



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### LAMINOIR À ROULEAUX RÉGLABLES DE 250 mm DE LONG pour le traitement : Pâtes Fraîches, Pizza et Piadina

- structure en acier inoxydable et aluminium ,
- commandes basse tension (24 V) avec panneau à boutons poussoirs ,
- bouton de sécurité en forme de champignon ou pour arrêt d'urgence,
- moteur ventilé,
- entraînement par CHAÎNE,
- réglage de l'épaisseur de la pâte 0÷7,5 mm ,
- goulotte de chargement des feuilles qui facilite la préhension de la feuille sortante,
- disponible en : version avec rouleaux en acier de 250 mm de long pour une plus grande durabilité,
- disponible en : version avec rouleaux en bois de 250 mm de longueur , particulièrement adaptée à l'étalage de la pâte ( laissant l'empreinte typique du rouleau à pâtisserie ).

#### Accessoires/Options :

- Outil de coupe de tôle inox 3 coupes applicable à la laminoir SF 250/320/400/500, largeur de coupe mm : 2 - 3 - 4 - 6/7 - 9 - 12/13 - 19 - 24,
- Outil de laminage inox monocoupe applicable à la laminoir SF 200/250/320/400, largeur de coupe mm : 2 - 3 - 4 - 6/7 - 9 - 12/13 - 19 - 24,
- modèle monophasé sur demande.

**MARQUE CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>largeur (mm)</b>	480
<b>profondeur (mm)</b>	350
<b>hauteur (mm)</b>	400

#### MODÈLES DISPONIBLES

### RO-SF250TX



**Laminoir à pâtes ROGA avec ROULEAUX EN ACIER INOXYDABLE de 250 mm de long, Mod.SF250TX**  
Laminoir à pâtes avec rouleaux inox LONG 250 mm, V 400/3, kW 0,20, dim. mm 480x350x400h

**€ 1.358,47**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison

### RO-SF250TL



**Laminoir à pâtes ROGA avec ROULEAUX EN BOIS de longueur 250 mm, Mod.SF250TL**  
LAMINOIR À PÂTES AVEC ROULEAUX EN BOIS longueur 250 mm, V 400/3, kW 0,20, dim. mm 480x350x400h

**€ 1.529,31**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison





TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT