



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF133-SF-600-120	Laminoir à pâtisserie professionnel avec CEINTURES-TAPIS 1200x600 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 211 Kg, 0,75 kw, dimensions ouvertes 2780x1010x1160h mm	€ 4.469,98 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

LAMEUSE À PÂTISSERIE professionnelle sur pied, avec CEINTURES-TAPIS 1200x600 mm, avec SOUS COMPTOIR pour collecte de FARINE et COLLECTE DE PÂTISSERIE, Ouverture des rouleaux de 0 à 35 mm, TABLES Pliables et AMOVIBLES de longueur 1200 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**, afin de 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** : 2780 x 1010 x 1160h mm ;
- **Dimensions au repos** : mm 900 x 1010 x 1960h ;
-
- **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)	211
largeur (mm)	2780
profondeur (mm)	1010
hauteur (mm)	1160