



**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



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

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

**€ 2.664,49**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

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

**€ 2.780,23**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>IG-TSIGF02</b> 	<b>COUPE-FEUILLES, LARGEUR DE COUPE 2 MM. - TAGLIOLINI</b> Coupe-pâtes avec largeur de coupe 2 mm - TAGLIOLINI	<b>€ 310,28</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>IG-TSIGF03</b> 	<b>COUPE-FEUILLES LARGEUR COUPE 4 MM. - TRENETTE</b> Coupe-pâtes avec largeur de coupe 4 mm - TRENETTE	<b>€ 310,28</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>IG-TSIGF04</b> 	<b>COUPE-FEUILLES LARGEUR DE COUPE 6,5 MM. - FETTUCCINE</b> Coupe-pâtes avec largeur de coupe 6,5 mm - FETTUCCINE	<b>€ 310,28</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>IG-TSIGF05</b> 	<b>COUPE-FEUILLES, LARGEUR DE COUPE 12 MM. - LASAGNETTE</b> Coupe-pâtes avec largeur de coupe 12 mm - LASAGNETTE	<b>€ 310,28</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>





con accessorio tagliafoglia inserito (opzionale)



Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliafoglia



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