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)	208
Breite (mm)	2350
Tiefe (mm)	1015
Höhe (mm)	1160

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelle, bodenstehende Teigausrollmaschine mit 950 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 950 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;
-

- **Möglichkeit, jede Art von Pasta zu verarbeiten** , bis hin zu sehr dünnen Stärken;
- **Mikrometrische Einstellung** der Zylinderöffnung mit Aluminiumgriff;
-
- **Zylinderdurchmesser: Ø7cm;**
- **Zylinderöffnung: von 0 cm bis 3,5 cm;**
- **Zylinderlänge: 60cm;**
- **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 nach oben klappen lassen,** um Platz zu sparen, wenn die Maschine nicht verwendet wird;
- **Abnehmbares Tischsystem mit Unterplatte zur Mehlsammlung und Nudelsammler aus Edelstahl;**
- Für einfaches Bewegen auf Rädern montiert;
-
-
- **Arbeitsabmessungen** : mm 2350 x 1015 x 1160h;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : mm 790 x 1015 x 1750h;
-
- **Niederspannungs-Elektrosystem** mit Doppelsteuerung (manuell und Pedal);
- **Schutzvorrichtungen zur Unfallverhütung** , 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-600-95	Professionelle Teigausrollmaschine mit BÄNDERN-BÄNDERN mm 950x600, ausgestattet mit MEHLUNTERLAGE und TEIGAUFSAMMLER, AUSZIEHBAREN Tischen, 600 mm LAMINIERWALZEN, einstellbar von 0 bis 35 mm, Gewicht kg 203, kW 0,75, Abmessungen geöffnet mm 2350x1015x1160h	**€ 5.288,12** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage