



**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)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF133-SF-600-71</b>	Sfogliatrice Professionale Pasticceria con NASTRI-TAPPETI da mm 710x600 dotati di SOTTOPIANO per FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Tavoli ESTRAIBILI, Rulli di LAMINAZIONE da mm 600 regolabili da 0 a 35 mm Peso Kg 188, kw 0,75, dim.aperta mm.1820x1010x1160h	<b>€ 4.201,54 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**SFOGLIATRICE Professionale per PASTICCERIA da Pavimento, con NASTRI-TAPPETI da mm 710x600, con SOTTOPIANO per Raccolta FARINA e RACCOGLI SFOGLIA, Apertura rulli da 0 a 35 mm, TAVOLI Ripieghevoli ed ESTRAIBILI Lunghi 710 mm:**

- 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;
- 
- **Possibilità di lavorare qualsiasi tipo di pasta**, fino a spessori sottilissimi;
- **Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati;**
- **Regolazione micrometrica** della Apertura cilindri con maniglia in alluminio;
- **diametro cilindri: Ø7cm;**  
**apertura cilindri: da 0 cm a 3,5 cm;**  
**lunghezza cilindri: 60cm;**
- **Raschia Pasta sui Cilindri** facilmente smontabili, per una **pulizia facile ed efficace;**
- 
- **Movimento dei NASTRI-TAPPETI** tramite **Comando a pedale;**
- **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 Smontabili con Sottopiano per Raccolta FARINA e Raccogli Pasta Inox;**
- Montata su ruote per facilitarne lo spostamento;
- 
- **Dimensioni in lavoro:** mm 1820 x 1010 x 1160h;
- **Dimensioni a riposo:** mm 800 x 1100 x 1490h;
- 
- **Impianto elettrico a bassa tensione** e a doppio comando (manuale e a pedale);
- **Ripari tipo antinfortunistico**, collegati all'impianto elettrico mediante fincorsa;

**Optional:**

- Apposito dispositivo taglia croissant;
- Diversi rulli da taglio con misure e forme particolari su richiesta;
- Disponibile anche con motore monofase;
- Motore a 2 velocità, con velocità differenziata tra il tappeto di entrata e il tappeto di uscita;

**MARCHIO CE**  
**MADE in Italy**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,75
<b>Peso netto (Kg)</b>	188
<b>Larghezza (mm)</b>	1820
<b>Profondità (mm)</b>	1010
<b>Altezza (mm)</b>	1160