



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,75
Nettogewicht (Kg)	150
Breite (mm)	1820
Tiefe (mm)	915
Höhe (mm)	1160

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelle, bodenstehende Teigausrollmaschine mit 710 x 500 mm großen BÄNDERN und UNTERTISCH zum Auffangen von Mehl und Teig, Walzenöffnung von 0 bis 35 mm, 710 mm lange Klapptische:

- Entwickelt und **konstruiert, um eine äußerst einfache und funktionale Nutzung unter vollständiger Einhaltung internationaler Sicherheitsstandards zu gewährleisten** ;
- **Zuverlässige, solide und effiziente Struktur** , erfüllt die Anforderungen von Restaurants, Hotels, Konditoreien und kleinen und mittelgroßen Bäckereien;
- **Schulter aus Aluminiumguss**, um maximale Vibrationsabsorption zu gewährleisten und somit Geräusche zu reduzieren;
- **Maximale Produktsichtbarkeit** dank Drahtschutz und Schulterstruktur aus Edelstahl;
- Motorisierte, **ausziehbare und anhebbare Regale** , um den Platzbedarf bei Nichtgebrauch zu reduzieren;
- **Elektrisches System** mit **variabler Geschwindigkeit als Standard** ;
- **Gezahnter Sektor** zur Erhöhung der Präzision bei dünnen Dicken;
- **Rückwärtstasten** ;
- Maschine **serienmäßig mit Doppelsteuerung (Tasten und Pedal) ausgestattet** ;
- **Präzise und konstante Dickeneinstellung**;
- **Leicht abnehmbare Abstreifer** für die tägliche Reinigung am Ende des Betriebs;
- **Nudelholzhalter** aus Aluminiumguss;
- **Mehlauffangschalen serienmäßig** ;
- **Sicherheitsgitter im Gitter** zur besseren Sichtbarkeit des gerollten Produkts;
- **Schwenkbare Räder** und **externe Stabilisierungsfüße** sowie Befestigung am Boden erleichtern die Bewegung;
-

- **Möglichkeit, jede Art von Pasta zu verarbeiten** , bis hin zu sehr dünnen Stärken;
- Hartverchromte **Rollzylinder** , **geschliffen und poliert**;
- **Mikrometrische Einstellung** der Zylinderöffnung **mit Aluminiumgriff** ;
- **Zylinderdurchmesser: Ø 7 cm**;
- **Zylinderöffnung: von 0 bis 3,5 cm**;
- **Länge der Rollzylinder: 50 cm**;
- **Kratzen Sie die Paste auf den leicht abnehmbaren Zylindern ab** , für **eine einfache und effektive Reinigung**;
-
- **Bewegung der BÄNDER - TEPPICHE über Pedalsteuerung**;
- **Förderbänder mit variabler Geschwindigkeit**, um **Falten im Teig zu vermeiden**;
- **Abgeschirmte Lager** , um das Eindringen von Mehl zu verhindern;
- **Tische, die sich bei Maschinenstillstand platzsparend nach oben klappen lassen** ;
- **Nicht abnehmbares Tischsystem mit Unterplatte zum Auffangen von MEHL und Nudelsammler aus Edelstahl**;
- Für einfaches Bewegen auf Rädern montiert;
-
- **Arbeitsabmessungen** : mm 1820 x 915 x 1160h;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : mm 695 x 915 x 1460h;
-
- **Niederspannungs-Elektrosystem** mit Doppelsteuerung (manuell und Pedal);
- **Schutzvorrichtungen zur Unfallverhütung** , die über Endschalter mit der elektrischen Anlage verbunden sind;

Optional:

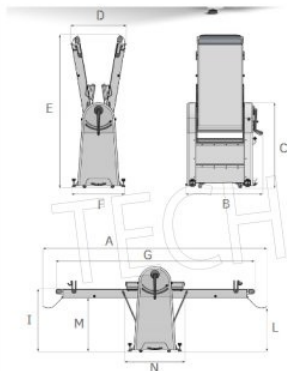
- Auch mit Einphasenmotor erhältlich

CE-Kennzeichnung

Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF133-SF-500-71	Professionelle Teigausrollmaschine mit 710 x 500 mm großen BÄNDERN/BÄNDERN, ausgestattet mit MEHLOBERFLÄCHE und TEIGSAMMLER, mm LAMINIERUNGSWALZEN. 500 einstellbar von: 0 bis 35 mm, Gewicht 150 kg, kw 0,75, Abm. offen mm. 1820 x 915 x 1160 cm	€ 4.536,97 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



Modello	SF 500/710	SF 500/950	SF 500/1200
Lunghezza cilindri (mm)	500	500	500
Diametro cilindri (mm)	70	70	70
Max apertura cilindri (mm)	35	35	35
Lunghezza piani (mm)	710	950	1200
Potenza (kW)	0,75	0,75	0,75
Peso (kg)	180	187	194
A (mm)	1820	2350	2760
B (mm)	915	915	915
C (mm)	1160	1160	1160
D (mm)	650	790	890
E (mm)	1470	1730	1940
F (mm)	695	695	695
G (mm)	1480	2015	2460
I (mm)	850	850	850
L (mm)	620	620	620
M (mm)	735	735	735
N (mm)	800	800	800

NEW



Spalla sempre in fusione di alluminio per ridurre la rumorosità da vibrazione

Massima visibilità del prodotto grazie a ripari in filo inox e struttura della spalla

NEW



Piani rimovibili di serie sia per SF500 che per SF600

NEW



Impianto elettrico con velocità variabile di serie

NEW



Ruote piroettanti e piedini stabilizzatori esterni e per facilitare la movimentazione il fissaggio a terra

NEW



Settore dentato per aumentare la precisione su spessori sottili

NEW



Pulsanti di inversione marcia

NEW



Macchina completa di doppio comando (pulsanti e pedale) di serie

NEW



Sgancio rapido per pulizia raschiatori e possibilità di regolazione

NEW



Porta mattarello in fusione di alluminio