



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-2300/MC30	Laminoinr en acier inoxydable avec 1 paire de rouleaux de 30 cm de long, adapté aux pâtes à sucre, pâte d'amande et chocolat plastique, V.230/1, Kw.0.37, Poids 22 Kg, dim.mm.420x480x420h	€ 1.047,39 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

LAMINOIR PROFESSIONNEL avec 1 PAIRE de ROULEAUX de 30 cm de long :

- machine conçue pour le traitement du chocolat plastique , des pâtes à sucre , de la pâte d' amande et pour de nombreux autres types de feuilles allant du massepain à la pâte brisée ;
- structure robuste entièrement en acier AISI 304 ;
- conception simple et compacte ;
- rouleaux longueur 30 cm en résine acétal ;
- réglage millimétrique de l'épaisseur (de : 0 à 4,5 mm), qui permet d'obtenir des tôles très fines :
- s tête moulée et téflonnée avec galets fous en résine destinés à faciliter le glissement de la tôle ;
- RESPECTANT TOUTES LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE.

Marquage CE
Fabrique en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	22
largeur (mm)	420
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	420

