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)	1,1
poids net (Kg)	255
largeur (mm)	3180
profondeur (mm)	1010
hauteur (mm)	1160

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAMINOIR À PÂTISSERIE professionnel sur pied, mécanisé avec bandes-tapis de 1400x600 mm, avec plan de travail sous plan pour la collecte de la farine et de la pâte, ouverture des rouleaux de 0 à 40 mm, tables pliantes de 1400 mm de long :

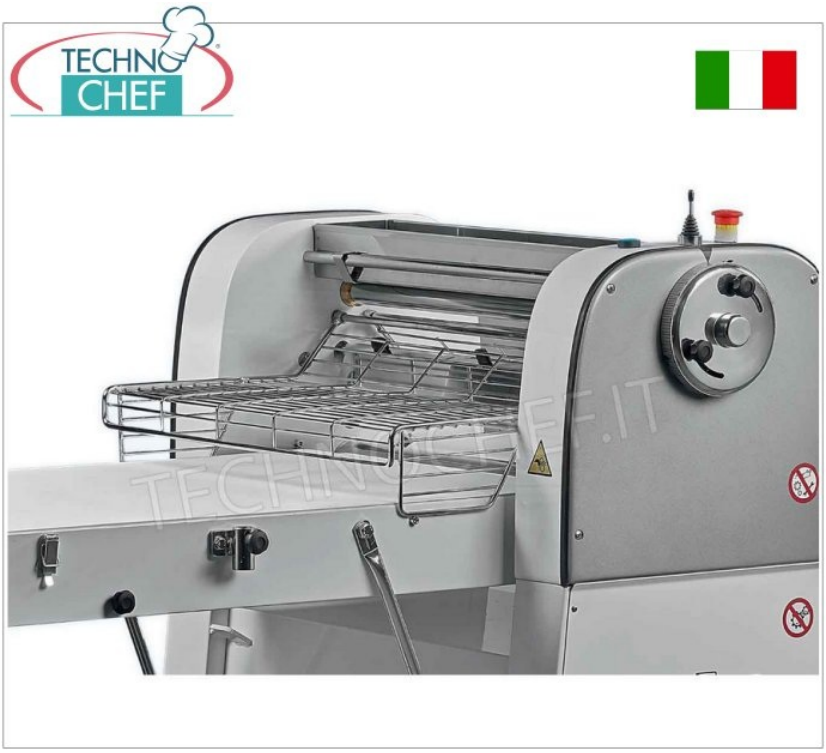
.

- Produit à mi-chemin entre les coupeuses manuelles classiques et les coupeuses automatiques complexes : **c'est une excellente alternative aux coupeuses manuelles, sans toutefois devoir utiliser des systèmes automatiques, souvent compliqués. de machines automatiques** ;
- 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 ;
- Étagères motorisées pouvant être retirées et soulevées pour réduire l'espace lorsqu'elles ne sont pas utilisées ;
- Réglage précis et constant de l'épaisseur via joystick ;
-
- **Sélection pratique et précise de l'épaisseur des pâtes** ;
- Cylindres de laminage chromés durs, rectifiés et polis ;
- **Joystick pratique** , remplaçant la poignée traditionnelle, qui permet de **déplacer les tapis vers la droite et la gauche** ;
- **Indicateur de mesure de cylindre réel ;**
- **Régulation mécanique de l'ouverture et de la fermeture du cylindre ;**
-

-
-
- **diamètre du cylindre : Ø7cm ;**
- **ouverture du cylindre : de 0 cm à 4 cm ;**
- **longueur du cylindre : 60 cm ;**
- **Grattez la pâte sur les cylindres facilement démontables** , pour **un nettoyage facile et efficace ;**
-
- **Bandes transporteuses à vitesse variable pour éviter les plis dans la pâte ;**
- **Grilles de protection en acier inoxydable** avec micro-interrupteur de sécurité ;
- **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 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 ;
- Equipé d' **un bouton d'urgence** ;
  Complet avec **interrupteur « Reset »** pour revenir à la position initiale ;
- **Moteur à deux vitesses** (CV 0,9/1,5)
-
- **Dimensions de travail** : mm 3180 x 1010 x 1160h ;
- **Dimensions au repos** : mm 980 x 1010 x 2150h ;

.
MARQUAGE CE
FABRIQUÉ en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF133-EASY6-140	Laminoir à pâtisserie professionnel MÉCANISÉ avec BANDES-COURROIES mm 1400x600 équipé de SOUS-TABLE À FARINE et COLLECTEUR DE PÂTISSERIE, rouleaux de LAMINAGE mm 600 réglables de 0 à 40 mm, Poids Kg 255, kw 1,1-0,66, dimensions ouvert mm 3180x1010x1160h	**€ 6.865,55** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours



1 Reset

2 Leva di Comando

3 Pulsante Emergenza

4 Indicatore Massima Apertura Cilindri

5 Indicatore Spessore Pasta

6 Pomoli di Regolazione

TECHNOCHEF.IT