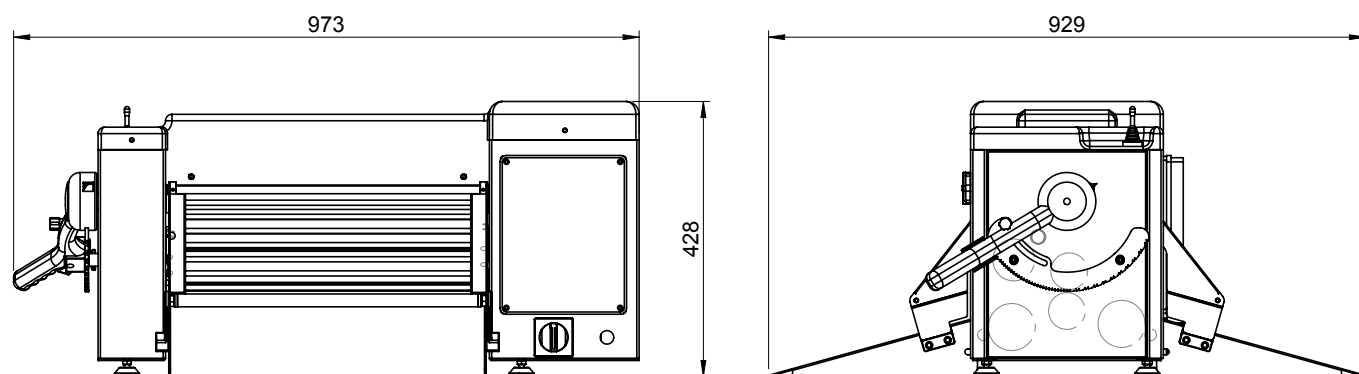


## TABLETTE

Dati Tecnici / Technical Data / Données Techniques - Datos Técnicos - Technische Daten

Dimensioni in lavoro - Working dimensions Dimensions de travail Dimensiones en funcionamiento Abmessungen im betrieb	mm	929(w)x975(d)x426(h)
Dimensioni in riposo - Storage Dimensions Dimensions au repos Dimensiones en repos Abmessungen im stillstand	mm	362(w)x975(d)x426(h)
Peso - Weight - Poids Peso - Gewicht	Kg	87
Utile di laminazione Usable rolling width Outil de laminage Herramienta de laminado Walznutzung	mm	500
Capacità vaschetta farina Flour Container Capacity Capacité cuve farine Capacidad cubeta harina Füllvermögen mehlwanne	Kg	3
Apertura cilindri - Roller Opening Ouverture cylindres Apertura cilindros Zylinderöffnung	mm	Da 0 a 30 mm - From 0 to 30 mm De 0 à 30 mm - De 0 a 30 mm Von 0 bis 30 mm
Alimentazione - Power Supply Alimentation - Alimentación Stromversorgung		220V/60hz/1ph 380V/60hz/3ph
Potenza motore - Motor Power Puissance du moteur - Potencia motor Motorleistung	Kw	0.37 Kw



Tekno Stampap si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso. - All data not binding. Tekno Stampap reserves the right to effect changes without prior notice.



# TABLETTE



# TABLETTE



La sfogliatrice da banco modello "Tablette", è l'ideale per la laminazione di piccole quantità di pasta sfoglia, pasta all'uovo, pizza e pasta di zucchero ("fondant").

E' una macchina pensata soprattutto per l'utilizzo in piccole pasticcerie, ristoranti o pizzerie.

La struttura di questa sfogliatrice è in acciaio verniciato con vernici atossiche per uso alimentare e acciaio inox.

Il movimento è trasmesso ai cilindri di laminazione a mezzo catene da un motore elettrico da 0,37 kW.

La sfogliatrice "Tablette" è dotata di 4 raschiatori in plastica alimentare per i cilindri di laminazione e di due scivoli completamente teflonati per un perfetto scorrimento della sfoglia durante la lavorazione.

La direzione di moto dei cilindri è selezionabile per mezzo di un joystick analogico, mentre è possibile regolare lo spessore della pasta con una maniglia bloccabile. L'apertura dei cilindri va da 0 a un massimo di 30 mm.

I cilindri di laminazione hanno un diametro di 62 mm e sono trattati al cromo esavalente (materiale certificato per uso alimentare).



Le laminoir de table modèle "Tablette" est idéal pour le laminage de petites quantités de pâte feuilletée, pâtes aux œufs, pizzas et pâte de sucre ("fondant").

C'est une machine essentiellement conçue pour être utilisée dans de petites pâtisseries, restaurants ou pizzerias.

La structure de ce laminoir est en acier peint avec des peintures atoxiques pour usage alimentaire et acier inox.

Le mouvement est transmis aux cylindres de laminage au moyen de chaînes grâce à un moteur électrique de 0,37 kW.

Le laminoir "Tablette" est doté de 4 racleurs en plastique alimentaire pour les cylindres de laminage et de deux goulottes entièrement en teflon pour un coulissement parfait de la feuille de pâte durant le travail.

La direction du mouvement des cylindres peut être sélectionnée au moyen d'un joystick analogique, tandis qu'il est possible de régler l'épaisseur de la pâte avec une poignée verrouillable.

L'ouverture des cylindres va de 0 à 30 mm au maximum.

Les cylindres de laminage ont un diamètre de 62 mm et sont traités au chrome hexavalent (matériel certifié pour un usage alimentaire).



La laminadora de mesa modelo "Tablette" es ideal para la laminación de pequeñas cantidades de hojaldre, pasta al huevo, pizza y pasta de azúcar ("fondant").

Es una máquina concebida especialmente para su uso en pequeñas panaderías, restaurantes o pizzerías.

L a

estructura de esta laminadora es de acero barnizado con pinturas atóxicas para uso alimentario y acero inoxidable.

El movimiento se transmite a los cilindros de laminación por medio de cadenas desde un motor eléctrico de 0,37 kW.

La laminadora "Tablette" está equipada con 4 rascadores de plástico alimentario para los cilindros de laminación y con dos rampas totalmente revestidas con teflón para un perfecto deslizamiento de la lámina durante la elaboración.

La dirección de movimiento de los cilindros se puede seleccionar por medio de una palanca de mando analógica y es posible regular el espesor de la masa con una manilla bloqueable. La apertura de los cilindros va de 0 hasta un máximo de 30 mm.

Los cilindros de laminación tienen un diámetro de 62 mm y están tratados con cromo hexavalente (material certificado para uso alimentario).



Die Tisch-Teigausrollmaschine „Tablette“ ist ideal zum Auswalzen von kleinen Mengen an Blätterteig, Eierteig, Pizza und Zuckerpaste („Fondant“).

Es ist ein Gerät speziell für den Einsatz in kleinen Bäckereien, Restaurants oder Pizzeria konzipiert.

Die Struktur dieser Teigausrollmaschine ist hergestellt aus Stahl lackiert mit ungiftigen Anstrich für den Lebensmittelbereich und Edelstahl.

Die Bewegung wird auf die Walzrollen mittels Ketten durch einen Elektromotor von 0,37 kW übertragen.

Die Teigausrollmaschine „Tablette“ hat 4 Abschaber aus Kunststoff für den Lebensmittelbereich für Walzrollen und zwei vollständig Teflonbeschichteten Schlitten für ein perfektes Gleiten des Teigs während der Verarbeitung.

Die Bewegungsrichtung der Walzen ist mittels eines analogen Joystick wählbar, während die Teigdicke mit einem verschleißbaren Griff einstellbar ist.

Die Öffnung der Walzen geht von 0



auf ein Maximum von 30 mm.

Die Walzrollen haben einen Durchmesser von 62 mm und sind mit sechswertigem Chrom (Material zertifiziert zur Verwendung bei Lebensmitteln) behandelt.

