



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	188
largeur (mm)	1820
profondeur (mm)	1010
hauteur (mm)	1160

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINOIR À PÂTISSERIE professionnel sur pied, avec **BANDES-BANDES 710x600 mm**, avec **SOUS-COMPTOIR** pour **COLLECTE DE FARINE** et **COLLECTE DE PÂTISSERIE**, Ouverture des rouleaux de 0 à 35 mm, **TABLES rabattables** et **EXTRACTIBLES** de 710 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 toujours en fonte d'aluminium** pour réduire le bruit des vibrations
- **Visibilité maximale du produit** grâce aux **grilles de protection en fil d'acier inoxydable** et à **la structure des épaules** ;
- **Étagères amovibles en standard** ;
- **Système électrique à vitesse variable de série** ;
- **Roues pivotantes et pieds stabilisateurs externes** et fixation au sol pour faciliter le déplacement ;
- **Secteur denté** pour augmenter la précision sur les épaisseurs fines ;
- **Boutons de marche arrière** ;
- **Machine complète avec double commande** (boutons et pédale) **de série** ;
- **Dégagement rapide** pour le nettoyage des grattoirs et possibilités de réglage ;
- **Support pour rouleau à pâtisserie** en fonte d'aluminium;
-
- **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 7cm ;**
- **ouverture du cylindre : de 0 cm à 3,5 cm ;**
- **longueur du cylindre : 60 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 amovible avec plateau inférieur pour la collecte de la farine et collecteur de pâtes en acier inoxydable ;**
- Monté sur roues pour un déplacement facile ;
-
- **Dimensions de travail :** mm 1820 x 1015 x 1160h ;
- **Dimensions au repos :** mm 695 x 1015 x 1490h ;
-
- **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:

- Différents rouleaux de coupe avec dimensions et formes spéciales sur demande ;
- Également disponible avec moteur monophasé

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF133-SF-600-71	Laminoir à pâtisserie professionnel avec BANDES-BANDES mm 710x600 équipé de FARINE SOUS-COMPTOIR et COLLECTEUR DE PÂTISSERIE, tables EXTRACTIBLES, rouleaux de LAMINAGE de 600 mm réglables de 0 à 35 mm Poids Kg 200, kw 0,75, dimensions ouvertes mm. 1820x1015x1160h	€ 5.213,01 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours