

SVP SUPERFLEX

Il futuro in una sola macchina

L'unica spezza-arrotondatrice automatica
senza alcun limite

Minimo ingombro

adatto anche a laboratori di piccole dimensioni

Per tutti i tipi
di impasti
anche quelli più
morbidi e idratati



Controllo
pressione
per non
stressare
l'impasto

Da 15gr* a 300gr*
in un'unica macchina

Controllo digitale

Elevata produttività oraria

Perfetta per panifici,
laboratori/industrie

* La grammatura può variare a seconda del tipo di pasta usata.
Tutti di dati non sono vincolanti. La C.S.C. SARTORI s.r.l. si riserva
il diritto di apportare modifiche senza preavviso.



MADE IN ITALY