



**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>TCF133-SF-600-140</b> | Laminoir à pâtisserie professionnel avec CEINTURES-TAPIS 1400x600 mm équipé de SOUS PLATEAU pour COLLECTEUR DE FARINE et PÂTISSERIE, Tables AMOVIBLES, Rouleaux ROULANTS de 600 mm réglables de 0 à 35 mm, Poids 219 Kg, 0,75 kw, dimensions ouvertes 3180x1010x1160h mm | <b>Livraison</b> 4 à 9 jours |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**LAMEUSE À PÂTISSERIE professionnelle sur pied, avec CEINTURES-TAPIS 1400x600 mm, avec SOUS COMPTOIR pour collecte de FARINE et COLLECTE DE PÂTISSERIE, Ouverture des rouleaux de 0 à 35 mm, TABLES Pliables et EXTRACTABLES de longueur 1400 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 : Ø7cm ;**
- **ouverture du cylindre : de 0 cm à 3,5 cm ;**
- **longueur du cylindre : 60 cm ;**
- **Coller le grattoir sur des cylindres facilement démontables** , pour **un nettoyage facile et efficace** ;
- 
- **Déplacement des CEINTURES-MATCHES** via **commande à pédale** ;
- **Bandes transporteuses 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 l'encombrement lorsque la machine est au repos ;
- **Système de table amovible avec dessous en acier inoxydable pour la collecte de farine et le collecteur de pâtes** ;
- Monté sur roulettes pour faciliter le déplacement ;
- 
- 
- **Dimensions de travail** : 3180 x 1010 x 1160h mm ;
- **Dimensions au repos** : 980 x 1010 x 2150h 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:**

- Dispositif spécial coupe-croissants ;
- Différents rouleaux de coupe avec dimensions et formes particulières sur demande ;
- 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)          | 219     |
| largeur (mm)            | 3180    |
| profondeur (mm)         | 1010    |
| hauteur (mm)            | 1160    |