



**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-EASY6-150</b>	Laminoin professionnel MÉCANISÉ avec CEINTURES-MATCHS 1500x600 mm équipé de SOUS PLATEAU pour COLLECTEUR DE FARINE et PÂTISSERIE, rouleaux ROULEMENTS de 600 mm réglables de 0 à 40 mm, Poids 259 Kg, kw 1,1-0,66, dimension ouverte mm 3380x1010x1160h	<b>€ 5.728,47</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**LAVEUSE À PÂTISSERIE professionnelle sur pied, MÉCANISÉE avec CEINTURES-MATCHS 1500x600 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 1.500 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** : 3380 x 1010 x 1160h mm ;
- **Dimensions au repos** : 1060 x 1010 x 2250h mm ;

**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>	1,1
<b>poids net (Kg)</b>	259
<b>largeur (mm)</b>	3380
<b>profondeur (mm)</b>	1010
<b>hauteur (mm)</b>	1160





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

