



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/M40	Rouleaux Laminoin-Pizza et Piadina avec une PAIRE de ROULEAUX RÉGLABLES de 400 mm, V 230/1, kw 0,50, dim.mm 520x420x370h	€ 861,57 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

S TENDEUR EN ACIER INOXYDABLE, LIGNE SUPÉRIEURE, avec une PAIRE DE ROULEAUX RÉGLABLES pour une PRÉCISION MAXIMALE de l'épaisseur souhaitée, LARGEUR DE ROULEAUX 400 mm :

- **corps entièrement en acier inoxydable** (arbres à roulements à rouleaux inclus);
- **paire de rouleaux réglables** , pour **une précision millimétrique** de l'épaisseur souhaitée;
- système d' **entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs** facilitée par un autre **rouleau fou** ;
- machine particulièrement adaptée au travail de très fines épaisseurs, comme la **piadina** ;
- **protection des rouleaux** en plexiglas ;
- des engrenages de **boîte de vitesses** réalisés avec **des résines spéciales , moulés et non dentés** , pour une durée cinq fois plus longue que 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 au pied électrique.**

Marquage CE
Fabriqué en Italie

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

IG2301



Pédale électrique pour les feuilles de pizza et de pâtisserie
Pédale électrique pour laminoirs et brancards à pizza

€ 66,76

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours