



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CÓDIGO                   | DESCRIPCIÓN   | PRECIO/ENTREGA   |
|--------------------------|---|--|
| <b>TCF133-SF-E500-95</b> | Laminadora de pastelería profesional con CORREAS-ALFOMBRAS de 950x500 mm equipada con PLACA BAJO PARA RECOGEDOR DE HARINA y PASTELERÍA, mesas DESMONTABLES, rodillos RODANTES de 500 mm regulables de 0 a 35 mm, peso 162 kg, 0,75 kw, dim. abierto mm 2320x930x1100h | <b>€ 4.072,24</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega</b> d 4 a 9 días |

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**LAMINADORA PASTELERÍA profesional de suelo, con CORREAS-ALFOMBRAS de 950x500 mm, con BAJO ENCIMERA para recogida de HARINA y RECOGIDA DE PASTELERÍA, Apertura enrollable de 0 a 35 mm, MESAS Abatibles y EXTRAIBLES de 950 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 pequeñas y medianas panaderías;
- Hombros y tapas en fundición de aluminio;
- 
- **Posibilidad de trabajar cualquier tipo de pasta**, hasta espesores muy finos;
- **Cilindros rodantes cromados duros, rectificadas y pulidos**;
- **Ajuste micrométrico** de la apertura del cilindro con manija de aluminio;
- 
- **diámetro del cilindro: Ø 6 cm;**
- **apertura del cilindro: de 0 a 3,5 cm;**
- **longitud del cilindro: 50 cm;**
- **Rascador de pasta sobre cilindros fácilmente extraíbles**, para una limpieza fácil y eficaz;
- 
- **Movimiento de los CINTURONES-MATCHES mediante control de pedal;**
- **Cintas transportadoras de velocidad variable para evitar arrugas en la masa;**
- **Rejillas de protección de acero inoxidable** con microinterruptor de seguridad;
- **Cojinetes blindados** para evitar la infiltración de harina;
- **Mesas abatibles hacia arriba** para reducir las dimensiones totales cuando la máquina está en reposo;
- **Sistema de Mesa Desmontable con Encimera para Recolección de HARINA y Recolector de Pasta de Acero Inoxidable**;
- Montado sobre ruedas para facilitar el movimiento;
- 
- 
- **Dimensiones de trabajo** : 2320 x 930 x 1100h mm;
- **Dimensiones en reposo** : 770 x 930 x 1750h mm;
- **Sistema eléctrico de baja tensión y doble control** (manual y pedal);
- **Rejas de prevención de accidentes**, conectadas al sistema eléctrico mediante finales de carrera;

**Opcional:**

- También disponible con motor monofásico;
- motor de 2 velocidades, con velocidad diferenciada entre la cinta de entrada y la cinta de salida;

**MARCA CE**  
**Hecho en Italia**

**FICHA TÉCNICA**

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase |
| <b>Voltios</b>                | V 400/3 |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50      |
| <b>potencia (KW)</b>          | 0,75    |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 162     |
| <b>ancho (mm)</b>             | 2320    |
| <b>profundidad (mm)</b>       | 930     |
| <b>altura (mm)</b>            | 1100    |