



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-EASY6-120	Laminoin professionnel MÉCANISÉ avec CEINTURES-MATCHS 1200x600 mm équipé de SOUS PLATEAU pour COLLECTEUR DE FARINE et PÂTISSERIE, rouleaux ROULEMENTS de 600 mm réglables de 0 à 40 mm, Poids 248 Kg, kw 1,1-0,66, dimension ouverte mm 2780x1010x1160h	€ 5.543,76 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

LAVEUSE À PÂTISSERIE professionnelle au sol, MÉCANISÉE avec CEINTURES-TAPIS 1200x600 mm, avec SOUS-PLAN pour la collecte de la FARINE et la COLLECTE DE LA PÂTISSERIE, Ouverture des rouleaux de 0 à 40 mm, TABLES pliantes de longueur 1200 mm :

- Produit à mi-chemin entre les laminoirs manuels classiques et les laminoirs automatiques complexes : **c'est une excellente alternative aux laminoirs manuels, sans toutefois avoir recours aux systèmes automatiques souvent compliqués. des automatismes ;**
- 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 ;
- Étagères motorisées extractibles et relevables pour réduire les dimensions hors tout lorsqu'elles ne sont pas utilisées ;
- Réglage précis et constant de l'épaisseur via joystick ;
-
- **Sélection pratique et précise de l'épaisseur des pâtes ;**
- Cylindres roulants chromés durs, rectifiés et polis ;
- **Joystick pratique** , remplaçant la poignée traditionnelle, qui permet de **déplacer les tapis vers la droite et la gauche ;**
- **Indicateur de mesure réelle du cylindre ;**
- **Réglage mécanique de l'ouverture et de la fermeture des cylindres ;**
-
-
-
- **diamètre du cylindre : Ø7cm ;**
- **ouverture du cylindre : de 0 cm à 4 cm ;**
- **longueur du cylindre : 60 cm ;**
- **Coller le grattoir sur des cylindres facilement démontables** , pour **un nettoyage facile et efficace ;**
-
- **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 non amovible avec plan inférieur en acier inoxydable pour la collecte de la FARINE et la collecte des pâtes ;**
- Monté sur roulettes pour faciliter le déplacement ;
- Equipé d' **un bouton d'urgence ;**
Equipé d' **un interrupteur "Reset"** pour le retour à la position initiale ;
- **Moteur à deux vitesses** (CV 0,9/1,5)
-
- **Dimensions de travail** : 2780 x 1010 x 1160h mm ;
- **Dimensions au repos** : mm 900 x 1010 x 1960h ;

MARQUE CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,1
poids net (Kg)	248
largeur (mm)	2780
profondeur (mm)	1010
hauteur (mm)	1160





- 1 Reset
- 2 Leva di Comando
- 3 Pulsante Emergenza
- 4 Indicatore Massima Apertura Cilindri
- 5 Indicatore Spessore Pasta
- 6 Pomoli di Regolazione

