



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,1
Nettogewicht (Kg)	255
Breite (mm)	3180
Tiefe (mm)	1010
Höhe (mm)	1160

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelle, bodenstehende Teigausrollmaschine, mechanisiert mit 1400 x 600 mm großen Bändern, mit Untertheke zum Auffangen von Mehl und Teig, Walzenöffnung von 0 bis 40 mm, 1400 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 3180 x 1010 x 1160h;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : mm 980 x 1010 x 2150h;

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF133-EASY6-140	Professionelle mechanisierte Teigausrollmaschine mit Bändern 1400 x 600 mm, ausgestattet mit Mehluntertisch und Teigsammler, Laminierwalzen 600 mm, einstellbar von 0 bis 40 mm, Gewicht 255 kg, 1,1 – 0,66 kW, Abmessungen geöffnet 3180 x 1010 x 1160 h mm	€ 6.865,55 <i>Ohne MwSt</i> 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**

