



**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-600-71</b>	Laminoin à pâtisserie professionnel avec CEINTURES-TAPIS 710x600 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 188 Kg, 0,75 kw, dimensions ouvertes mm.1820x1010x1160h	<b>€ 4.201,54</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**LAMEUSE À PÂTISSERIE professionnelle sur pied, avec CEINTURES-TAPIS 710x600 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 710 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** ;
- **Tapis roulants 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 les dimensions hors tout lorsque la machine est au repos ;
- **Système de table amovible avec dessous pour collection de farine et collecteur de pâtes en acier inoxydable** ;
- Monté sur roulettes pour faciliter le déplacement ;
- 
- **Dimensions de travail** : 1820 x 1010 x 1160h mm ;
- **Dimensions au repos** : 800 x 1100 x 1490h 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**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,75
<b>poids net (Kg)</b>	188
<b>largeur (mm)</b>	1820
<b>profondeur (mm)</b>	1010
<b>hauteur (mm)</b>	1160