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	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,5
poids net (Kg)	25
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	420
hauteur (mm)	370

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

S TENDRE À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE, TOP LINE, avec une PAIRE de ROULEAUX RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, LARGEUR DES ROULEAU 400 mm :

- **corps entièrement en acier inoxydable** (y compris les arbres à rouleaux) ;
- **paire de rouleaux réglables** , pour **une précision millimétrique** de l'épaisseur souhaitée ;
- système d' **alimentation en pâte sur les rouleaux inférieurs** facilité par un autre **rouleau fou** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme **la piadina** ;
- **protection des rouleaux** en plexiglas ;
- **engrenages de boîte de vitesses** fabriqués avec **des résines spéciales** , **moulés et non dentés** , pour une durée de vie cinq fois supérieure à la normale ;
- **renforts internes** pour **éviter** toute **flexion de la carcasse** ;
- **poids des pâtes : de 50 à 1000 grammes ;**
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

OPTIONNEL / ACCESSOIRE :
- **Commande électrique à pédale.**

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/M40	Laminoir à pizza et piadina avec une paire de ROULEAUX RÉGLABLES de 400 mm, V 230/1, kw 0,50, dim. mm 520x420x370h.	**€ 861,57** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG2301 	**Pédale électrique pour les feuilles de pizza et de pâtisserie**	**€ 66,76** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours