



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF133-SF-600-150	Sfogliatrice Professionale Pasticceria con NASTRI-TAPPETI da mm 1500x600 dotati di SOTTOPIANO per FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Tavoli ESTRAIBILI, Rulli di LAMINAZIONE da mm 600 regolabili da 0 a 35 mm, Peso Kg 223, kw 0,75, dim.aperta mm 3380x1010x1160h	€ 4.706,41 + IVA € 5.741,82 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,75
Peso netto (Kg)	223
Larghezza (mm)	3380
Profondità (mm)	1010
Altezza (mm)	1160

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE Professionale per PASTICCERIA da Pavimento, con NASTRI-TAPPETI da mm 1500x600, con SOTTOPIANO per Raccolta FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Apertura rulli da 0 a 35 mm, TAVOLI Ripieghevoli ed ESTRAIBILI Lunghi 1500 mm:

- Disegnata e progettata per garantire un **uso estremamente facile e funzionale**, nel pieno rispetto degli standard di sicurezza internazionali;
- **Struttura affidabile, solida ed efficiente**, risponde alle esigenze di ristoranti, hotel, pasticcerie e piccoli e medi panifici;
- Spalle e coperchi in fusione di alluminio;
-
- **Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta**, fino a spessori sottilissimi;
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati;

- **Regolazione micrometrica** della Apertura cilindri con maniglia in alluminio;
-
- **diametro cilindri: Ø7cm;**
- **apertura cilindri: da 0 cm a 3,5 cm;**
- **lunghezza cilindri: 60cm;**
- **Raschia Pasta sui Cilindri** facilmente smontabili, per **una pulizia facile ed efficace;**
-
- **Movimento dei NASTRI-TAPPETI** tramite **Comando a pedale;**
- **Nastri-Tappeti trasportatori a velocità variabile per evitare grinze nella sfoglia;**
- **Griglie di protezione in acciaio inox** con microswitc di sicurezza;
- **Cuscinetti schermati** per evitare l'infiltrazione della farina;
- **Tavoli ripiegabili verso l'alto**, in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo;
- **Sistema Tavoli Smontabili con Sottopiano per Raccolta FARINA e Raccogli Pasta Inox;**
- Montata su ruote per facilitarne lo spostamento;
-
-
- **Dimensioni in lavoro:** mm 3380 x 1010 x 1160h;
- **Dimensioni a riposo:** mm 1060 x 1010 x 2250h;
-
- **Impianto elettrico a bassa tensione** e a doppio comando (manuale e a pedale);
- **Ripari tipo antinfortunistico**, collegati all'impianto elettrico mediante fincorsa;

.
Optional:

- Apposito dispositivo taglia croissant;
- Diversi rulli da taglio con misure e forme particolari su richiesta;

- Disponibile anche con motore monofase;
- Motore a 2 velocità, con velocità differenziata tra il tappeto di entrata e il tappeto di uscita;

.
MARCHIO CE
MADE in Italy