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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,75
Nettogewicht (Kg)	188
Breite (mm)	1820
Tiefe (mm)	1010
Höhe (mm)	1160

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelle, bodenstehende Teigausrollmaschine mit 710 x 600 mm großen Bändern und Untertisch für Mehl- und Teigauffang, Walzenöffnung von 0 bis 35 mm, klappbare und ausziehbare Tische mit einer Länge von 710 mm:

- 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 immer aus Aluminiumguss,** um Vibrationsgeräusche zu reduzieren
- **Maximale Produktsichtbarkeit** dank **Drahtschutz** und **Schulterstruktur** aus Edelstahl;
- **Herausnehmbare Regale als Standard** ;
- **Elektrisches System mit variabler Geschwindigkeit als Standard** ;
- **Schwenkbare Räder und externe Stabilisierungsfüße** sowie Befestigung am Boden erleichtern die Bewegung;
- **Gezahnter Sektor** zur Erhöhung der Präzision bei dünnen Dicken;
- **Rückwärtstasten** ;
- Maschine **serienmäßig mit Doppelsteuerung (Tasten und Pedal) ausgestattet** ;
- **Schnellverschluss** für Reinigungsschaber und Einstellmöglichkeiten;
- **Nudelholzhalter** aus Aluminiumguss;
-
- **Möglichkeit, jede Art von Pasta zu verarbeiten** , bis hin zu sehr dünnen Stärken;
- **Mikrometrische Einstellung** der Zylinderöffnung mit Aluminiumgriff;
-

- **Zylinderdurchmesser: Ø 7cm;**
- **Zylinderöffnung: von 0 cm bis 3,5 cm;**
- **Zylinderlänge: 60 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** ;
- **Abnehmbares Tischsystem mit Unterplatte zur Mehlsammlung und Nudelsammler aus Edelstahl** ;
- Für einfaches Bewegen auf Rädern montiert;
-
- **Arbeitsabmessungen** : mm 1820 x 1015 x 1160h;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : mm 695 x 1015 x 1490h;
-
- **Niederspannungs-Elektrosystem** mit Doppelsteuerung (manuell und Pedal);
- **Unfallverhütungsvorrichtungen** , die über Endschalter mit der elektrischen Anlage verbunden sind;

.
Optional:

- Verschiedene Schneidwalzen mit Sondergrößen und -formen auf Anfrage;
- Auch mit Einphasenmotor erhältlich

.
CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF133-SF-600-71	Professionelle Teigausrollmaschine mit BÄNDERN 710 x 600 mm, ausgestattet mit MEHLUNTERTISCH und TEIGSAMMLER, AUSZIEHBAREN Tischen, 600 mm LAMINIERWALZEN, einstellbar von 0 bis 35 mm. Gewicht 200 kg, 0,75 kW, offene Abmessungen mm. 1820 x 1015 x 1160 Zoll	**€ 5.213,01** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage