


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	117
largeur (mm)	1800
profondeur (mm)	880
hauteur (mm)	650

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINOIR À PÂTISSERIE professionnel avec BANDES-BANDES de 710x500 mm avec sous-plan pour la collecte de la FARINE et de la pâte feuilletée, Ouverture des rouleaux de 0 à 35 mm, TABLES rabattables vers le haut, longueur 710 mm ;

- Conçu et **fabriqué pour garantir une utilisation extrêmement simple et fonctionnelle**, en totale **conformité avec les normes de sécurité internationales** ;
- **Structure fiable, solide et performante**, elle répond aux besoins des restaurants, hôtels, pâtisseries et boulangeries de petite et moyenne taille ;
- Épaules et couvercles en fonte d'aluminium ;
- **Conçu pour les espaces extrêmement réduits** ;
- Possibilité de travailler **tout type de pâtes , jusqu'à des épaisseurs très fines** ;
- **Réglage micrométrique** de l'ouverture du cylindre avec **poignée en aluminium** ;
- **Cylindres de laminage chromés durs , rectifiés et polis** ;
- **diamètre du cylindre : Ø 6 cm** ;
- **ouverture du cylindre : de 0 à 3,5 cm** ;
- **largeur du cylindre : 50 cm** ;
-
- **Déplacement des TAPIS-COURROIES par joystick** ;
- Système de table non démontable ;
- Tables équipées de **récupérateurs de farine sous les plateaux et de récupérateurs de pâte** en bas des tapis ;
- **1 vitesse de la COURROIE** : (avec vitesse différente entre la courroie d'entrée et la courroie de sortie) ;
- **Vitesse de la bande d'alimentation : 16,50 m/minute** ;

Vitesse de sortie du tapis : 28,50 m/minute ;

-
- **Grilles de protection en acier inoxydable** avec micro-interrupteur de sécurité ;
- **Tables rabattables vers le haut** pour gagner de la place lorsque la machine est au repos ;
- **Dimensions de travail** : 1800 x 880 x 650h mm;
- **Dimensions hors utilisation** : 600 x 880 x 860h mm ;
-
- **Système électrique basse tension** à double commande (manuel et pédale) ;
- **Dispositifs de protection contre les accidents** , reliés au système électrique au moyen d'interrupteurs de fin de course ;

Facultatif

- Également disponible avec moteur monophasé ;
- Moteur à 2 vitesses, avec des vitesses différentes entre la courroie d'entrée et la courroie de sortie ;

MARQUAGE CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF133-SF-B500-71	Laminoir à pâtisserie professionnel de comptoir avec BANDES-BANDES de 710x500 mm équipées de FARINE SOUS COMPTOIR et COLLECTEUR DE PÂTISSERIE, rouleaux de LAMINAGE de mm. 500 avec Ouverture de: 0 à 35 mm, Poids 117 kg, kw 0,75, dim. mm ouvert. 1800x880x650h	€ 4.153,88 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours