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)	208
largeur (mm)	2350
profondeur (mm)	1015
hauteur (mm)	1160

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINOIR À PÂTISSERIE professionnel sur pied, avec BANDES-BANDES 950x600 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 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 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 ;

-
- **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 : Ø7cm ;**
- **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 n'est pas utilisée ;
- **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 2350 x 1015 x 1160h ;
- **Dimensions au repos** : mm 790 x 1015 x 1750h ;
-
- **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:
- 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-600-95	Laminoir à pâtisserie professionnel à BANDES-BANDES mm 950x600 équipé de SOUS-PLAN DE FARINE et COLLECTEUR DE PÂTE, tables EXTRACTIBLES, rouleaux de LAMINAGE de 600 mm réglables de 0 à 35 mm, Poids Kg 203, kW 0,75, dimensions ouvert mm 2350x1015x1160h	**€ 5.288,12** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours