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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	49
ancho (mm)	650
profundidad (mm)	303
altura (mm)	466

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CONTRA LAMINADORA profesional con RODILLOS DE ACERO INOXIDABLE LISO o BRUTO de 420 mm y DOBLE BOCA para INSERTAR LA MASA :

.

- **Totalmente construido en acero inoxidable 18/10** , es **ideal para laboratorios de pasta fresca** , **restaurantes** , **pizzerías y pastelerías** , permite la creación de láminas para pasta fresca, pastelerías y pizzerías;
- Tiene **un par de rodillos completos en acero inoxidable pulido** para laminación uniforme incluso con **espesores muy delgados** ;
- Equipado con un accesorio de corte de pastelería estándar;
- **Los puntos fuertes de esta innovadora máquina son los siguientes** :
  - **COMPACIDAD** para una carga mínima sobre el banco de trabajo;
  - Diámetro del rodillo 60 mm;
  - **ROBUSTEZ** y precisión mecánica todo MADE IN ITALY;
  - **SIMPLICIDAD** eléctrica para una máxima fiabilidad;
  - **SIMPLE** desmontaje de la tolva de introducción de la masa y de los rodillos de arrastre para una limpieza cómoda y eficaz de la máquina;
  - **VELOCIDAD** de extracción total de los "raspadores de pasta" que permite una limpieza diaria profunda y una reposición muy sencilla de los mismos;
  - **SEGURIDAD** absoluta del operador gracias a una solución patentada que permite la introducción de la masa hasta un espesor de 40 mm. Este sistema patentado.

.

DATOS TÉCNICOS :

- Dimensiones del rodillo: **DIÁMETRO 60 mm** - **LONGITUD 420 mm**
- Apertura de rodillos: **0 – 15 mm** .

- Grosor máximo de masa que se puede introducir: **40 mm**
- Ajuste: **ENGRANAJE MICROMETRICO**

.

Accesorios/Opciones :

- CORTADORES DE HOJA ANCHO DE CORTE 2 MM. - TAGLIOLINI
- CORTADORES DE HOJA ANCHO DE CORTE 4 MM. - TRENETTE
- CORTADORES DE HOJA ANCHO DE CORTE 6,5 MM. - FETTUCCINE
- CORTADORES DE HOJA ANCHO DE CORTE 12 MM. - LASAÑA

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

IG-3200/LM42	**Laminadora de pasta con 1 par de rodillos lisos de acero inoxidable de 420 mm de longitud, V.230/1, Kw.0.37, Peso 49 Kg, dim.mm.650x303x466h**	**€ 2.664,49** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
IG-3200/LM42R	**Laminadora de pasta con 1 par de rodillos de acero inoxidable rugoso de 420 mm de longitud, V.230/1, Kw.0.37, Peso 49 Kg, dim.mm.650x303x466h**	**€ 2.780,23** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
IG-TSIGF02	**CORTADOR DE HOJAS, ANCHO DE CORTE 2 MM. - TAGLIOLINI**	**€ 310,28** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
IG-TSIGF03	**CORTADOR DE HOJAS ANCHO CORTE 4 MM. - TRENETTE**	**€ 310,28** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
IG-TSIGF04	**CORTADOR DE HOJAS ANCHO DE CORTE 6.5 MM. - FETTUCCINE**	**€ 310,28** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
IG-TSIGF05	**CORTADOR DE HOJAS, ANCHO DE CORTE 12 MM. - LASAGNETTE**	**€ 310,28** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

Doppia bocca per inserimento impasto

con accessorio tagliasfoglia inserito (opzionale)

Sistema rapido di aggancio e sgancio accessori tagliasfoglia

Sistema di regolazione micrometrico ad ingranaggi con indicatore di apertura e chiusura rulli

TECHNOCHEF.IT

Tagliasfoglia inox con aggancio e sgancio rapido larghezza utile mm. 260,
sponda di **appoggio** per facilitare l'imbocco sfoglia, ottenendo così una maggior produzione.
(OPZIONALE)

TECHNOCHEF.IT

ACCESSORI TAGLIASOFLIA

Pappardelle (lasagnette) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

Tagliatelle (fettuccine) con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

Trenette con taglio a passo irregolare come se fossero tagliate a mano

Tagliolino con passo regolare

TECHNOCHEF.IT