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	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	126
largeur (mm)	2320
profondeur (mm)	880
hauteur (mm)	650

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINOIR À PÂTISSERIE professionnel avec BANDES de 950x500 mm - BANDES avec sous-plan pour la collecte de la FARINE et de la pâte feuilletée, Ouverture des rouleaux de 0 à 35 mm, TABLES PLIANTES de 950 mm de long qui se replient vers le haut ;
.

- 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 la descente du cylindre avec poignée en aluminium ;
-
- **Cylindres de laminage chromés** durs, rectifiés et polis ;
- **diamètre du cylindre : Ø6cm ;**
  ouverture du cylindre : de 0 cm 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** : 2320 x 880 x 650h mm;
- **Dimensions hors utilisation** : 690 x 880 x 1100h 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-B500-95	Laminoir à pâtisserie professionnel de comptoir avec BANDES-BANDES de 950x500 mm équipées de FARINE SOUS-COMPTOIR et COLLECTEUR DE PÂTISSERIE, rouleaux de LAMINAGE de mm. 500 avec Ouverture de: 0 à 35 mm, Poids Kg 126, kw 0,75, dim. mm ouvert. 2320x880x650h	**€ 4.251,53** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours