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)	49
largeur (mm)	650
profondeur (mm)	303
hauteur (mm)	466

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMPTOIR LAMINOIR professionnel à ROULEAUX INOX LISSES ou RUGEUX de 420 mm et DOUBLE BOUCHE pour INSÉRER LA PÂTE :

.

- **Entièrement construit en acier inoxydable 18/10** , il est **idéal pour les laboratoires de pâtes fraîches** , les **restaurants** , les **pizzerias et les pâtisseries** , il permet la création de tôles pour les pâtes fraîches, les pâtisseries et les pizzerias ;
- Il dispose **d'une paire de rouleaux solides en acier inoxydable poli** pour un laminage uniforme même avec **des épaisseurs très fines** ;
- Équipé d'un accessoire de coupe de pâtisserie standard ;
- **Les points forts de cette machine innovante sont les suivants** :
  - **COMPACITÉ** pour un encombrement minimum sur l'établi ;
  - Diamètre du rouleau 60 mm ;
  - **ROBUSTESSE** et précision mécanique tous MADE IN ITALY;
  - **SIMPLICITÉ** électrique pour une fiabilité maximale ;
  - Démontage **SIMPLE** de la goulotte d'introduction de la pâte et des rouleaux d'entraînement pour un nettoyage pratique et efficace de la machine ;
  - **VITESSE** d'extraction totale des "grattoirs à pâtes" qui permet un nettoyage quotidien en profondeur et un remplacement très simple de ceux-ci ;
  - **SÉCURITÉ** absolue de l'opérateur grâce à une solution brevetée qui permet l'introduction de la pâte jusqu'à une épaisseur de 40 mm. Ce système breveté.

.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Dimensions du rouleau : **DIAMÈTRE 60 mm** - **LONGUEUR 420 mm**

- Ouverture du rouleau : **0 – 15 mm** .
- Épaisseur maximale de la pâte pouvant être insérée : **40 mm**
- Ajustement : **ENGRENAGE MICROMÉTRIQUE**

.
Accessoires/Options :
- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 2 MM. - TAGLIOLINI
- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 4 MM. - TRENETTE
- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCCINE
- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 12 MM. - LASAGNETTES

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

IG-3200/LM42	**Laminoir à pâtes avec 1 paire de rouleaux lisses en acier inoxydable longueur 420 mm, V.230/1, Kw.0,37, Poids 49 Kg, dim.mm.650x303x466h**	**€ 2.664,49** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
IG-3200/LM42R	**Laminoir à pâtes avec 1 paire de rouleaux en acier inoxydable brut longueur 420 mm, V.230/1, Kw.0,37, Poids 49 Kg, dim.mm.650x303x466h**	**€ 2.780,23** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-TSIGF02	**COUPE-FEUILLES, LARGEUR DE COUPE 2 MM. - TAGLIOLINI**	**€ 310,28** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
IG-TSIGF03	**COUPE-FEUILLES LARGEUR COUPE 4 MM. - TRENETTE**	**€ 310,28** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
IG-TSIGF04	**COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCCINE**	**€ 310,28** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
IG-TSIGF05	**COUPE-FEUILLES, LARGEUR DE COUPE 12 MM. - LASAGNETTE**	**€ 310,28** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

Doppia bocca per inserimento impasto

con accessorio tagliasfoglia inserito (opzionale)

Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliasfoglia

Sistema di regolazione micrometrico ad ingranaggi con indicatore di apertura e chiusura rulli

TECHNOCHEF.IT

Tagliasfoglia inox con aggancio e sgancio rapido larghezza utile mm. 260,
sponda di **appoggio** per facilitare l'imbocco sfoglia, ottenendo così una maggior produzione.
(OPZIONALE)

TECHNOCHEF.IT

ACCESSORI TAGLIASOFLIA

Pappardelle (lasagnette) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

Tagliatelle (fettuccine) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

Trenette con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

Tagliolino con passo regolare

TECHNOCHEF.IT