

TAVOLI DA LAVORO per PASTA SFOGLIA WORKING TABLES for FLAKY PASTRY

conti



MODELLO
MODEL
TL 200
TL 300
TL 400

TAVOLI DA LAVORO DI CM.200 / CM. 300 / CM.400

Ideale per le piccole e medie industrie.

Adatto per la lavorazione di tutti i tipi di pasta con possibilità di vari tagli per croissant, rotondi, rettangolari e quadri, ecc.

CARATTERISTICHE:

- Struttura in acciaio inox .
- con 2 banchi appoggia teglia
- Dotato di tutte le norme di sicurezza
- Con variatore di velocità e comandi a pedali
- Montato su ruote
- Con dispositivo da taglio

WORKING TABLES OF CM. 200 / CM.300 / CM.400

It's ideal for small and medium pastry-bakery industries .

Born to work different types of dough, for production of many types of croissants, circle cut, square cuts, ect..

TECHNICAL FEATURES:

- Stainless steel structure
- Electronic speed variator and foot commands
- With 2 pans support
- With alls safety systems.
- On wheels
- With cutting system

DATI TECNICI TECHNIC DATA	U.M.	TL 200	TL 300	TL 400
POTENZA POWER	KW	0,75		
LARGHEZZA WIDTH	MM.	860 / 1940		
LUNGHEZZA DEPTH	MM.	2000	3000	4000
ALTEZZA HEIGHT	MM.	920		
PESO WEIGHT	KG.	125	145	175



COSTRUZIONE MACCHINE PER PASTICCERIA E PANIFICIO
VIA CADUTI DEL LAVORO, 17/19 37012 Z.I. BUSSOLENGO-VERONA-ITALIA
TEL. ++39 / 045 / 6767211-212 FAX. ++39 / 045 / 6767025
E-MAIL: info@conti-italy.com [HTTP://www.conti-italy.com](http://www.conti-italy.com)