

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

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)	0,75
Peso netto (Kg)	188
Larghezza (mm)	2350
Profondità (mm)	915
Altezza (mm)	1160

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE Professionale per PASTICCERIA da Pavimento, con NASTRI-TAPPETI da mm 950x500 con SOTTOPIANO per Raccolta FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Apertura rulli da: 0 a 35 mm, TAVOLI Ripieghevoli Lunghi 950 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;
- o Spalla in fusione di alluminio per garantire il massimo assorbimento delle vibrazioni e quindi ridurne la rumorosità;
- Massima visibilità del prodotto grazie a ripari in filo inox e struttura della spalla;
- $\circ \ \ \textbf{Piani motorizzati, estraibili e sollevabili} \ per \ ridurre \ l'ingombro \ quando \ non \ in \ funzione;$
- Impianto elettrico con velocità variabile di serie;
- Settore dentato per aumentare la precisione su spessori sottili;
- Pulsanti di inversione marcia;
- Macchina completa di doppio comando (pulsanti e pedale) di serie;
- Regolazione precisa e costante dello spessore;
- Raschiatori facilmente removibili per pulizia quotidiana a fine servizio;
- Porta mattarello in fusione di alluminio;
- Sottopiani raccogli farina di serie;
- Ripari di sicurezza in griglia per aumentare la visibilità del prodotto laminato;
- Ruote piroettanti e piedini stabilizzatori esterni e per facilitare la movimentazione il fissaggio a terra;

- Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi;
- Regolazione micrometrica della Apertura cilindri con maniglia in alluminio;

0

∘ diametro cilindri: Ø 7 cm;

o apertura cilindri: da 0 a 3,5 cm;

• lunghezza cilindri: 50 cm;

0

- 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;
- 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;

0

- **Dimensioni in lavoro**: mm 2350 x 915 x 1160h;
- o Dimensioni a riposo: mm 790 x 915x 1720;

0

- Impianto elettrico a bassa tensione e a doppio comando (manuale e a pedale);
- Ripari tipo antinfortunistico, collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa;

Optional:

- Disponibile anche con motore monofase

MARCHIO CE MADE in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF133-SF-500-95	Sfogliatrice Professionale Pasticceria con NASTRI- TAPPETI da mm 950x500 dotati di SOTTOPIANO per FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Rulli di LAMINAZIONE da mm. 500 regolabili da: 0 a 35 mm, Peso Kg 157, kw 0,75, dim. aperta mm 2350x915x1160h	€ 4.642,13 + /VA € 5.663,40 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni