



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	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,37
Peso netto (Kg)	22
Larghezza (mm)	420
Profondità (mm)	480
Altezza (mm)	420

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE PROFESSIONALE con 1 COPPIA di RULLI lunghi 30 cm

- macchina progettata per la lavorazione del cioccolato plastico, paste zuccherine, pasta di mandorle e per tanti altri tipi di sfoglie dal marzapane alla pasta frolla;
- struttura robusta completamente in acciaio AISI 304;
- design semplice e compatto;
- rulli lunghezza 30 cm realizzati in resina acetica;
- regolazione dello spessore millimetrica (da: 0 a 4,5 mm), che permette di ottenere sfoglie sottilissime
- scivolo modellato e teflonato completo di rulli a folle in resina progettati per facilitare lo scorrimento della sfoglia;
- RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
IG-2300/MC30	Sfogliatrice Inox con 1 coppia di rulli lunghi 30 cm, adatta per paste zuccherine, pasta di mandorle e cioccolato plastico, V.230/1, Kw.0,37, Peso 22 Kg, dim.mm.420x480x420h	€ 969,26 + IVA € 1.182,50 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

