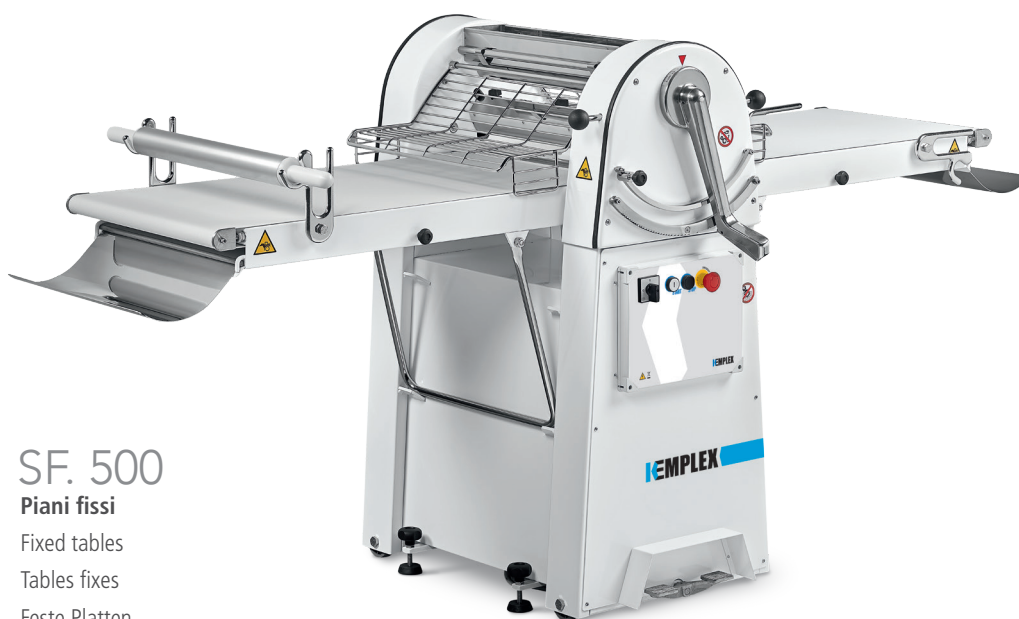


SFOGLIATRICI

DOUGH SHEETERS - LAMINOIRS
TEIGAUSSROLLMASCHINEN - LAMINADORAS

SF. 500 - SF. 600
SF. B 500 - SF B 500SM
SF. B ECO - SF. E 500





SF. 500

Piani fissi

Fixed tables
Tables fixes
Feste Platten
Mesas fijas

SF. E 500

Piani estraibili

Extractable tables
Tables amovibles
Ausziehbare Platten
Mesas extraíbles



Piani rialzabili

Folding tables
Tables relevables
Hochklappbare Platten
Mesas elevables

KEMPLEX
simply pastry

Affidabili, solide, efficienti. Le sfogliatrici Kemplex sono disegnate e progettate per garantire un uso estremamente facile e funzionale, nel pieno rispetto degli standard di sicurezza internazionali. Tutti i modelli rispondono perfettamente alle esigenze di ristoranti, hotel, pasticcerie e piccoli e medi panifici.

- Spalle e coperchi in fusione di alluminio
- Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati
- Raschiatori facilmente smontabili, per una pulizia pratica ed efficace
- Tappeti trasportatori a velocità variabile, per evitare grinze nella sfoglia
- Piani rialzabili, per contenere gli ingombri a macchina in riposo
- Nei modelli SF.600 e SF.E.500, piani rialzabili ed estraibili
- Impianto elettrico a bassa tensione e a doppio comando (manuale e a pedale)
- Ripari tipo antinfortunistico, collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa
- Macchina montata su ruote, per facilitarne lo spostamento
- Opzione variatore di velocità per i modelli SF.500, SF.E.500, SF.600

EN

RELIABLE, STURDY, EFFICIENT. KEMPLEX DOUGH SHEETERS ARE DESIGNED AND BUILT TO GUARANTEE EXCEPTIONALLY EASY AND FUNCTIONAL USE IN ACCORDANCE WITH ALL THE INTERNATIONAL SAFETY STANDARDS. ALL MODELS MEET THE HIGHEST DEMANDS OF RESTAURANTS, HOTELS, CONFECTIONERS AND SMALL AND MEDIUM SIZED BAKERIES.

- Aluminium die-cast shoulders and casing
- Possibility of working all types of dough, obtaining very thin results
- Galvanised hard chrome plated, ground and polished cylinders
- Easy to remove scrapers, for quick and efficient cleaning
- Adjustable belt speeds to prevent dough wrinkling
- Folding tables to reduce machine space when not in use
- Models SF.600 and SF.E.500 have folding and extractable tables
- Low voltage electrical system with dual commands (hand and foot pedal)
- Accident prevention safety guards connected to the electrical system by limit switches
- Machine mounted on wheels making it fully mobile
- Variable speed drive for SF.500, SF.E.500, SF.600 models



SF. 600



Piani rialzabili ed estraibili

Folding and extractable tables

Tables relevables et amovibles

Ausziehbare und hochklappbare Platten

Mesas elevables y extraíbles

FR

FIABLES, SOLIDES, EFFICACES. LES LAMINOIRS KEMPLEX SONT DESSINÉS ET CONÇUS POUR GARANTIR UNE UTILISATION EXTRÊMEMENT FACILE ET FONCTIONNELLE, DANS LE RESPECT TOTAL DES STANDARDS DE SÉCURITÉ INTERNATIONAUX. TOUS LES MODÈLES RÉPONDENT PARFAITEMENT AUX EXIGENCES DES RESTAURANTS, HÔTELS, PÂTISSERIES ET PETITES ET MOYENNES BOULANGERIES.

- Epaulés et couvercles en fusion d'aluminium
- Possibilité de travailler n'importe quel type de pâte, jusqu'à des épaisseurs très fines
- Cylindres de laminage chromés au chrome dur, rectifiés et polis
- Racleurs facilement démontables, pour un nettoyage pratique et efficace
- Tapis transporteurs à vitesse variable, pour éviter des plis dans l'abaisse
- Tables relevables, pour contenir l'encombrement quand la machine est au repos
- Sur les modèles SF.600 et SF.E.500, tables relevables et amovibles
- Installation électrique à basse tension et à double commande (manuelle et à pédale)
- Protections type anti accident, branchées à l'installation électrique par l'intermédiaire de fins de course
- Machine montée sur roues, pour en faciliter le déplacement
- Option variateur de vitesse pour les modèles SF.500, SF.E.500, SF.600

DE

ZUVERLÄSSIG, SOLIDE, LEISTUNGSSTARK. DIE KEMPLEX-TEIGAUSROLLMASCHINEN SIND SO KONZIPIERT UND KONSTRUIERT, DASS SIE EXTREM EINFACH UND PRAKTISCH ZU BEDIENEN SIND UND DEN INTERNATIONALEN SICHERHEITSSTANDARDS ENTSPRECHEN. ALLE MODELLE WERDEN DEN ANSPRÜCHEN VON RESTAURANTS, HOTELS, KONDITOREIEN SOWIE KLEINEN UND MITTLEREN BÄCKEREIEN PERFEKT GERECHT.

- Maschinenaufbau aus Aluminiumguss
- Jede Art von Teig kann verarbeitet und sehr dünn ausgerollt werden
- Hartverchromte, geschliffene und polierte Ausrollwalzen
- Leicht abnehmbare Schaber für eine praktische und effektive Reinigung
- Förderbänder mit variabler Geschwindigkeit, um Falten im Teigband zu vermeiden
- Hochklappbare Platten, um den Platzbedarf bei Stillstand der Maschine zu reduzieren
- Modell SF.600 und SF.E.500 mit hochklappbaren und ausziehbaren Platten
- Niederspannungsanlage mit doppelter Steuerung (Hand- und Fußbedienung)
- Schutzvorrichtungen, über Endschalter mit der elektrischen Anlage verbunden
- Die Maschine ist mit Rädern ausgestattet, um den Transport zu erleichtern
- Drehzahlregler optional für die Modelle SF.500, SF.E.500, SF.600

ES

FIABLES, SÓLIDAS, EFICIENTES. LAS LAMINADORAS KEMPLEX HAN SIDO DISEÑADAS Y PROYECTADAS PARA GARANTIZAR UN USO EXTREMADAMENTE FÁCIL Y FUNCIONAL, RESPETANDO PLENAMENTE LAS NORMAS DE SEGURIDAD INTERNACIONALES. TODOS LOS MODELOS CUMPLEN PERFECTAMENTE LAS NECESIDADES DE RESTAURANTES, HOTELES, PASTERÍAS Y PANADERÍAS DE PEQUEÑAS Y MEDIANAS DIMENSIONES.

- Costados y tapas de fusión de aluminio
- Posibilidad de trabajar cualquier tipo de pasta, hasta espesores finísimos
- Cilindros de laminación cromados al cromo duro, rectificadas y pulidos
- Los rascadores se desmontan fácilmente, para conseguir una limpieza práctica y eficaz
- Bandas transportadoras de velocidad variable, para evitar pliegues en la masa
- Mesas elevables, para contener las dimensiones con la máquina en reposo
- En los modelos SF.600 y SF.E.500, mesas elevables y extraíbles
- Instalación eléctrica de baja tensión y de doble mando (manual y de pedal)
- Protecciones para evitar accidentes, conectadas a una instalación eléctrica mediante final de carrera
- Máquina montada sobre ruedas, para facilitar el desplazamiento de la misma
- Opción de variador de velocidad para los modelos SF.500, SF.E.500, SF.600

I modelli SF.B.500, SF.B.ECO, SF.B 500SM, grazie al loro ingombro limitato, trovano perfetta collocazione anche in condizioni di spazio ridotto. SF.B.ECO è stata progettata per spazi estremamente ridotti, grazie all'assenza di sottopiano e della prolunga in acciaio inox. Il movimento dei tappeti è gestito in modo completamente manuale, tramite joystick. SF.B 500SM è la sfogliatrice senza tappeti, con scivoli in acciaio teflonato, ideale anche per piccole produzioni.



SF. B 500

EN

THE COMPACT SIZE OF THE SF.B.500, SF.B.ECO, SF.B 500SM MODELS MAKE THEM IDEAL FOR USE IN VERY SMALL WORKING ENVIRONMENTS. THE SF.B.ECO MANUFACTURED WITHOUT LOWER TABLES AND STAINLESS STEEL EXTENSIONS HAS BEEN DESIGNED SPECIFICALLY FOR USE IN EXTREMELY SMALL WORK SPACES. THE BELTS ARE CONTROLLED MANUALLY BY USING THE JOYSTICK. THE SF.B 500SM SHEETER MANUFACTURED WITHOUT BELTS BUT WITH TEFLON COATED STEEL CHUTES IS THE IDEAL MACHINE FOR SMALL-SERIES PRODUCTION RUNS.

FR

LES MODÈLES SF.B.500, SF.B.ECO, SF.B 500SM, GRÂCE À LEUR ENCOMBREMENT LIMITÉ, TROUVENT UN EMPLACEMENT PARFAIT MÊME EN CONDITIONS D'ESPACE RÉDUIT. SF.B.ECO A ÉTÉ CONÇU POUR DES ESPACES EXTRÊMEMENT RÉDUITS, GRÂCE À L'ABSENCE DE SOUS PLATEAU ET DE LA RALLONGE EN ACIER INOX. LE MOUVEMENT DES TAPIS EST GÉRÉ DE FAÇON COMPLÈTEMENT MANUELLE, À L'AIDE D'UN JOYSTICK. SF.B 500SM EST LE LAMINOIR SANS TAPIS, AVEC TOBOGGAN EN ACIER TÉFLONÉ, IDÉAL AUSSI POUR DE PETITES PRODUCTIONS.

DE

DIE MODELLE SF.B.500, SF.B.ECO, SF.B 500SM LASSEN SICH DURCH IHRE GERINGE GRÖSSE AUCH BEI BEENGTEN PLATZVERHÄLTNISSEN OPTIMAL POSITIONIEREN. SF.B.ECO IST DURCH DEN FEHLENDEN UNTERBAU UND DIE EDELSTAHLVERLÄNGERUNG DIE IDEALE MASCHINE FÜR EXTREM KLEINE RÄUME. DIE STEUERUNG DER FÖRDERBÄNDER ERFOLGT KOMPLETT MANUELL ÜBER EINEN JOYSTICK. SF.B 500SM IST EINE TEIGAUSROLLMASCHINE OHNE FÖRDERBÄNDER, MIT TEFLONBESCHICHTETEN GLEITBLECHEN AUS STAHL, IDEAL AUCH FÜR KLEINE PRODUKTIONSMENGEN.

ES

LOS MODELOS SF.B.500, SF.B.ECO, SF.B 500SM, GRACIAS A SUS DIMENSIONES LIMITADAS, SE UBICAN PERFECTAMENTE INCLUSO EN LUGARES CON ESPACIOS REDUCIDOS. SF.B.ECO SE HA DISEÑADO PARA ESPACIOS EXTREMADAMENTE REDUCIDOS, GRACIAS A LA AUSENCIA DE MESA INFERIOR Y DE LA PROLONGACIÓN DE ACERO INOXIDABLE. EL MOVIMIENTO DE LAS CINTAS SE GESTIONA DE MANERA COMPLETAMENTE MANUAL, CON JOYSTICK. SF.B 500SM ES UNA LAMINADORA SIN BANDAS, CON RAMPAS DE ACERO TEFLONADO, IDEAL TAMBIÉN PARA PEQUEÑAS PRODUCCIONES.



SF. B ECO



SF. B 500SM



Dispositivo taglio croissant per SF.600, versioni da 1200 mm e superiori, dotate di piano rinforzato e motore 2 velocità speciale.

Croissant cutting device available for SF.600, models 1200 mm and upwards, fitted with a reinforced table and special 2-speed motor.

Dispositif de découpe des croissants pour SF.600, versions à partir de 1200 mm, équipées d'un plan renforcé et d'un moteur 2 vitesses spécial.

Schneidvorsatz für Croissants für SF.600, 1200 mm und größer, mit verstärkter Basis und speziellem 2-Gang-Motor.

Dispositivo de corte de croissant para SF.600, versiones de 1200 mm y superiores, dotadas de mesa reforzada y motor de 2 velocidades especial.



Rulli da taglio con misure e disegni particolari, disponibili su richiesta.

Cutting rollers with special sizes and shapes available on request.

Rouleaux de découpe avec mesures et dessins particuliers, disponibles sur demande.

Schneidwalzen in Sondermaßen und -ausführungen sind auf Anfrage erhältlich.

Rodillos de corte con medidas y diseños especiales, disponibles bajo solicitud.



Modello Model - Modèle Modell - Modelo		SF. 500			SF. E 500			SF. 600					
Lunghezza piani Table length Longueurs des tables Plattenlänge Longitud de las mesas	mm	710	950	1200	710	950	1200	710	950	1200	1300	1400	1500
Dimensioni aperta LxPxH Dimensions when open LxWxH Dimensions ouvert LxPxH Maße geöffnet LxTxH Dimensiones abierta LxPxH	mm	1800 880 1100	2320 880 1100	2800 880 1100	1800 930 1100	2320 930 1100	2800 930 1100	1820 1010 1160	2340 1010 1160	2780 1010 1160	2980 1010 1160	3180 1010 1160	3380 1010 1160
Dimensioni chiusa LxPxH Dimensions when closed LxWxH Dimensions fermé LxPxH Maße geschlossen LxTxH Dimensiones cerrada LxPxH	mm	600 880 1460	690 880 1720	800 880 1920	640 930 1470	770 930 1750	990 930 1900	800 1010 1490	800 1010 1750	900 1010 1960	940 1010 2060	980 1010 2150	1060 1010 2250
Lunghezza cilindri Cylinder length Longueur des cylindres Walzenlänge Longitud de cilindros	mm	500			500			600					
Diametro cilindri Cylinder diameter Diamètre des cylindres Walzendurchmesser Diámetro de cilindros	mm	60			60			70					
Apertura cilindri Cylinder opening Ouverture des cylindres Walzenöffnung Apertura de cilindros	mm	da 0 a 35 from 0 to 35 de 0 à 35 von 0 bis 35 de 0 a 35			da 0 a 35 from 0 to 35 de 0 à 35 von 0 bis 35 de 0 a 35			da 0 a 37 from 0 to 37 de 0 à 37 von 0 bis 37 de 0 a 37					

Modello Model - Modèle Modell - Modelo		SF. B 500		SF. B ECO		SF. B 500SM
Lunghezza piani Table length Longueurs des tables Plattenlänge Longitud de las mesas	mm	710	950	710	950	
Dimensioni aperta LxPxH Dimensions when open LxWxH Dimensions ouvert LxPxH Maße geöffnet LxTxH Dimensiones abierta LxPxH	mm	1800 880 650	2320 880 650	1480 870 600	2000 870 600	1000 900 440
Dimensioni chiusa LxPxH Dimensions when closed LxWxH Dimensions fermé LxPxH Maße geschlossen LxTxH Dimensiones cerrada LxPxH	mm	600 880 860	690 880 1100	650 870 730	850 870 990	420 900 440
Lunghezza cilindri Cylinder length Longueur des cylindres Walzenlänge Longitud de cilindros	mm	500		500		500
Diametro cilindri Cylinder diameter Diamètre des cylindres Walzendurchmesser Diámetro de cilindros	mm	60		60		60
Apertura cilindri Cylinder opening Ouverture des cylindres Walzenöffnung Apertura de cilindros	mm	da 0 a 35 from 0 to 35 de 0 à 35 von 0 bis 35 de 0 a 35		da 0 a 35 from 0 to 35 de 0 à 35 von 0 bis 35 de 0 a 35		da 0 a 35 from 0 to 35 de 0 à 35 von 0 bis 35 de 0 a 35