



SFOGLIATRICI
DOUGH SHEETERS
LAMINADORAS
LAMINOIRS



GB MACCHINE
WE COMBINE PASTRY AND BAKERY

T. +39 0490993679
WWW.GBMACCHINE.IT - INFO@GBMACCHINE.IT

GB MACCHINE SRL VIA L. EINAUDI, 5 - 35016 PIAZZOLA SUL BRENTA PADOVA ITALY C.F. P.IVA 05451130289

GB MACCHINE
WE COMBINE PASTRY AND BAKERY

SFOGLIATRICI - DOUGH SHEETERS - LAMINADORAS - LAMINOIRS

MODEL		SH500BC	SH500BM	SH500N	SH500L	SH500LL	SH600N	SH600LL	SH600L	SH600LX
Opening laminating rollers	mm	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47	0-47
Diameter rollers	mm	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Belts lenght	mm	500	700	700	1000	1200	1000	1200	1400	1600
Belts wide	mm	500	500	500	500	500	600	600	600	600
Lenght L	mm	1075	1475	1780	2430	2830	2430	2830	3060	3460
Width P	mm	895	895	930	930	930	1030	1030	1030	1030
Height from the floor H	mm	750	750	1180	1180	1180	1180	1180	1180	1180
Power	Kw	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
Weight	kg	110	115	200	220	225	230	235	240	245



GB MACCHINE

WE COMBINE PASTRY AND BAKERY



ITA

La linea di sfogliatrici modello SH500/600 è pensata per soddisfare le esigenze di qualsiasi tipo di panificio o pasticceria. Infatti la nostra esperienza nella fabbricazione di sfogliatrici con basamento ci ha portato a sviluppare una macchina versatile, intuitiva nel suo uso grazie al controllo leva-pedali, facile da maneggiare grazie alle ruote girevoli su cui è montata e ai piani di lavoro ripiegabili per occupare il minor spazio possibile.

Le nostre sfogliatrici sono disponibili nelle versioni inox e in acciaio verniciato, dotate di inverter per un maggiore risparmio energetico, i tappeti e raschiatori in poliuretano per facilitare le operazioni di pulizia.

I componenti elettromeccanici coperti da griglie di protezione e collocati all'interno della struttura permettono un utilizzo in completa sicurezza da parte dell'operatore.

La maniglia laterale permette di regolare l'apertura dei cilindri.

In caso di grandi produzioni è possibile realizzarla con ripiani larghi fino a 800 mm.

ENG

Dough sheeters model SH500/600 are conceived to satisfy each client's need: from the smallest bakery to the largest bread and pastry production. In fact, our yearly experience in the production of floor-standing dough sheeters has led us to develop a versatile machine which is intuitive to use thanks to lever-pedal control, easy to handle through its rotating wheels and space-saver thanks to its foldable planes.

Our dough sheeters are available with structure made of stainless steel or painted steel and are equipped with inverter for energy saving, conveyor belts and scrapers are made of polyurethane to facilitate cleaning operations.

Mechanical components are covered by protection grids and installed inside the structure to allow the operator to work in safety conditions.

The side handle allows to adjust the opening of the laminating rollers and in the event of big dough production it is possible to customize it with planes up to 800 wide.

SPA

Las laminadoras de masa modelo SH500/600 están concebidas para satisfacer las necesidades de cada cliente: desde la panadería más pequeña hasta la mayor producción de pan y pastelería. De hecho, nuestra experiencia anual en la producción de laminadoras de masa nos ha llevado a desarrollar una máquina versátil que es intuitiva de usar gracias al control del pedal de palanca, fácil de manejar a través de sus ruedas giratorias y ahorradora de espacio gracias a sus planos plegables.

Nuestras laminadoras están disponibles con estructura de acero inoxidable o acero pintado y están equipadas con inverter para el ahorro de energía, cintas transportadoras y raspadores están hechos de poliuretano para facilitar las operaciones de limpieza.

Los componentes mecánicos están cubiertos por rejillas de protección e instalados dentro de la estructura para permitir al operador trabajar en condiciones de seguridad.

El asa lateral permite ajustar la apertura de los rodillos laminadores y en caso de importante producción de masa es posible personalizar los planos con 800 mm de ancho.

FRA

Laminoirs modèle SH500/600 sont conçus pour satisfaire les besoins de chaque client : de la plus petite boulangerie à la plus grande production de pain et de pâtisserie. En fait, notre expérience annuelle dans la production de laminoirs de pâte nous a amenés à développer une machine polyvalente qui est intuitive à utiliser grâce à la commande levier-pédale, facile à manipuler grâce à ses roues rotatives et économiseur d'espace grâce à ses plans pliables. Nos laminoirs de pâte sont disponibles avec structure en acier inoxydable ou en acier peint et sont équipés d'onduleur pour économiser l'énergie, les bandes transporteuses et les grattoirs sont en polyuréthane pour faciliter les opérations de nettoyage.

Les composants mécaniques sont couverts par des grilles de protection et installés à l'intérieur de la structure pour permettre à l'opérateur de travailler dans des conditions de sécurité. La poignée latérale permet de régler l'ouverture des rouleaux de laminage et en cas de grande production de pâte, il est possible de le personnaliser avec des plans jusqu'à 800 de large.