



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



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMPTOIR LAMINOIR professionnel à ROULEAUX INOX LISSES ou RUGEUX de 420 mm et DOUBLE BOUCHE pour INSÉRER LA PÂTE :

- Entièrement construit en acier inoxydable 18/10 , il est idéal pour les laboratoires de pâtes fraîches , les restaurants , les pizzerias et les pâtisseries , il permet la création de tôles pour les pâtes fraîches, les pâtisseries et les pizzerias ;
- Il dispose d'une paire de rouleaux solides en acier inoxydable poli pour un laminage uniforme même avec des épaisseurs très fines ;
- Équipé d'un accessoire de coupe de pâtisserie standard ;
- Les points forts de cette machine innovante sont les suivants :
 - COMPACTITÉ pour un encombrement minimum sur l'établi ;
 - Diamètre du rouleau 60 mm ;
 - ROBUSTESSE et précision mécanique tous MADE IN ITALY;
 - SIMPLICITÉ électrique pour une fiabilité maximale ;
 - Démontage SIMPLE de la goulotte d'introduction de la pâte et des rouleaux d'entraînement pour un nettoyage pratique et efficace de la machine ;
 - VITESSE d'extraction totale des "grattoirs à pâtes" qui permet un nettoyage quotidien en profondeur et un remplacement très simple de ceux-ci ;
 - SÉCURITÉ absolue de l'opérateur grâce à une solution brevetée qui permet l'introduction de la pâte jusqu'à une épaisseur de 40 mm. Ce système breveté.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Dimensions du rouleau : **DIAMÈTRE 60 mm - LONGUEUR 420 mm**
- Ouverture du rouleau : **0 - 15 mm** .
- Épaisseur maximale de la pâte pouvant être insérée : **40 mm**
- Ajustement : **ENGRENAGE MICROMÉTRIQUE**

Accessoires/Options :

- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 2 MM. - TAGLIOLINI
- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 4 MM. - TRENETTE
- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCCINE
- COUPE-FEUILLE LARGEUR DE COUPE 12 MM. - LASAGNETTES

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	49
largeur (mm)	650
profondeur (mm)	303
hauteur (mm)	466

MODÈLES DISPONIBLES

IG-3200/LM42



LAMINEUR DE PÂTES PROFESSIONNEL avec ROULEAUX LISSES EN ACIER INOXYDABLE mm 420, mod.3200/LM42

Laminioir à pâte avec 1 paire de rouleaux lisses en acier inoxydable de 420 mm de long, double bouche pour insérer la pâte, préparé pour l'application de PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Poids 49 Kg, dim.mm.650x303x466h

Livraison 4 à 9 jours

IG-3200/LM42R



LAMINEUR DE PÂTES PROFESSIONNEL avec ROULEAUX EN ACIER INOXYDABLE BRUT mm 420

Laminioir à pâte avec 1 paire de rouleaux bruts en acier inoxydable de 420 mm de long, double bouche pour insérer la pâte, préparé pour l'application de PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Poids 49 Kg, dim.mm.650x303x466h

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
IG-TSIGF02 	COUPE-FEUILLES, LARGEUR DE COUPE 2 MM. - TAGLIOLINI Coupe-pâtes avec largeur de coupe 2 mm - TAGLIOLINI	Livraison 4 à 9 jours
IG-TSIGF03 	COUPE-FEUILLES LARGEUR COUPE 4 MM. - TRENETTE Coupe-pâtes avec largeur de coupe 4 mm - TRENETTE	Livraison 4 à 9 jours
IG-TSIGF04 	COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCCINE Coupe-pâtes avec largeur de coupe 6,5 mm - FETTUCCINE	Livraison 4 à 9 jours
IG-TSIGF05 	COUPE-FEUILLES, LARGEUR DE COUPE 12 MM. - LASAGNETTE Coupe-pâtes avec largeur de coupe 12 mm - LASAGNETTE	Livraison 4 à 9 jours





con accessorio tagliasfoglia inserito (opzionale)



Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliasfoglia



Sistema di regolazione micrometrico ad ingranaggi con indicatore di apertura e chiusura rulli



Tagliasfoglia inox con **aggancio e sgancio rapido** larghezza utile mm. 260, sponda di **appoggio** per facilitare l'imbocco sfoglia, ottenendo così una maggior produzione. (OPZIONALE)

ACCESSORI TAGLIASOFLIA



Pappardelle (lasagnette) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliatelle (fettuccine) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Trenette con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliolino con passo regolare