



www.K-2.com.pl

SIRIO

-  Sfgliatrici
-  Rolling machines for pastry
-  Laminoirs à bandes pour pâtisserie
-  Teigausrollmaschinen
-  Laminadoras para pastelería

SIRIO

Sfogliatrici • Rolling machines for pastry
Laminoirs à bandes pour pâtisserie
Teigausrollmaschinen • Laminadoras para pastelería

Queste macchine sono state studiate e realizzate con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Possono lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi.

GB These machines are studied and produced with modern technology. - They can work every kind of dough, even the thinnest ones.

F On a étudiées et réalisées ces machines d'une façon rationnelle et fonctionnelle. - Elles peuvent travailler toutes pâtes, jusqu'à des épaisseurs très minces.

D Diese Maschinen, die in jeder Bäckerei unentbehrlich sind, sind nach den modernsten Konstruktionsentwürfen hergestellt. Mit diesen Maschinen kann man jede Teigsorte verarbeiten, selbst die dünnsten.

E Estas máquinas han sido estudiadas y realizadas con modernos criterios de racionalidad y funcionalidad. Pueden elaborar cualquier tipo de masa, hasta de espesores muy finos.



Caratteristiche tecniche:

Technical Specifications - Caractéristiques techniques - Technische Eigenschaften - Características Técnicas

● I tappeti trasportatori sono a velocità variabile, per evitare grinze nella sfoglia.

GB The conveyor belts are at variable speed to prevent the formation of wrinkles on the dough sheet.

F La vitesse des tapis transporteurs est variable pour éviter des plis dans la pâte feuilletée.

D Die zwei Teigtransportbänder arbeiten mit variabler Geschwindigkeit, um die Bildung von Falten im Teig zu vermeiden.

E Las cintas transportadoras tienen velocidad variable, con el fin de evitar arrugas en la lámina de pasta.

● I ripari sono del tipo antinfortunistico e sono collegati all'impianto elettrico mediante fine-corsa.

GB The accident-prevention guards are directly connected to the electrical plant by means of limit switches.

F Les protections sont du type pour la prévention des accidents et sont reliées à l'installation électrique au moyen de fin de course.

D Die Unfallverhütungsschutzdeckel sind mit der elektrischen Anlage mittels Endschalter verbunden.

E Las protecciones son del tipo antiinfortunio y están conectadas a la instalación eléctrica mediante tope de recorrido.

● I cilindri di laminazione sono rettificati e lucidati.

GB The rolling cylinders are chromium-plated, rectified and polished.

F Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dure, rectifiés et polis.

D Die dickverchromten, feingeschliffenen Rollwalzen sind mit abnehmbaren Abschabern ausgerichtet.

E Los cilindros de laminación están rectificadas y pulidos.

● I raschiatori sono facilmente smontabili per permetterne la pulizia.

GB The scrapers can be easily removed to enable their cleaning.

F Les racloirs sont facilement démontables pour permettre leur nettoyage.

D Die Schaber können zwecks Reinigung leicht abmontiert werden.

E Los raspadores se pueden desmontar fácilmente para su limpieza.

● I cuscinetti sono tutti schermati per evitare l'infiltrazione della farina.

GB The bearings are totally screened to avoid infiltration of flour.

F Les coussinets sont tous blindés pour éviter l'infiltration de la farine.

D Die Lager sind alle geschützt, um das Eindringen von Mehl zu vermeiden.

E Todos los cojinetes tienen protección para evitar la infiltración de harina.

● I piani sono rialzabili, in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo, e nel modello SIRIO 600 sono estraibili.

GB To save space when the machine is not operating, belts can be tilted vertically. In the model SIRIO 600 they are extractable

F Les plans peuvent être relevés, de façon à réduire l'encombrement de la machine à repos et, dans le modèle SIRIO 600 ils sont extractibles.

D Nach Beendigung der Arbeit kann man beide Teigtransportbänder heben, um den Raumbedarf zu reduzieren. Beim Modell SIRIO 600 kann man die Bänder abmontieren.

E Los planos se pueden levantar, para limitar estorbos cuando la máquina está en reposo y en el modelo SIRIO 600 son extraíbles.

● L'impianto elettrico è a bassa tensione ed è a doppio comando (manuale e a pedale).

GB The low-tension electric plant has a dual control (manual and foot-pedal control).

F L'installation électrique est à basse tension commandée manuellement ou par un pédale.

D Die elektrische Niederspannungsanlage kann von Hand oder durch ein Pedal in Betrieb gesetzt werden.

E La instalación eléctrica es a baja tensión y con doble comando (manual y a pedal).

● Le macchine sono montate su ruote, per facilitarne lo spostamento.

GB The machines are mounted on wheels for their easy displacement.

F Les machines sont montées sur roues qui facilitent leur déplacement.

D Die Maschinen sind auf Rädern montiert, um sie leicht verschieben zu können.

E Las máquinas están montadas sobre ruedas, per facilitar el movimiento.

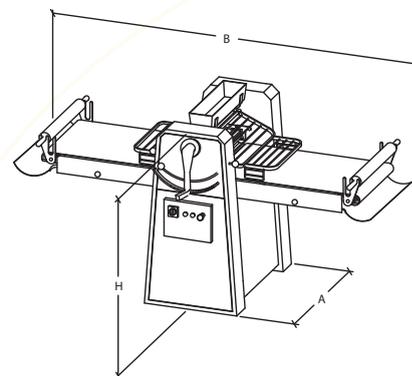




Sirio
500 - 500 L - 500 XL
600 - 600 L - 600 XL



TIPO type - type Typ - tipo	DIMENSIONI dimensions Abmessungen dimensiones AxHxH cm	CILINDRI cylinders cylindre Zylinder cilindros cm	TAPPETI belts tapis Band cintas cm	PESO weight poids Gewicht peso kg	POTENZA power puissance Leistung potencia Kw
SIRIO 500 BANCO - TABLE - MESA	88 x 180 x 75	50	70x2	120	0,75
SIRIO 500 L BANCO - TABLE - MESA	88 x 232 x 75	50	100x2	126	0,75
SIRIO 500	88 x 180 x 110	50	70x2	148	0,75
SIRIO 500 L	88 x 232 x 110	50	100x2	155	0,75
SIRIO 500 XL	88 x 280 x 110	50	120x2	162	0,75
SIRIO 600	101 x 228 x 116	60	95x2	205	0,75
SIRIO 600 L	101 x 278 x 116	60	120x2	215	0,75
SIRIO 600 XL	101 x 338 x 116	60	150x2	230	0,75



• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications • Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications eventuelles • Aenderungen in Technik und Ausfuehrung vorbehalten • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticceria, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread
 37066 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it