**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

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| **alimentation électrique** | Monofase |
| **Volts** | V 230/1 |
| **fréquence (Hz)** | 50 |
| **puissance (KW)** | 0,37 |
| **poids net (Kg)** | 27 |
| **largeur (mm)** | 520 |
| **profondeur (mm)** | 450 |
| **hauteur (mm)** | 410 |

### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Laminoir professionnel avec 1 paire de rouleaux de 40 cm de long** :

- Cette machine est **idéale pour les laboratoires de pâtisserie** et a été **conçue pour le traitement du chocolat plastique** , **des pâtes à sucre** , **de la pâte d'amande et pour de nombreux autres types de feuilles depuis la pâte d'amande jusqu'à la pâte brisée** ;
- **structure robuste entièrement en acier inoxydable 18/10** ;
- conception simple et compacte ;
- **Rouleaux de 40 cm de long en résine** ;
- **réglage millimétrique de l'épaisseur qui permet d'obtenir des feuilles très fines** : **ouverture du rouleau minimum 0,2 mm** , **maximum 8,5 mm** ;
- **coulisse moulée et recouverte de téflon** dotée de rouleaux fous en résine conçus pour faciliter le glissement de la pâte ;
- sécurité absolue de l'opérateur grâce à la solution brevetée qui permet l'introduction de la pâte jusqu'à une épaisseur de 30 mm ;
- **praticité de traitement grâce à la deuxième entrée proche des rouleaux de laminage pour éviter que la pâte ne se replie sur elle-même,** autre solution brevetée, **avec ces deux entrées indépendantes c'est comme avoir deux machines en une** ;
- système **exclusif et breveté de réglage millimétrique de l'épaisseur de la pâte** avec un levier confortable, robuste et pratique qui, en agissant simultanément sur les deux rouleaux de plastification, permet une ouverture de 8,5 mm.
- RESPECTANT TOUTES LES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE.

**Marquage CE**

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **IG-3300/MPZ40** | Laminoir en acier inoxydable avec 1 paire de rouleaux de 40 cm de long, double entrée pour pâtisseries | **€ 1.494,65** |

sucrées, pâte brisée, croissants et chocolat en plastique, V.230/1, Kw.0,37, Poids 27 Kg, dim.mm.520x450x410h

*TVA exclue*
**Expédition à calculer**

**Livraison** 4 à 9 jours

TECHNOCHEF.IT