



**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-600-71</b>	Laminadora de pastelería profesional con CORREAS-ALFOMBRAS de 710x600 mm equipada con PLACA BAJO PARA RECOGEDOR DE HARINA y PASTELERÍA, mesas DESMONTABLES, rodillos RODANTES de 600 mm regulables de 0 a 35 mm Peso 188 Kg, 0,75 kw, dimensiones abierto mm.1820x1010x1160h	<b>€ 4.201,54</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**LAMINADORA PASTELERÍA profesional de suelo, con CORREAS-ALFOMBRAS de 710x600 mm, con BAJO ENCIMERA para recogida de HARINA y RECOGIDA DE PASTELERÍA, Apertura de rodillos de 0 a 35 mm, MESAS Abatibles y EXTRAIBLES de 710 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: Ø7cm;**  
**apertura del cilindro: de 0 cm a 3,5 cm;**  
**longitud del cilindro: 60 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 con 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** : 1820 x 1010 x 1160h mm;
- **Dimensiones en reposo** : 800 x 1100 x 1490h 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:**

- Dispositivo especial para cortar croissants;
- Diferentes rodillos de corte con tamaños y formas particulares bajo pedido;
- 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>	188
<b>ancho (mm)</b>	1820
<b>profundidad (mm)</b>	1010
<b>altura (mm)</b>	1160