



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,75
Nettogewicht (Kg)	188
Breite (mm)	2350
Tiefe (mm)	915
Höhe (mm)	1160

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelle, bodenstehende Teigausrollmaschine mit 950 x 500 mm großen Bändern und Untertisch zum Auffangen von Mehl und Teig, Walzenöffnung von 0 bis 35 mm, 950 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** ;
- **Gezählter 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 StabilisierungsfüÙe** sowie Befestigung am Boden erleichtern die Bewegung;
-

- **Möglichkeit, jede Art von Pasta zu verarbeiten**, bis hin zu sehr dünnen Stärken;
- **Mikrometrische Einstellung** der Zylinderöffnung **mit Aluminiumgriff** ;
-
- **Zylinderdurchmesser: Ø 7 cm;**
- **Zylinderöffnung: von 0 bis 3,5 cm;**
- **Zylinderlänge: 50 cm;**
-
- **Kratzen Sie die Paste auf den leicht abnehmbaren Zylindern ab** , für eine einfache und effektive Reinigung;
- **Bewegung der GÜRTEL-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 Nudeln aus Edelstahl;**
- Für einfaches Bewegen auf Rädern montiert;
-
- **Arbeitsabmessungen** : mm 2350 x 915 x 1160h;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : 790 x 915 x 1720 mm;
-
- **Niederspannungs-Elektrosystem** mit Doppelsteuerung (manuell und Pedal);
- **Unfallverhütungsvorrichtungen** , 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-500-95	Professionelle Teigausröllmaschine mit 950 x 500 mm großen BÄNDERN/BÄNDERN, ausgestattet mit MEHLOBERFLÄCHE und TEIGSAMMLER, mm LAMINIERUNGSWALZEN. 500 einstellbar von: 0 bis 35 mm, Gewicht 157 kg, kw 0,75, Abm. geöffnet mm 2350x915x1160h	€ 4.642,13 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage