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)	1,1
Peso netto (Kg)	255
Larghezza (mm)	3180
Profondità (mm)	1010
Altezza (mm)	1160

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SFOGLIATRICE Professionale per PASTICCERIA da Pavimento, MECCANIZZATA con NASTRI-TAPPETI da mm 1400x600, con SOTTOPIANO per Raccolta FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Apertura rulli da 0 a 40 mm, TAVOLI Ripieghevoli Lunghi 1400 mm:

.

- Prodotto a metà strada tra le classiche sfogliatrici manuali e le complesse sfogliatrici automatiche: **è un'ottima alternativa alle manuali, senza però dover utilizzare gli automatismi, spesso complicati delle automatiche**;
- 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;
- Spalle e coperchi in fusione di alluminio;
- Piani motorizzati estraibili e sollevabili per ridurne l'ingombro quando non in funzione;
- Regolazione precisa e costante dello spessore tramite joystick;
-
- **Selezione pratica e precisa dello spessore della pasta**;
- Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati;
- **Comodo Joystick**, in sostituzione della tradizionale maniglia, che permette di **muovere i tappeti verso destra e sinistra**;
- **Indicatore misura reale cilindri;**
- **Regolazione meccanica di apertura e chiusura dei cilindri;**
-
-

-
- **diametro cilindri: Ø7cm;**
- **apertura cilindri: da 0 cm a 4 cm;**
- **lunghezza cilindri: 60cm;**
- **Raschia Pasta sui Cilindri** facilmente smontabili, per **una pulizia facile ed efficace;**
-
- **Nastri-Tappeti trasportatori a velocità variabile per evitare grinze nella sfoglia;**
- **Griglie di protezione in acciaio inox** con microswitc di sicurezza;
- **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;
- Dotata di **Pulsante di Emergenza**;
  Completa di **interruttore "Reset"** ritorno posizione iniziale;
- **Motore a due velocità** (Hp 0,9/1,5)
-
- **Dimensioni in lavoro**: mm 3180 x 1010 x 1160h;
- **Dimensioni a riposo**: mm 980 x 1010 x 2150h;

.
MARCHIO CE
MADE in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF133-EASY6-140	Sfogliatrice Professionale Pasticceria MECCANIZZATA con NASTRI-TAPPETI da mm 1400x600 dotati di SOTTOPIANO per FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Rulli di LAMINAZIONE da mm 600 regolabili da 0 a 40 mm,Peso Kg 255, kw 1,1-0,66, dim.aperta mm 3180x1010x1160h	**€ 6.865,55** *+ IVA* € 8.375,97 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

1 Reset

2 Leva di Comando

3 Pulsante Emergenza

4 Indicatore Massima Apertura Cilindri

5 Indicatore Spessore Pasta

6 Pomoli di Regolazione

TECHNOCHEF.IT