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)	1,1
Nettogewicht (Kg)	248
Breite (mm)	2780
Tiefe (mm)	1010
Höhe (mm)	1160

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelle, bodenstehende Teigausrollmaschine, mechanisiert mit 1200 x 600 mm großen Bändern, mit Untertheke zum Auffangen von Mehl und Teig, Walzenöffnung von 0 bis 40 mm, 1200 mm lange Klapptische:
.

- Produkt auf halbem Weg zwischen den klassischen manuellen Ausrollmaschinen und den komplexen automatischen Ausrollmaschinen: **Es ist eine hervorragende Alternative zu den manuellen Maschinen, ohne jedoch auf die oft komplizierten automatischen Systeme zurückgreifen zu müssen. von Automaten** ;
- 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;
- Schultern und Deckel aus Aluminiumguss;
- Motorisierte Regale, die herausgezogen und angehoben werden können, um den Platzbedarf zu verringern, wenn sie nicht verwendet werden;
- Präzise und konstante Dickeneinstellung per Joystick;
-
- **Praktische und präzise Auswahl der Nudelstärke** ;
- Hartverchromte Rollzylinder, geschliffen und poliert;
- **Praktischer Joystick** , der den herkömmlichen Griff ersetzt und **das Verschieben der Teppiche nach rechts und links** ermöglicht;
- **Anzeige der tatsächlichen Zylindermessung;**
- **Mechanische Regelung des Öffnens und Schließens des Zylinders;**

-
-
-
- **Zylinderdurchmesser: Ø7cm;**
- **Zylinderöffnung: von 0 cm bis 4 cm;**
- **Zylinderlänge: 60cm;**
- **Kratzen Sie die Paste auf den leicht abnehmbaren Zylindern ab** , für **eine einfache und effektive Reinigung;**
-
- **Förderbänder mit variabler Geschwindigkeit, um Falten im Teig zu vermeiden;**
- **Edelstahl-Schutzgitter** mit Sicherheits-Mikroschalter;
- **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;
- **Nicht abnehmbares Tischsystem mit Unterplatte zum Auffangen von MEHL und Nudelsammler aus Edelstahl;**
- Für einfaches Bewegen auf Rädern montiert;
- Ausgestattet mit **einem Notrufknopf** ;
  Komplett mit **„Reset“-Schalter** zur Rückkehr in die Ausgangsposition;
- **Zweistufiger Motor** (0,9/1,5 PS)
-
- **Arbeitsabmessungen** : mm 2780 x 1010 x 1160h;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : mm 900 x 1010 x 1960h;

.
CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF133-EASY6-120	Professionelle mechanisierte Teigausrollmaschine mit Bändern 1200 x 600 mm, ausgestattet mit Mehluntertisch und Teigsammler, Laminierwalzen 600 mm, einstellbar von 0 bis 40 mm, Gewicht 248 kg, 1,1 – 0,66 kW, Abmessungen geöffnet 2780 x 1010 x 1160 h mm	**€ 6.745,36** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

1 Reset

2 Leva di Comando

3 Pulsante Emergenza

4 Indicatore Massima Apertura Cilindri

5 Indicatore Spessore Pasta

6 Pomoli di Regolazione

TECHNOCHEF.IT