



sottoriva



Setaccio



Sifter



Tamis

mod. SF/1

 **ITALIANO**

 **ENGLISH**

 **FRANCAIS**

Questa macchina è indispensabile in ogni panificio per ottenere un impasto più morbido ed omogeneo.

La farina una volta setacciata passa direttamente nella vasca della impastatrice.

Serve anche per togliere ogni impurità alle farine alimentari.

La macchina è montata su ruote ed è di facile manovra.

L'altezza di scarico del tubo è di mm 950. Setaccia circa 50 kg di farina in 6-8 minuti.

This machine is absolutely necessary for every bakery in order to obtain a softer and homogeneous dough.

The flour, once sieved, passes directly into the bowl of the mixer.

It is also used to take off all impurities from the food flours.

The machine is mounted on wheels and is easy to manoeuvre.

The discharge height of the tube is 950 mm. It sieves about 50 kg of flour every 6-8 minutes.

Cette machine est indispensable dans toutes les boulangeries pour obtenir une pâte plus douce et homogène.

La farine, une fois tamisée, passe directement dans la cuve du pétrin.

Elle sert aussi pour enlever chaque impureté des farines alimentaires.

La machine es montée sur roues et elle est facile à manoeuvrer.

La hauteur de décharge du tube est de mm 950.

Elle tamise 50 kg environ de farine en 6-8 minutes.

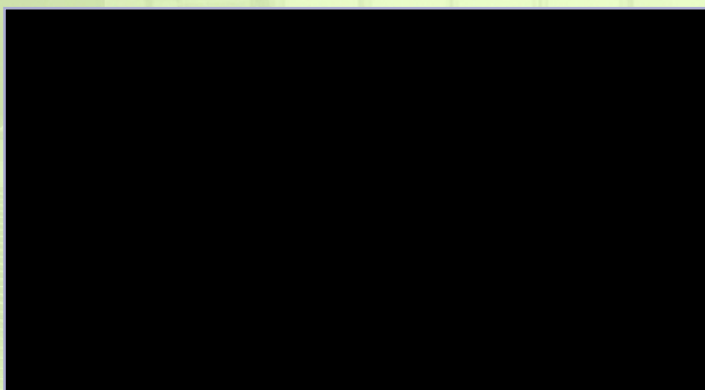
DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motore Motor power Puissance moteur kW	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Massa con imballo Mass with packaging Masse avec emballage kg	Dimensioni Size Dimensions (LPH) mm	Dimensioni imballo Packing size Dimensions emballage (LPH) mm
SF/1	0,37	145	180	1230 x 670 x 1400	1140 x 1040 x 1700

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy
Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155
Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: sottoriva@sottoriva.com