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)	188
largeur (mm)	2350
profondeur (mm)	915
hauteur (mm)	1160

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINOIR À PÂTISSERIE professionnel sur pied, avec BANDES de 950x500 mm - BANDES avec TABLE SOUS-PLAN pour COLLECTE DE FARINE et COLLECTE DE PÂTISSERIE, Ouverture des rouleaux de : 0 à 35 mm, TABLES pliantes de 950 mm de long :

.

- 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 ;
- **Épaulement en fonte d'aluminium** pour assurer une absorption maximale des vibrations et donc réduire le bruit ;
- **Visibilité maximale du produit** grâce aux protections en fil d'acier inoxydable et à la structure des épaules ;
- **Étagères motorisées, extractibles et relevables** pour réduire l'espace lorsqu'elles ne sont pas utilisées ;
- **Système électrique à vitesse variable de série** ;
- **Secteur denté** pour augmenter la précision sur les épaisseurs fines ;
- **Boutons de marche arrière** ;
- **Machine complète avec double commande** (boutons et pédale) **de série** ;
- **Réglage précis et constant de l'épaisseur** ;
- **Grattoirs facilement démontables** pour un nettoyage quotidien en fin de service ;
- **Support pour rouleau à pâtisserie** en fonte d'aluminium;
- **Bacs de récupération de farine de série** ;
- **Protections de sécurité en grille** pour augmenter la visibilité du produit laminé ;
- **Roues pivotantes et pieds stabilisateurs externes** et fixation au sol pour faciliter le déplacement ;

-
- **Possibilité de travailler tout type de pâtes,** jusqu'à des épaisseurs très fines ;
- **Réglage micrométrique** de l'ouverture du cylindre **avec poignée en aluminium** ;
-
- **diamètre du cylindre : Ø 7 cm ;**
- **ouverture du cylindre : de 0 à 3,5 cm ;**
- **longueur du cylindre : 50 cm ;**
-
- **Grattez la pâte sur les cylindres facilement démontables** , pour un nettoyage facile et efficace ;
- **Déplacement des TAPIS-COURROIES par commande à pédale** ;
- **Bandes transporteuses à vitesse variable pour éviter les plis dans la pâte** ;
- **Roulements blindés** pour éviter l'infiltration de farine ;
- **Tables rabattables vers le haut** pour gagner de la place lorsque la machine est au repos ;
- **Système de table non amovible avec sous-plateau pour récupérer la FARINE et les pâtes en acier inoxydable** ;
- Monté sur roues pour un déplacement facile ;
-
- **Dimensions de travail** : mm 2350 x 915 x 1160h;
- **Dimensions au repos** : mm 790 x 915x 1720 ;
-
- **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
.
MARQUAGE CE
FABRIQUÉ en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF133-SF-500-95	Laminoir à pâtisserie professionnel avec BANDES-BANDES de 950x500 mm équipées de SURFACE DE FARINER et COLLECTEUR DE PÂTE, rouleaux de LAMINAGE de mm. 500 réglable de : 0 à 35 mm, Poids 157 kg, kw 0,75, dim. ouvert mm 2350x915x1160h	**€ 4.642,13** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours