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	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,75
peso neto (Kg)	157
peso bruto (Kg)	162
ancho (mm)	2800
profundidad (mm)	880
altura (mm)	1100

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

LAMINADORA DE PASTELERÍA profesional de pie, con CINTAS-CINTAS de 1200x500 mm con BAJO MESA para RECOGIDA DE HARINA y RECOGIDA DE PASTELERÍA, Apertura de rodillos de: 0 a 35 mm, MESAS plegables de 1200 mm de largo:

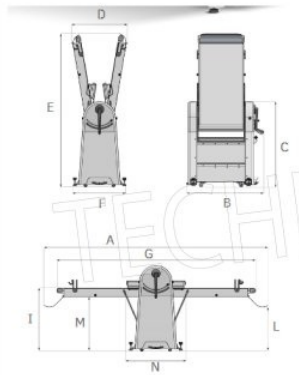
.

- Diseñado y fabricado para garantizar **un uso extremadamente fácil y funcional** , en pleno cumplimiento de las normas internacionales de seguridad;
- **Estructura confiable, sólida y eficiente** , satisface las necesidades de restaurantes, hoteles, pastelerías y panaderías pequeñas y medianas;
- **Hombro en fundición de aluminio** para garantizar la máxima absorción de vibraciones y por tanto reducir el ruido;
- **Máxima visibilidad del producto** gracias a las protecciones de alambre de acero inoxidable y a la estructura de los hombros;
- **Estantes motorizados, extraíbles y elevables** para reducir el espacio cuando no se utilizan;
- **Sistema eléctrico** con velocidad variable de serie;
- **Sector dentado** para aumentar la precisión en espesores finos;
- **Botones de reversa** ;
- **Máquina completa con doble mando** (pulsadores y pedal) **de serie** ;
- **Ajuste de espesor preciso y constante** ;
- **Raspadores fácilmente desmontables** para la limpieza diaria al final del servicio;
- **Porta rodillo de aluminio fundido** ;
- **Bandejas recolectoras de harina de serie** ;
- **Resguardos de seguridad en rejilla** para aumentar la visibilidad del producto laminado;
- **Ruedas giratorias y pies estabilizadores externos** y fijación al suelo para facilitar el movimiento;

-
- **Posibilidad de trabajar cualquier tipo de pasta** , hasta espesores muy finos;
- **Ajuste micrométrico** de la apertura del cilindro con manija de aluminio;
- **diámetro del cilindro: Ø 7 cm;**
- **apertura del cilindro: de 0 a 3,5 cm;**
- **longitud del cilindro: 50 cm;**
- **Raspe la pasta sobre los cilindros fácilmente desmontables** , para **una limpieza fácil y efectiva;**
-
- **Movimiento de los CINTURONES-ALFOMBRAS** mediante **control de pedal** ;
- **Cintas transportadoras de velocidad variable para evitar arrugas en la masa** ;
- **Cojinetes blindados** para evitar infiltraciones de harina;
- **Mesas que se pliegan hacia arriba** para ahorrar espacio cuando la máquina está en reposo;
- **Sistema de mesa no extraíble** con bajo encimera **para recogida de HARINA y recogedor de pasta en acero inoxidable** ;
- Montado sobre ruedas para fácil movimiento;
-
- **Dimensiones de trabajo** : mm 2760 x 915 x 1160h;
- **Dimensiones en reposo** : mm 890 x 915 x 1920h;
-
- **Sistema eléctrico de baja tensión** con doble control (manual y pedal);
- **Resguardos tipo prevención de accidentes** , conectados al sistema eléctrico mediante finales de carrera;

Opcional:
- También disponible con motor monofásico.
.
MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF133-SF-500-120	Laminadora de Hojaldre Profesional con BANDAS-BANDAS de 1200x500 mm equipada con SUPERFICIE ENHARINADORA y RECOGEDOR DE PASTA, rodillos LAMINADORES de 1200x500 mm. 500 ajustable de: 0 a 35 mm, Peso 194 kg, kw 0,75, dim. abierto mm. 2760x915x1160h	**€ 4.874,99** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días



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

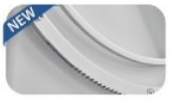
Spalla sempre in fusione di alluminio per ridurre la rumorosità da vibrazione

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