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)	157
Peso lordo (Kg)	162
Larghezza (mm)	2800
Profondità (mm)	880
Altezza (mm)	1100

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE Professionale per PASTICCERIA da Pavimento, con NASTRI-TAPPETI da mm 1200x500 con SOTTOPIANO per Raccolta FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Apertura rulli da: 0 a 35 mm, TAVOLI Ripieghevoli Lunghi 1200 mm:

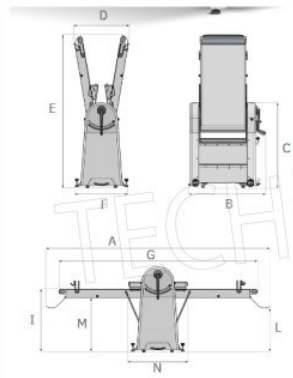
.

- 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 ridurne 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 2760 x 915 x 1160h;
- **Dimensioni a riposo**: mm 890 x 915 x 1920h;
-
- **Impianto elettrico a bassa tensione** e a doppio comando (manuale e a pedale);
- **Ripari tipo antinfortunistico**, collegati all'impianto elettrico mediante fine corsa;

Optional:
- Disponibile anche con motore monofase
.
MARCHIO CE
MADE in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF133-SF-500-120	Sfogliatrice Professionale Pasticceria con NASTRI-TAPPETI da mm 1200x500 dotati di SOTTOPIANO per FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Rulli di LAMINAZIONE da mm. 500 regolabili da: 0 a 35 mm, Peso Kg 194, kw 0,75, dim. aperta mm. 2760x915x1160h	**€ 4.874,99** *+ IVA* € 5.947,49 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni



Modello	SF 500/710	SF 500/950	SF 500/1200
Lunghezza cilindri (mm)	500	500	500
Diametro cilindri (mm)	70	70	70
Max apertura cilindri (mm)	35	35	35
Lunghezza piani (mm)	710	950	1200
Potenza (kW)	0,75	0,75	0,75
Peso (kg)	180	187	194
A (mm)	1820	2350	2760
B (mm)	915	915	915
C (mm)	1160	1160	1160
D (mm)	650	790	890
E (mm)	1470	1730	1940
F (mm)	695	695	695
G (mm)	1480	2015	2460
I (mm)	850	850	850
L (mm)	620	620	620
M (mm)	735	735	735
N (mm)	800	800	800

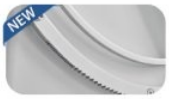
Spalla sempre in fusione di alluminio per ridurre la rumorosità da vibrazione

Massima visibilità del prodotto grazie a ripari in filo inox e struttura della spalla

Piani rimovibili di serie sia per SF500 che per SF600

Impianto elettrico con velocità variabile di serie

Ruote piroettanti e piedini stabilizzatori esterni e per facilitare la movimentazione il fissaggio a terra



Settore dentato per aumentare la precisione su spessori sottili

Pulsanti di inversione marcia

Macchina completa di doppio comando (pulsanti e pedale) di serie

Sgancio rapido per pulizia raschiatori e possibilità di regolazione

Porta mattarello in fusione di alluminio

TECHNOCHEF.IT