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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

S TENDRE À PIZZA EN ACIER INOXYDABLE, TOP LINE, avec 2 PAIRES de ROULEAUX INCLINÉS RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, gamme avec LARGEUR DE ROULEAU de 300 et 400 mm :

- **corps entièrement en acier inoxydable** (y compris les arbres à rouleaux) ;
- **deux paires de rouleaux réglables** , pour **une précision millimétrique** de l'épaisseur souhaitée, **pour obtenir des formes rondes et uniformes** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme **la piadina** ;
- **prédisposition pour le contrôle par pédale** (en option) ;
- système d' **alimentation en pâte sur les rouleaux inférieurs** facilité par un autre **rouleau fou** ;
- **protection des rouleaux** séparée pour un travail facile et sûr ;
- **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** ;
- **clavier numérique;**
- **poids des pâtes : de 50 à 700 grammes (mod. IG2300_L30), de 50 à 1000 grammes (mod. IG2300_L40)** ;
- 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/L40	ROULEAU PIZZA-PIADINA en ACIER INOXYDABLE avec 2 PAIRES de ROULEAUX INCLINÉS RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, diamètre pizza/piadina max. 400 mm, pour pains de 50/1000 grammes, V 230/1, kw 0,50, dimensions 520x520x800h mm	**€ 1.389,90** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours