



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

COMPTOIR LAMIN professionnel avec **ROULEAUX INOX LISSES** ou **BRUTS** de 320 mm et **DOUBLE BOUCHE** pour **INSERTION DE LA PÂTE** :

- **Construit entièrement en acier inoxydable 18/10** , il est **idéal pour les laboratoires de pâtes fraîches , les restaurants , pizzerias et pâtisseries** , il permet la création de tôles pour pâtes fraîches, pâtisseries et 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 coupe-feuille standard ;
- **Les points forts de cette machine innovante sont les suivants :**
 - **COMPACT** pour un minimum d'espace sur l'établi ;
 - Diamètre du rouleau 60 mm ;
 - **ROBUSTESSE** et précision mécanique le tout **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 pâte" qui permet un nettoyage quotidien approfondi 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 320 mm**
- Ouverture du rouleau : **0 - 15 mm** .
- Épaisseur maximale de pâte insérable : **40 mm**
- Réglage : **ENGRENAGE MICROMÉTRIQUE**

Accessoires/Options :

- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 2 MM. - TAGLIOLINI
- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 4 MM. - TRINETTE
- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCCINE
- COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 12 MM. - LASAGNETTE

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50

puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	43
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	303
hauteur (mm)	466

MODÈLES DISPONIBLES

IG-3200/LM32



LAMINEUR DE PÂTES PROFESSIONNEL avec ROULEAUX LISSES EN ACIER INOXYDABLE mm 320, mod.3200/LM32

Laminoin à pâte avec 1 paire de rouleaux lisses en acier inoxydable de 320 mm de long, double bouche pour insérer la pâte, préparé pour l'application de PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Poids 43 Kg, dim.mm.550x303x466h

Livraison 4 à 9 jours

IG-3200/LM32R



LAMINEUR DE PÂTES PROFESSIONNEL avec ROULEAUX EN ACIER INOXYDABLE RUGUEUX mm 320, mod.3200/LM32

Laminoin à pâte avec 1 paire de rouleaux bruts en acier inoxydable de 320 mm de long, double bouche pour insérer la pâte, préparé pour l'application de PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Poids 43 Kg, dim.mm.550x303x466h

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



Doppia bocca per inserimento impasto



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)



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