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 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,7
Nettogewicht (Kg)	151
Breite (mm)	660
Tiefe (mm)	880
Höhe (mm)	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 900 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.
- **Hergestellt aus einem Edelstahlgehäuse und einer teflonbeschichteten Aluminiumschnecke** , ist es 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 50 bis 900 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 800 Gramm ab, ohne jemals das Zubehör wechseln zu müssen**
- **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**
- **Teflonbeschichtete 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**
- .
- ICH **BIN DOTAZIONE**
- 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
- AUSSERDEM :
- **Teilerauflagetisch** vorbereitet für den Einsatz eines Rundungsgerätes
-

.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF477-000700	Automatischer Teigteiler und -rundmacher für Pizza- oder Brotteig, für Stücke von 50 bis 900 g, V.400/3+N, 1,3+1,7 kW, Gewicht 151 kg, Maße 660 x 880 x 1490 mm	**€ 7.004,20** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 10 bis 18 Tage