



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,37
<b>poids net (Kg)</b>	43
<b>largeur (mm)</b>	550
<b>profondeur (mm)</b>	303
<b>hauteur (mm)</b>	466

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**COMPTOIR LAMIN professionnel avec ROULEAUX INOX LISSES ou BRUTS de 320 mm et DOUBLE BOUCHE pour INSERTION DE LA PÂTE :**

- **Construit entièrement en acier inoxydable 18/10** , il est **idéal pour les laboratoires de pâtes fraîches , les restaurants , pizzerias et pâtisseries** , il permet la création de tôles pour pâtes fraîches, pâtisseries et 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 coupe-feuille standard ;
- **Les points forts de cette machine innovante sont les suivants :**
  - **COMPACT** pour un minimum d'espace sur l'établi ;
  - Diamètre du rouleau 60 mm ;
  - **ROBUSTESSE** et précision mécanique le tout **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 pâte" qui permet un nettoyage quotidien approfondi 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 320 mm**
- Ouverture du rouleau : **0 - 15 mm** .
- Épaisseur maximale de pâte insérable : **40 mm**
- Réglage : **ENGRENAGE MICROMÉTRIQUE**

**Accessoires/Options :**

- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 2 MM. - TAGLIOLINI
- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 4 MM. - TRINETTE
- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCINE
- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 12 MM. - LASAGNETTE

**MARQUE CE****FABRIQUÉ EN ITALIE****MODÈLES DISPONIBLES****IG-3200/LM32**

Laminoir à pâtes avec 1 paire de rouleaux lisses en acier inoxydable longueur 320 mm, V.230/1, Kw.0,37, Poids 43 Kg, dim.mm.550x303x466h

**€ 2.418,66**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**IG-3200/LM32R**

Laminoir à pâtes avec 1 paire de rouleaux en acier inoxydable brut de 320 mm de long, V.230/1, Kw.0,37, Poids 43 Kg, dim.mm.550x303x466h

**€ 2.668,00**

*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. - TRINETTE

**€ 310,28**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**IG-TSIGF04**

COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCINE

**€ 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



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)



**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