



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



TECHNOCHIEF.IT

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF133-SF-500-95	Laminator à pâtisserie professionnel avec CEINTURES-MATCHS 950x500 mm équipé de SOUS PLATEAU pour COLLECTEUR DE FARINE et PÂTISSERIE, ROULEAUX À ROULER mm. 500 réglable de : 0 à 35 mm, poids 157 kg, kw 0,75, dim. ouvert mm 2320x880x1100h	€ 3.731,14 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Lminoir à pâtisserie professionnel sur pied, avec CEINTURES-TAPIS 950x500 mm avec SOUS-PLATEAU pour collecte de FARINE et COLLECTE DE PÂTISSERIE, Ouverture des rouleaux de : 0 à 35 mm, TABLES pliantes de longueur 950 mm :

- Conçu et réalisé pour garantir une utilisation extrêmement simple et fonctionnelle , en totale conformité avec les normes de sécurité internationales ;
- **Structure fiable, solide et efficace** , elle répond aux besoins des restaurants, hôtels, pâtisseries et petites et moyennes boulangeries ;
- Épaules et couvercles en fonte d'aluminium ;
-
- **Possibilité de travailler tout type de pâtes**, jusqu'à des épaisseurs très fines ;
- **Cylindres roulants** chromés durs , **rectifiés et polis** ;
- **Réglage micrométrique** de l'ouverture du cylindre **avec poignée en aluminium** ;
-
- **diamètre du cylindre : Ø 6 cm ;**
ouverture du cylindre : de 0 à 3,5 cm ;
longueur du cylindre : 50 cm ;
-
- **Coller le grattoir sur des cylindres facilement démontables** , pour un nettoyage facile et efficace ;
- **Déplacement des CEINTURES-MATCHES via commande à pédale** ;
- **Tapis roulants à vitesse variable pour éviter les plis de la pâtisserie** ;
- **Grilles de protection en acier inoxydable** avec micro-interrupteur de sécurité ;
- **Roulements blindés** pour éviter les infiltrations de farine ;
- **Tables rabattables vers le haut** , de manière à réduire les dimensions hors tout lorsque la machine est au repos ;
- **Système de table non amovible avec dessous de plateau pour récupérer la FARINE et collecteur de pâtes en inox** ;
- Monté sur roulettes pour faciliter le déplacement ;
-
- **Dimensions de travail** : 2320 x 880 x 1100h mm ;
- **Dimensions au repos** : 690 x 880 x 1720 mm ;
-
- **Système électrique basse tension et double commande** (manuel et pédale);
- **Protecteurs de prévention des accidents** , connectés au système électrique via des interrupteurs de fin de course ;

Facultatif:

- Également disponible avec moteur monophasé ;
- Moteur à 2 vitesses, avec vitesse différenciée entre le tapis d'entrée et le tapis de sortie ;
- .

MARQUE CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	150
poids brut (Kg)	157
largeur (mm)	2320
profondeur (mm)	880
hauteur (mm)	1100