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)	223
Larghezza (mm)	3180
Profondità (mm)	1015
Altezza (mm)	1160

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE Professionale per PASTICCERIA da Pavimento, con NASTRI-TAPPETI da mm 1400x600, con SOTTOPIANO per Raccolta FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Apertura rulli da 0 a 35 mm, TAVOLI Ripieghevoli ed ESTRAIBILI Lunghi 1400 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 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**;
- **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**;
-
- **Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta**, fino a spessori sottilissimi;
- Regolazione micrometrica della Apertura cilindri con maniglia in alluminio;

-
- **Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta**, fino a spessori sottilissimi;
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati;
- **Regolazione micrometrica** della Apertura cilindri con maniglia in alluminio;
-
- **diametro cilindri: Ø 7cm;**
- **apertura cilindri: da 0 cm a 3,5 cm;**
- **lunghezza cilindri: 60 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 Smontabili con Sottopiano per Raccolta FARINA e Raccogli Pasta Inox;**
- Montata su ruote per facilitarne lo spostamento;
-
-
- **Dimensioni in lavoro**: mm 3180 x 1015 x 1160h;
- **Dimensioni a riposo**: mm 1020x 1015 x 2150h;
-
- **Impianto elettrico a bassa tensione** e a doppio comando (manuale e a pedale);
- **Ripari tipo antinfortunistico**, collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa;

.
Optional:
- Diversi rulli da taglio con misure e forme particolari su richiesta;

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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF133-SF-600-140	Sfogliatrice Professionale Pasticceria con NASTRI-TAPPETI da mm 1400x600 dotati di SOTTOPIANO per FARINA e RACCOGLI SFOGLIA,Tavoli ESTRAIBILI, Rulli di LAMINAZIONE da mm 600 regolabili da 0 a 35 mm,Peso Kg 223, kw 0,75, dim.aperta mm 3180x1015x1160h	**€ 5.806,42** *+ IVA* € 7.083,83 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni