



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,1
<b>poids net (Kg)</b>	259
<b>largeur (mm)</b>	3380
<b>profondeur (mm)</b>	1010
<b>hauteur (mm)</b>	1160

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**LAMINOIR À PÂTES Professionnel sur pied, MÉCANISÉ avec BANDES-COURROIES de 1500x600 mm, avec SOUS-COMPTOIR pour COLLECTE DE FARINE et COLLECTE DE PÂTES, Ouverture des rouleaux de 0 à 40 mm, TABLES rabattables de 1500 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 3380 x 1010 x 1160h ;
- **Dimensions au repos** : mm 1060 x 1010 x 2250h ;

**MARQUAGE CE**  
**FABRIQUÉ en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF133-EASY6-150</b>	Laminoir à pâtisserie professionnel MÉCANISÉ avec BANDES-COURROIES mm 1500x600 équipé de SOUS-TABLE À FARINE et COLLECTEUR DE PÂTISSERIE, rouleaux de LAMINAGE mm 600 réglables de 0 à 40 mm, Poids Kg 259, kw 1,1-0,66, dimensions ouvert mm 3380x1010x1160h	<b>€ 6.970,71</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  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

