



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	75
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	80
<b>Breite (mm)</b>	500
<b>Tiefe (mm)</b>	610
<b>Höhe (mm)</b>	820

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**Teigrundmaschine für Pizza, Piadina, Brot , automatisch, professionell.**

- **Hergestellt aus einem Edelstahlgehäuse** und einer Aluminiumschnecke, ist es sehr robust, einfach zu bedienen und schnell zu reinigen, alle Komponenten erfüllen die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften;
- **Unverzichtbar für Pizzerien , Bäckereien und Konditoreien**, erleichtert es die Arbeit, indem es die Vorbereitungszeiten erheblich verkürzt.
- **rundet Teigportionen für Brot, Pizza und Kuchen von 20 bis 800 Gramm** ab;
- Tablettbreite 50 cm;
- **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.
- Ausbeute 340-400 Stück/Stunde
- **Kombinierbar mit Teil-Portioniermaschinen;**
- 
- **Standardversion:** empfohlen für **Teige mit max. 60 % Hydratation** (die maximale Angabe kann je nach Mehl und Teig variieren)  
**Lieferung mit roher lebensmittelechter Aluminiumschnecke**
- 
- **HH-Version - HOHE HYDRATATION** : empfohlen für **Teige mit einer Hydratation von über 60 %** wird mit **einer lebensmittelechten Aluminiumschnecke (antihafbeschichtet)** geliefert.

Erhältlich in ein- oder dreiphasiger Ausführung, jeweils in zwei Modellen:

**CE-Kennzeichnung**  
**HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

**TCF477-000400/T**



**Teigrundmaschine: Pizza, Piadina, Brot, für Stücke von 30 bis 800 gr, - Aluminiumschnecke, Standardversion - DREIPHASIG - V.400/3, Kw.0,37, Gewicht 75, Abm.mm.410x610x820h**

**€ 2.376,60**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**TCF477-000400/M**



**Teigabrundmaschine: Pizza, Piadina, Brot, für Stücke von 30 bis 800 gr. - Aluminiumschnecke, Standardversion - EINPHASIG, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 75, Abm.mm.500x610x820h**

**€ 2.438,17**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**TCF477-000400/T-HH**



**Teigabrundmaschine: Pizza, Piadina, Brot, für Stücke von 30 bis 800 gr. - mit TEFLONBESCHICHTETER ALUMINIUM-SCHNECKE, HH-Version - HOHE HYDRATATION - DREIPHASIG, V.400/3, Kw.0,37, Gewicht 75, Abm. mm.500x610x820h**

**€ 2.499,74**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**TCF477-000400/M-HH**



**Teigabrundmaschine: Pizza, Piadina, Brot, für Stücke von 30 bis 800 g, - mit TEFLONBESCHICHTETER ALUMINIUMSCHNECKE, HH-Version - HOHE HYDRATATION - EINPHASIG, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 75, Abm. mm.500x610x820h**

**€ 2.561,31**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage