**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)** | 157 |
| **poids brut (Kg)** | 162 |
| **largeur (mm)** | 2800 |
| **profondeur (mm)** | 880 |
| **hauteur (mm)** | 1100 |

### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**LAMINOIR À PÂTISSERIE professionnel sur pied, avec BANDES de 1200x500 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 1200 mm de longueur :**

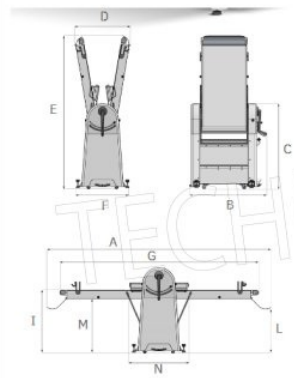
.

- 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 plateau inférieur **pour la récupération de la FARINE et collecteur de pâtes en acier inoxydable** ;
- Monté sur roues pour un déplacement facile ;
- 
- **Dimensions de travail** : mm 2760 x 915 x 1160h;
- **Dimensions au repos** : mm 890 x 915 x 1920h ;
- 
- **Système électrique basse tension** à double commande (manuel et pédale) ;
- **Protecteurs de type prévention des 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-500-120** | Laminoir à pâtisserie professionnel avec BANDES-BANDES de 1200x500 mm équipées de SURFACE DE FARINER et COLLECTEUR DE PÂTE, rouleaux de LAMINAGE de mm. 500 réglable de : 0 à 35 mm, Poids 194 kg, kw 0,75, dim. mm ouvert. 2760x915x1160h | **€ 4.874,99**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 4 à 9 jours |




| Modello | SF 500/710 | SF 500/950 | SF 500/1200 |
|---|---|---|---|
| Lunghezza cilindri (mm) | 500 | 500 | 500 |
| Diametro cilindri (mm) | 70 | 70 | 70 |
| Max apertura cilindri (mm) | 35 | 35 | 35 |
| Lunghezza piani (mm) | 710 | 950 | 1200 |
| Potenza (kW) | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Peso (kg) | 180 | 187 | 194 |
| A (mm) | 1820 | 2350 | 2760 |
| B (mm) | 915 | 915 | 915 |
| C (mm) | 1160 | 1160 | 1160 |
| D (mm) | 650 | 790 | 890 |
| E (mm) | 1470 | 1730 | 1940 |
| F (mm) | 695 | 695 | 695 |
| G (mm) | 1480 | 2015 | 2460 |
| I (mm) | 850 | 850 | 850 |
| L (mm) | 620 | 620 | 620 |
| M (mm) | 735 | 735 | 735 |
| N (mm) | 800 | 800 | 800 |

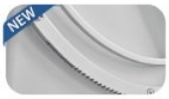
Spalla sempre in fusione di alluminio per ridurre la rumorosità da vibrazione

Massima visibilità del prodotto grazie a ripari in filo inox e struttura della spalla

Piani rimovibili di serie sia per SF500 che per SF600

Impianto elettrico con velocità variabile di serie

Ruote piroettanti e piedini stabilizzatori esterni e per facilitare la movimentazione il fissaggio a terra




Settore dentato per aumentare la precisione su spessori sottili

Pulsanti di inversione marcia

Macchina completa di doppio comando (pulsanti e pedale) di serie

Sgancio rapido per pulizia raschiatori e possibilità di regolazione

Porta mattarello in fusione di alluminio

TECHNOCHEF.IT