

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

S TENDRE À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE, TOP LINE, avec 2 PAIRES DE ROULEAUX INCLINÉS RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, gamme avec LARGEUR DE ROULEAU de 300 et 400 mm :

- corps entièrement en acier inoxydable (y compris les arbres à rouleaux) ;
- deux paires de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur souhaitée, pour obtenir des formes rondes et uniformes;
- o machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme la piadina ;
- prédisposition pour le contrôle par pédale (en option) ;
- système d' alimentation en pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau fou ;
- protection des rouleaux séparée pour un travail facile et sûr ;
- engrenages de boîte de vitesses fabriqués avec des résines spéciales, moulés et non dentés, pour une durée de vie cinq fois supérieure à la normale;
- renforts internes pour éviter toute flexion de la carcasse ;
- clavier numérique;
- poids des pâtes: de 50 à 700 grammes (mod. IG2300_L30), de 50 à 1000 grammes (mod. IG2300_L40);
- $\circ\;$ système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.
- OPTIONNEL / ACCESSOIRE :
- o Commande électrique à pédale.

Marquage CE FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

IG-2300/L30



Rouleau à pizza avec 2 paires de rouleaux inclinés de 300 mm, mod. 2300 / L30

€ 1.225,40

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours