



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODE             | DESCRIPTION  | PRIX/LIVRAISON               |
|------------------|--|------------------------------|
| <b>FA-FSM100</b> | Laminoinr manuel professionnel IMPERIA avec rouleaux en acier inoxydable de 220 mm, taille 325x220x275h mm | <b>Livraison</b> 4 à 9 jours |

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### LAMINOIR Manuel Professionnel IMPERIA avec ROULEAUX INOX 220 mm :

- **structure en acier inoxydable AISI 304 chromé** ,
- engrenages en acier trempé tournant sur des broches rectifiées ;
- douilles autolubrifiantes;
- **bouton régulateur** avec **indicateur numéroté pour 10 épaisseurs de tôle différentes** ;
- réglage max du rouleau 0 ÷ 5 mm;
- largeur de feuille max 210 mm;
- facile à nettoyer;
- idéal pour obtenir différentes épaisseurs de pâte.

##### Accessoires / Options :

- couper des feuilles de pâtes simples avec différentes mesures de coupe : 1,5 mm, 2 mm, 4 mm, 6,5 mm, 12 mm.

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

#### FICHE TECHNIQUE

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>poids net (Kg)</b>  | 9,3  |
| <b>poids brut (Kg)</b> | 11,5 |
| <b>largeur (mm)</b>    | 325  |
| <b>profondeur (mm)</b> | 220  |
| <b>hauteur (mm)</b>    | 275  |

#### FICHE TECHNIQUE

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|------------|-------------|----------------|
|------------|-------------|----------------|

FA-FSE001N

Livraison 4 à 9 jours



**Fraise à pâtisserie de 1,5 mm - Capelli D'Angelo, pour laminoir FSEI100 et FSM100**  
Pâtisserie Cutter - poils d'ange de 1,5 mm

FA-FSE002N

Livraison 4 à 9 jours



**Emporte-pièce 2 mm - Tagliolino, pour laminoir FSEI100 et FSM100**  
Coupe pâtisserie - Tagliolino 2 mm

FA-FSE003N

Livraison 4 à 9 jours



**Coupe-pâtes 4 mm - Tagliatella, pour laminoirs FSEI100 et FSM100**  
Outil de coupe - nouilles 4mm

FA-FSE004N

Livraison 4 à 9 jours



**Coupe-pâtes 6,5 mm - Tagliatella, pour laminoirs FSEI100 et FSM100**  
Outil de coupe - Noodle 6.5mm

FA-FSE005N

Livraison 4 à 9 jours



**Fraise 12 mm - Pappardella, pour laminoir FSEI100 et FSM100**  
Outil de coupe - Pappardella 12 mm

FA-FSE006N

Livraison 4 à 9 jours



**Diamètre de fraise 2 mm - Spaghetti, pour laminoir FSEI100 et FSM100**  
Outil de coupe - Spaghetti diamètre 2 mm

FA-FSE007N

Livraison 4 à 9 jours



**Fraise 12 mm - Reginette, pour laminoir FSEI100 et FSM100**  
Coupe pâtisserie - Reginette 12 mm

