



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF133-SF-600-71	Professionelle Teigausrollmaschine mit 710 x 600 mm großen Bändern und Matten, ausgestattet mit einer Unterplatte für Mehl und Gebäcksammler, abnehmbare Tische, 600 mm Rollrollen, verstellbar von 0 bis 35 mm. Gewicht 188 kg, 0,75 kW, offene Abmessungen 1820 x 1010 x 1160 mm	€ 4.201,54 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professioneller, bodenstehender Gebäckausroller, mit 710 x 600 mm breiten Bandmatten, mit Untertisch für Mehlsammlung und Gebäcksammlung, Rollenöffnung von 0 bis 35 mm, klappbare und ausziehbare Tische mit einer Länge von 710 mm:

- Entworfen und konstruiert, um **eine äußerst einfache und funktionale Verwendung** unter vollständiger Einhaltung internationaler Sicherheitsstandards zu gewährleisten;
- **Zuverlässige, solide und effiziente Struktur**, erfüllt die Bedürfnisse von Restaurants, Hotels, Konditoreien sowie kleinen und mittleren Bäckereien;
- Schultern und Abdeckungen aus Aluminiumguss;
-
- **Möglichkeit, jede Art von Pasta zu verarbeiten**, bis hin zu sehr dünnen Dicken;
- Hartverchromte **Rollzylinder, geschliffen und poliert**;
- **Mikrometrische Einstellung** der Zylinderöffnung mit Aluminiumgriff;
- **Zylinderdurchmesser: Ø7cm;**
Zylinderöffnung: von 0 cm bis 3,5 cm;
Zylinderlänge: 60 cm;
- **Pastenschaber auf leicht abnehmbaren Zylindern für einfache und effektive Reinigung;**
-
- **Bewegung der GÜRTEL-SPIELE über Pedalsteuerung**;
- **Förderbänder mit variabler Geschwindigkeit zur Vermeidung von Falten im Teig**;
- **Schutzgitter aus Edelstahl** mit Sicherheitsmikroschalter;
- **Abgeschirmte Lager**, um das Eindringen von Mehl zu verhindern;
- **Nach oben klappbare Tische**, um die Gesamtabmessungen im Ruhezustand der Maschine zu verringern;
- **Abnehmbares Tischsystem mit Unterplatte für die Mehlsammlung und Edelstahl-Nudelsammler**;
- Auf Rädern montiert, um die Bewegung zu erleichtern;
-
- **Arbeitsabmessungen**: 1820 x 1010 x 1160 mm;
- **Abmessungen im Ruhezustand**: 800 x 1100 x 1490 h mm;
-
- **Elektrisches System mit Niederspannung und doppelter Steuerung** (manuell und Pedal);
- **Unfallverhütungseinrichtungen**, über Endschalter an die elektrische Anlage angeschlossen;

Optional:

- Spezielles Croissant-Schneidergerät;
- Verschiedene Schneidwalzen mit besonderen Größen und Formen auf Anfrage;
- Auch mit Einphasenmotor erhältlich;
- 2-Gang-Motor mit unterschiedlicher Geschwindigkeit zwischen Einlaufband und Auslaufband;

CE-KENNZEICHNUNG
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,75
Nettogewicht (Kg)	188
Breite (mm)	1820
Tiefe (mm)	1010
Höhe (mm)	1160