



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,3
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	151
<b>Breite (mm)</b>	660
<b>Tiefe (mm)</b>	880
<b>Höhe (mm)</b>	1490

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### Automatischer Teiler/Rundmacher aus Edelstahl mit entsprechender Auflagebank.

- Die Kombination dieser beiden Maschinen macht die **Herstellung von Pizza und Brotbällchen schnell und einfach** .

Tatsächlich **fällt der Teig nach dem Portionieren direkt in den Rundmacher** im unteren Teil des Tisches, **der die Rundung der Kugeln in wenigen Sekunden übernimmt**.

- **Unverzichtbar für Pizzerien , Bäckereien und Konditoreien**, erleichtert es die Arbeit, indem es die Vorbereitungszeiten erheblich verkürzt;
- **rundet Teigportionen für Brot, Pizza und Kuchen von 50 bis 300 Gramm** ab;
- **erzeugt perfekte Kugeln** durch die Aufwärtsbewegung der Teigportionen durch die Schnecke;
- **Der Teig wird dabei weder beansprucht noch erhitzt** , ohne dass seine Eigenschaften dadurch in irgendeiner Weise verändert werden.
- Er **verfügt über ein Gehäuse aus rostfreiem Stahl und eine Schnecke aus Aluminium** , ist sehr robust, einfach zu bedienen und schnell zu reinigen, alle Komponenten erfüllen die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften .
- **GEEIGNET FÜR TEIG MIT EINEM MAXIMALEN HYDRATATIONSANTEIL VON 60%**

##### TEILERFÄHIGKEITEN:

- **Teigkapazität: 30 kg;**
- Teilen Sie die Nudeln in Portionen **von 30 bis 300 Gramm;**
- Schnittfehler: +/- 5 g vom Wunschgewicht;

- Es funktioniert durch **Extrudieren des Teigs mit einem Spiralwerkzeug**
- Es ist mit **zwei Einstellsystemen ausgestattet: Sonde und Kegel**
- Die komplette Maschine ist aus **Edelstahl und Aluminium** gefertigt und daher **sehr robust und leicht zu reinigen**.
- **Alle während des Maschinenbetriebs bewegten Teile sind mittels praktischer Handräder abnehmbar** und **ohne Wartungsaufwand leicht waschbar** .
- Der **Auslasstrichter lässt sich zum Austauschen der Reduzierbuchsen leicht abnehmen** .
- Alle Komponenten entsprechen den **Hygiene- und Sicherheitsstandards** .
- **Durch regelmäßige Reinigung ist kein besonderer Wartungsaufwand erforderlich** .
- **Stromversorgung V. 380/3 - Kw. 0,93 -- Auf Anfrage erhältlich bei V. 220/1 Einphasig**

#### FUNKTIONEN DER RUNDMASCHINE:

- **Runden Sie Brot- und Pizzateig von 30 bis 300 Gramm ab, ohne jemals das Zubehör wechseln zu müssen**
- Ausbeute: ca. **340 Stück/Stunde à 250 gr**
- **Die Nudeln werden nicht beansprucht oder erhitzt.**
- **Es verändert die Eigenschaften des Teiges in keiner Weise**
- **Robust und einfach** zu bedienen
- Alle Komponenten entsprechen den **Hygiene- und Sicherheitsstandards**
- **Bälle fallen auf Bankhöhe**
- **Aluminiumschnecke**
- Auf Anfrage auch in anderen Spannungen erhältlich
- Möglichkeit zum Dauerbetrieb in Kombination mit anderen Maschinen
- **Stromversorgung V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Auf Anfrage erhältlich bei V. 220/1 Einphasig**
- .
- **INKLUSIVE**
- Der im oberen Teil des Tisches befindliche Teiler **umfasst 5 KEGEL** mit unterschiedlichen Durchmessern, mit denen die folgenden Größen erreicht werden können:
  - 4 cm, wodurch Sie Portionen von 50 bis 90 g herstellen können
  - 4,5 cm, wodurch Sie Portionen von 80 bis 130 g herstellen können
  - 5 cm, wodurch Sie Portionen von 120 bis 180 g herstellen können
  - 5,5 cm, wodurch Sie Portionen von 170 bis 230 g zubereiten können
  - 6 cm, wodurch Sie Portionen von 220 bis 300 g zubereiten können
- .
- **ZUBEHÖR/OPTIONAL :**
- **Teilerauflagetisch** vorbereitet für den Einsatz eines Rundungsgerätes
- .

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF477-000100</b>	Automatischer Teigteiler und -rundmacher für Pizza- oder Brotteig, für Stücke von 50 bis 300 g, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Gewicht 151 kg, Maße mm.660x880x1490h	<b>€ 5.501,90</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 10 bis 18 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF477-000550</b> 	<b>Bausatz zur Umrüstung des Allrounders auf V.220/1, einphasig</b>	<b>€ 66,57</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
<b>TCF477-000530</b> 	<b>Umbausatz auf V.220/1</b>	<b>€ 307,85</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

