

## 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



SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Trifase	
Volts	V 400/3	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	1,1	
Peso netto (Kg)	248	
Larghezza (mm)	2780	
Profondità (mm)	1010	
Altezza (mm)	1160	

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE Professionale per PASTICCERIA da Pavimento, MECCANIZZATA con NASTRI-TAPPETI da mm 1200x600, con SOTTOPIANO per Raccolta FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Apertura rulli da 0 a 40 mm, TAVOLI Ripieghevoli Lunghi 1200 mm:

- Prodotto a metà strada tra le classiche sfogliatrici manuali e le complesse sfogliatrici automatiche: è un'ottima alternativa alle manuali, senza però dover utilizzare gli automatismi, spesso complicati delle automatiche;
- 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;
- o Piani motorizzati estraibili e sollevabili per ridurne l'ingombro quando non in funzione;
- Regolazione precisa e costante dello spessore tramite joystick;
- Selezione pratica e precisa dello spessore della pasta;
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati;
- Comodo Joystick, in sostituzione della tradizionale maniglia, che permette di muovere i tappeti verso destra e sinistra;
- Indicatore misura reale cilindri;
- $\circ\,$  Regolazione meccanica di apertura e chiusura dei cilindri;

0

diametro cilindri: Ø7cm;

o apertura cilindri: da 0 cm a 4 cm;

• lunghezza cilindri: 60cm;

• Raschia Pasta sui Cilindri facilmente smontabili, per una pulizia facile ed efficace;

0

- 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 Non Smontabili con Sottopiano per Raccolta FARINA e Raccogli Pasta Inox;
- Montata su ruote per facilitarne lo spostamento;
- Dotata di Pulsante di Emergenza;
  Completa di interruttore "Reset" ritorno posizione iniziale;
- Motore a due velocità (Hp 0,9/1,5)

0

- Dimensioni in lavoro: mm 2780 x 1010 x 1160h;
- Dimensioni a riposo: mm 900 x 1010 x 1960h;

MARCHIO CE MADE in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF133-EASY6-120	Sfogliatrice Professionale Pasticceria MECCANIZZATA con NASTRI-TAPPETI da mm 1200x600 dotati di SOTTOPIANO per FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Rulli di LAMINAZIONE da mm 600 regolabili da 0 a 40 mm,Peso Kg 248, kw 1,1-0,66, dim.aperta mm 2780x1010x1160h	€ 6.745,36 + IVA € 8.229,34 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni







