



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)	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;
- **Spalla in fusione di alluminio** per garantire il massimo assorbimento delle vibrazioni e quindi ridurre la rumorosità;
- **Massima visibilità del prodotto** grazie a ripari in filo inox e struttura della spalla;
- **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**;
-
- **diametro cilindri: Ø 7 cm**;
- **apertura cilindri: da 0 a 3,5 cm**;
- **lunghezza cilindri: 50 cm**;
-
- **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;
-
- **Dimensioni in lavoro:** mm 2350 x 915 x 1160h;
- **Dimensioni a riposo:** mm 790 x 915x 1720;
-
- **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	€ 4.739,78 + IVA € 5.782,53 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni