

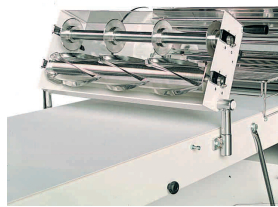
salva



Laminadora

Laminadoras de hojaldre
Laminoirs à bandes
Puff pastry sheeters

salva



Laminadora de hojaldre

Las laminadoras manuales de Salva, cubren las diversas necesidades que el profesional pastelero se encuentra en su labor de cada día, ofreciendo las soluciones más apropiadas.

Laminoirs à bandes

Le laminoir Salva apporte de multiples avantages dont la facilité d'utilisation, l'entretien rapide, et un travail de qualité.

Dough sheeter

Salva's manual dough sheeters meet all those varied demands that the professional pâtissier will find himself faced with during a days work. They offer the specific solution that each requires.

Características principales

- Tratamiento al cromo duro de los cilindros laminadores.
- Óptima velocidad de las cintas transportadoras diferenciada entre la cinta de entrada (menor velocidad) y la cinta de salida (mayor velocidad), evitando de esta forma obstrucciones, estiramientos y desgarros al pasar la masa a través de los cilindros, consiguiendo con ello más rendimiento.
- Fácil apertura de los cilindros, regulable a través de una palanca.
- Fácil desmontaje de los rascadores para su mantenimiento, así como el recambio de las cintas transportadoras.
- Tratamiento anticorrosión de las rejillas de protección.

Caractéristiques Principales

- Traitement au chrome dure des cylindres lamineurs.
- Vitesse variable du tapis transporteur. Le tapis d'entrée est moins rapide que le tapis de sortie, qui lui, atteint une vitesse maximum. Cela évite de cette façon les obstructions tels que le déchirement ou l'étirement de la pâte à travers les cylindres, accroissant ainsi le rendement.
- Ouverture facile des cylindres, réglable par une manette.
- Démontage facile des racleurs pour l'entretien ainsi que pour le remplacement des tapis transporteurs.
- Traitement anticorrosion des grilles de protection.

Principal Characteristics

- Hard chrome treated sheeting rollers.
- Optimum conveyor belt speed, with a differentiation between the entry belt (lower speed) and the exit belt (higher speed). This way the obstruction, stretching and tearing of the dough, when it passes through the rollers, is avoided and consequently greater output achieved.
- Easy dismantling of the rollers, which are adjustable by means of a lever.
- Easy dismantling of the scrapers for maintenance purposes as well as ease in the substitution of the conveyor belts.
- Anticorrosive treatment of the protective grills.

(*) Accesorio cortacroissanes. Opcional contra pedido.

(*) Outil coupe-croissants en option, sous commande.

(*) Optional croissant cutting accessory upon order.

L-600-S

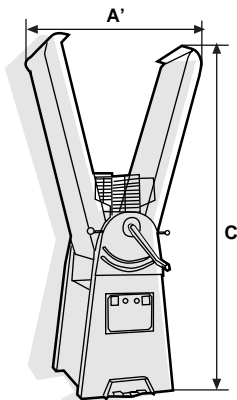
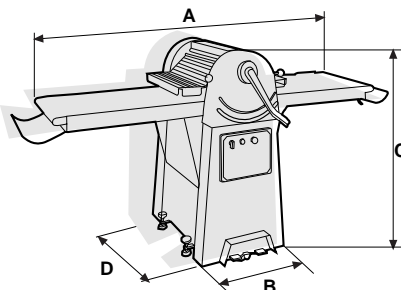
- Modelo de pie.
- Dos velocidades de trabajo.
- Mando de inversión manual y a pedales.
- Abertura cilindros de 37 mm.

L-600-S

- Modèle sur pied.
- Deux vitesses.
- Poignée d'inversion manuelle et à pédale.
- Ouverture des cylindres: 37 mm.

L-600-S

- Model with a pedestal.
- Two working speeds.
- Pedal operated, manual reversing control.
- 37 mm. space between rollers.



L-500-J

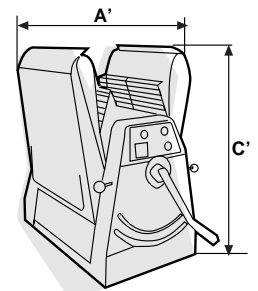
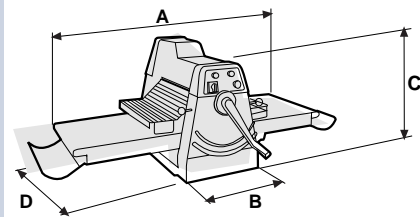
- Modelo de sobremesa.
- Una velocidad.
- Abertura de cilindros 35 mm.

L-500-J

- Modèle sur table.
- Une vitesse.
- Ouverture des cylindres: 35mm.

L-500-J

- Tabletop model.
- One single speed.
- 35 mm. space between rollers.



Tipo Type	Longitud cilindro Longeur du cylindre Cylinder Length (mm)	Longitud de lonas Longeur du tapis Conveyor belts length (mm)	Velocidades Vitesses Speeds	Potencia Puissance Power 230/400 V (III)		Peso Poids Weight (kg)		Dimensiones ext. Ext. dimensions (mm)			
				CV	kw	Neto	Bruto	A/A'	B	C/C'	
L-600-S	600	1.400	2	1,5/0,91	1,1/0,66	225	280	3240/640	615	1160/2160	1010