1 mattarullo lungh. 66 cm
- 1 borsetta CERART completa di tools
- 4 confezioni di pasta di zucchero Saracino da kg 1 nei colori : bianco, rosso, giallo e blu.
- 30 brochure Maxisfogly



Pastaline è un brand by VELMA srl

Via Triestina 80-30173 FAVARO VENETO-VE-ITALIA

Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu