



SFOGLIATRICE MECCANIZZATA

MECHANICAL DOUGH SHEETER
LAMINOIR MÉCANISÉ
AUTOMATISIERTER TEIGAUSROLLER
LAMINADORA MECANIZADA

EASY 600





Piani rialzabili

Folding tables
Tables relevables
Hochklappbare Platten
Mesas elevables



EASY 600 abbina le caratteristiche di affidabilità, solidità ed efficienza, comuni a tutti i prodotti Kemplex, ad una innovativa gestione dei parametri di lavoro, regolabili in modo pratico e veloce.
Una sfogliatrice meccanizzata, progettata per essere un'ottima alternativa alla classica sfogliatrice manuale, senza la complessità di utilizzo delle automatiche.

- Regolazione meccanica di apertura e chiusura dei cilindri
- Selezione pratica e precisa dello spessore della pasta
- Comodo joystick, in sostituzione della tradizionale maniglia
- Realizzazione di prodotti uniformi

EN

EASY 600 COMBINES THE RELIABILITY, STURDINESS, AND EFFICIENCY OF ALL KEMPLEX PRODUCTS WITH INNOVATIVE PARAMETER MANAGEMENT. NOW YOU CAN ADJUST PARAMETERS IN A QUICK AND PRACTICAL WAY. A MECHANICAL DOUGH SHEETER DESIGNED TO BE AN EXCELLENT ALTERNATIVE TO TRADITIONAL MANUAL ONES WITHOUT THE COMPLEXITY OF THE AUTOMATIC ONES.

- Mechanical cylinder opening and closing adjustment
- Precise and practical selection of dough thickness
- Handy joystick instead of the traditional handle
- Beautifully even products

I due pomoli posizionati nel disco di alluminio permettono di regolare e predisporre la macchina. Il pomolo di sinistra regola l'apertura massima dei cilindri, con il pomolo di destra si seleziona lo spessore della pasta (0,5 mm > 40 mm). Con il joystick, si muovono i tappeti verso destra e sinistra; spostandolo avanti e indietro, si alzano e si abbassano i cilindri: un sistema pratico e preciso per ottenere lo spessore desiderato.

EN The two knobs in the aluminium disc allow you to adjust and prepare the machine. The left knob adjusts maximum cylinder opening, while the right knob selects the dough thickness (0.5 mm > 40 mm). The joystick allows you to move the belt to the right and left; if you move it forwards and backwards, the cylinders go up and down. This accurate and practical system allows you to obtain the thickness you want.

FR Les deux pommeaux, situés dans le disque en aluminium, permettent de régler et de préparer la machine. Le pommeau gauche règle l'ouverture maximum des cylindres, le pommeau droit sélectionne l'épaisseur de la pâte (0,5 mm > 40 mm). À l'aide du joystick, les tapis se déplacent vers la droite et la gauche; en le déplaçant d'avant en arrière, les cylindres sont soulevés et abaissés: un système pratique et précis pour obtenir l'épaisseur souhaitée.

DE Die beiden Drehknöpfe an der Aluminiumscheibe ermöglichen das Einstellen und die Vorbereitung der Maschine. Der linke Drehknopf regelt die maximale Öffnung der Zylinder, mit dem rechten Drehknopf kann die Stärke der Pasta (0,5 mm > 40 mm) eingestellt werden. Mit dem Joystick können die Matten nach rechts und links bewegt werden; beim Vor- und Zurückbewegen werden die Zylinder angehoben und abgesenkt: ein praktisches und präzises System, um die gewünschte Stärke zu erhalten.

ES Los dos pomos situados en el disco de aluminio permiten regular y preajustar la máquina. El pomo izquierdo regula la apertura máxima de los cilindros, mientras con el pomo de la derecha se selecciona el grosor de la pasta (0,5 mm > 40 mm). Con el joystick se mueven las cintas hacia derecha e izquierda; moviéndolo hacia adelante y hacia atrás, se sube y se bajan los cilindros: un sistema práctico y preciso para obtener el espesor deseado.



- | | | |
|----------|---------------------------|--|
| 1 | Reset | 4 Indicatore massima apertura cilindri |
| | Reset | Maximum cylinder opening indicator |
| | Réinitialisation | Indicateur d'ouverture maximum des cylindres |
| | Zurücksetzen | Anzeige der maximalen Zylinderöffnung |
| | Reset | Indicador apertura máxima cilindros |
| 2 | Leva di comando | 5 Indicatore spessore pasta |
| | Control lever | Dough thickness indicator |
| | Lever de commande | Indicateur d'épaisseur de pâte |
| | Steuerhebel | Anzeige der Pastastärke |
| | Palanca de mando | Indicador grosor de pasta |
| 3 | Pulsante emergenza | 6 Pomoli di regolazione |
| | Emergency button | Adjustment knobs |
| | Bouton d'urgence | Pommeaux de réglage |
| | Not-Halt-Taster | Einstellknopf |
| | Pulsador de emergencia | Pomos de regulación |

FR

EASY 600 COMBINE LES CARACTÉRISTIQUES DE FIABILITÉ, DE SOLIDITÉ ET D'EFFICACITÉ COMMUNES À TOUS LES PRODUITS KEMPLEX, AVEC UNE GESTION INNOVATRICE DES PARAMÈTRES DE TRAVAIL, RÉGLABLES DE MANIÈRE PRATIQUE ET RAPIDE. UN LAMINOIR MÉCANISÉ, CONÇU POUR PRÉSENTER UNE EXCELLENTE ALTERNATIVE PAR RAPPORT AU LAMINOIR MANUEL CLASSIQUE, SANS LA COMPLEXITÉ DES MACHINES AUTOMATIQUES.

- Réglage mécanique de l'ouverture et de la fermeture des cylindres
- Sélection pratique et précise de l'épaisseur de la pâte
- Joystick pratique, remplaçant la poignée traditionnelle
- Réalisation de produits uniformes

DE

EASY 600 VEREINT DIE FÜR ALLE KEMPLEX-PRODUKTE TYPISCHE ZUVERLÄSSIGKEIT, ROBUSTHEIT UND EFFIZIENZ MIT EINER INNOVATIVEN, EINFACHEN UND PRAKTISCHEN REGULIERUNG DER ARBEITSPARAMETER. EIN AUTOMATISIERTER TEIGAUSROLLER, DER EINE AUSGEZEICHNETE ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN MANUELLEN TEIGAUSROLLER DARSTELLT, OHNE DIE KOMPLEXITÄT EINER AUTOMATISIERTEN MASCHINE AUFZUWEISEN.

- Mechanische Regulierung des Öffnens und Schließens des Zylinders
- Praktische und präzise Auswahl der Pastastärke
- Praktischer Joystick anstelle des traditionellen Drehgriffs
- Herstellung von gleichförmigen Produkten

ES

EASY 600 COMBINA LAS CARACTERÍSTICAS DE FIABILIDAD, SOLIDEZ Y EFICIENCIA, COMUNES A TODOS LOS PRODUCTOS KEMPLEX, CON UNA INNOVADORA GESTIÓN DE LOS PARÁMETROS DE TRABAJO, QUE PUEDEN REGULARSE DE FORMA PRÁCTICA Y RÁPIDA. UNA LAMINADORA MECANIZADA, DISEÑADA PARA SER UNA EXCELENTE ALTERNATIVA A LA CLÁSICA LAMINADORA MANUAL, SIN LA COMPLEJIDAD DE USO DE LAS AUTOMÁTICAS.

- Regulación mecánica de apertura y cierre de los cilindros
- Selección práctica y precisa del grosor de la pasta
- Cómodo joystick, que sustituye a la tradicional manija
- Productos uniformes

TECHNICAL
SPECIFICATIONS

Modello Model - Modèle Modell - Modelo		EASY 600		
Lunghezza piani Table length Longueur des tables Plattenlänge Longitud de las mesas	mm	1200	1400	1500
Dimensioni aperta LxPxH Dimensions when open LxWxH Dimensions ouvert LxPxH Maße geöffnet LxTxH Dimensiones abierta LxPxH	mm	2780 x 1010 x 1160	3180 x 1010 x 1160	3380 x 1010 x 1160
Dimensioni chiusa LxPxH Dimensions when closed LxWxH Dimensions fermé LxPxH Maße geschlossen LxTxH Dimensiones cerrada LxPxH	mm	900 x 1010 x 1960	980 x 1010 x 2150	1060 x 1010 x 2250
Peso Weight Poids Gewicht Peso	kg	248	255	259
Potenza motore Motor power Puissance moteur Motorstärke Potencia motor	kW	1,1 - 0,66	1,1 - 0,66	1,1 - 0,66
Lunghezza cilindri Cylinder length Longueur des cylindres Walzenlänge Longitud de cilindros	mm		600	
Diametro cilindri Cylinder diameter Diamètre des cylindres Walzendurchmesser Diámetro de cilindros	mm		70	
Apertura cilindri Cylinder opening Ouverture des cylindres Walzenöffnung Apertura de cilindros	mm		0 - 40	

KEMPLEX
simply pastry

Avancini Srl

sede legale: via del Lavoro, 45 - z.i. Molina - 36034 - Malo (VI) - Italy

sede operativa: via del Lavoro, 80 - z.i. Molina - 36034 - Malo (VI) - Italy

tel +39 0445 370307 - fax +39 0445 637313 - info@kplex.eu - www.kplex.eu