



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)	43
Larghezza (mm)	550
Profondità (mm)	303
Altezza (mm)	466

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE Professionale da BANCO con RULLI INOX LISCI o RUVIDI da 320 mm e DOPPIA BOCCA per INSERIMENTO IMPASTO:

- **Costruita interamente in acciaio inox 18/10**, è ideale per laboratori di pasta fresca, ristoranti, pizzerie e pasticceria, consente la realizzazione di sfoglie per Pasta fresca, pasticceria e pizzeria;
- Dispone di **una coppia di rulli pieni in acciaio inox lucidati** per una laminazione uniforme anche con **spessori sottilissimi**;
- Provvista di attacco tagliasfoglia di serie;
- **I punti di forza di questa macchina innovativa sono i seguenti:**
 - **COMPATTEZZA** per minimo ingombro sul banco di lavoro;
 - **DIAMETRO** rulli 60 mm;
 - **ROBUSTEZZA** e precisione meccanica tutta **MADE IN ITALY**;
 - **SEMPLICITA'** elettrica per la massima affidabilità;
 - **SEMPLICITA'** di smontaggio dello scivolo di introduzione dell'impasto e dei rulli di trascinamento per una comoda ed efficace pulizia della macchina;
 - **VELOCITA'** di estrazione totale dei "raschiapasta" che permette una profonda pulizia quotidiana ed una semplicissima sostituzione degli stessi;
 - **SICUREZZA** assoluta dell'operatore grazie ad una soluzione brevettata che consente l'introduzione dell'impasto fino ad uno spessore di ben 40 mm. Questo sistema brevettato.

DATI TECNICI:

- Dimensioni Rulli: **DIAMETRO 60 mm - LUNGHEZZA 320 mm**
- Apertura Rulli: **0 - 15 mm.**
- Massimo spessore impasto inseribile: **40 mm**
- Regolazione: **MICROMETRICA ad INGRANAGGI**

Accessori/Optionals:

- TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 2 MM. - TAGLIOLINI
- TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 4 MM. - TRENETTE
- TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 6,5 MM. - FETTUCCINE
- TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 12 MM. - LASAGNETTE

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI**IG-3200/LM32**

Sfogliatrice per pasta con 1 coppia di rulli inox lisci lunghi 320 mm, V.230/1, Kw.0,37, Peso 43 Kg, dim.mm.550x303x466h

€ 2.418,66 + IVA

€ 2.950,77 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

IG-3200/LM32R

Sfogliatrice per pasta con 1 coppia di rulli inox ruvidi lunghi 320 mm, V.230/1, Kw.0,37, Peso 43 Kg, dim.mm.550x303x466h

€ 2.668,00 + IVA

€ 3.254,96 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL**CODICE/FOTO****DESCRIZIONE****PREZZO/CONSEGNA****IG-TSIGF02**

TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 2 MM. - TAGLIOLINI

€ 310,28 + IVA

€ 378,54 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

IG-TSIGF03

TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 4 MM. - TRENETTE

€ 310,28 + IVA

€ 378,54 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

IG-TSIGF04

TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 6,5 MM. - FETTUCCINE

€ 310,28 + IVA

€ 378,54 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

IG-TSIGF05

TAGLIASFOGLIA LARGHEZZA TAGLIO 12 MM. - LASAGNETTE

€ 310,28 + IVA

€ 378,54 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Doppia bocca per inserimento impasto



con accessorio tagliasfoglia inserito (opzionale)



Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliasfoglia



Sistema di regolazione micrometrico ad ingranaggi con indicatore di apertura e chiusura rulli



Tagliasfoglia inox con aggancio e sgancio rapido larghezza utile mm. 260, sponda di **appoggio** per facilitare l'imbocco sfoglia, ottenendo così una maggior produzione. (OPZIONALE)



Pappardelle (lasagnette) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliatelle (fettuccine) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Trenette con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano



Tagliolino con passo regolare