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

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professioneller AUSSCHALTER mit 420 mm GLATTEN oder RAUEN EDELSTAHLWALZEN und DOPPELTE MÜNDUNG zum EINFÜHREN DES TEIGS :

.

- **Vollständig aus Edelstahl 18/10 gebaut** , ist es **ideal für Labors für frische Pasta** , **Restaurants** , **Pizzerien und Konditoreien** , es ermöglicht die Herstellung von Blechen für frische Pasta, Konditoreien und Pizzerien;
- Es verfügt über **ein Paar massive Walzen aus poliertem Edelstahl** für eine gleichmäßige Laminierung auch bei **sehr dünnen Dicken** ;
- Ausgestattet mit einem Standard-Gebäckschneideaufsatz;
- **Die Stärken dieser innovativen Maschine sind** :
  - **KOMPAKTHEIT** für minimale Belastung auf der Werkbank;
  - Walzendurchmesser 60 mm;
  - **ROBUSTHEIT** und mechanische Präzision alles MADE IN ITALY;
  - elektrische **EINFACHHEIT** für maximale Zuverlässigkeit;
  - **EINFACHE** Demontage des Teigeinwurfschachts und der Antriebswalzen für eine bequeme und effektive Reinigung der Maschine;
  - **GESCHWINDIGKEIT** der vollständigen Extraktion der "Nudelschaber", die eine gründliche tägliche Reinigung und einen sehr einfachen Austausch derselben ermöglicht;
  - Absolute **SICHERHEIT** des Bedieners dank einer patentierten Lösung, die das Einführen von Teig bis zu einer Dicke von 40 mm ermöglicht. Dieses patentierte System.

.

TECHNISCHE DATEN :

- Rollenabmessungen: **DURCHMESSER 60 mm** - **LÄNGE 420 mm**
- Walzenöffnung: **0 – 15 mm** .
- Maximal einlegbare Teigstärke: **40 mm**
- Einstellung: **GEAR MICROMETRIC**

.

Zubehör/Optionen :

- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 2 MM. - TAGLIOLINI
- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 4 MM. - TRENETTE
- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 6,5 MM. - FETTUCCINE
- BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 12 MM. - LASAGNETTE

CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	49
Breite (mm)	650
Tiefe (mm)	303
Höhe (mm)	466

VERFÜGBARE MODELLE

IG-3200/LM42

PROFESSIONELLER NUDELSCHREIBER mit GLATTEN EDELSTAHLWALZEN mm 420, Mod. 3200/LM42
Teigausrollmaschine mit 1 Paar glatten Edelstahlwalzen 420 mm lang, Doppelöffnung zum Einlegen von Teig, vorbereitet für den Einsatz von PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 49 Kg, Abm. mm.650x303x466h

€ 2.664,49
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

IG-3200/LM42R

PROFESSIONELLER TEIGWARENSCHREIBER mit ROHLEN EDELSTAHLWALZEN mm 420
Teigausrollmaschine mit 1 Paar grober Edelstahlwalzen 420 mm lang, Doppelmaul zum Einlegen von Teig, vorbereitet für den Einsatz von PUFF CUTTER TOOLS, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 49 Kg, Abm. mm.650x303x466h

€ 2.780,23
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
IG-TSIGF02 	**BLATTSCHNEIDER, SCHNITTBREITE 2 MM. - TAGLIOLINI** Nudelschneider mit 2 mm Schnittbreite - TAGLIOLINI	**€ 310,28** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
IG-TSIGF03 	**BLATTSCHNEIDER BREITE SCHNITT 4 MM. - TRENETTE** Nudelschneider mit 4 mm Schnittbreite - TRENETTE	**€ 310,28** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
IG-TSIGF04 	**BLATTSCHNEIDER SCHNITTBREITE 6,5 MM. - FETTUCCINE** Nudelschneider mit 6,5 mm Schnittbreite - FETTUCCINE	**€ 310,28** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
IG-TSIGF05 	**BLATTSCHNEIDER, SCHNITTBREITE 12 MM. - LASAGNETTE** Nudelschneider mit einer Schnittbreite von 12 mm - LASAGNETTE	**€ 310,28** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

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