



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF133-SF-600-150</b>	Professionelle Teigausrollmaschine mit 1500 x 600 mm breiten Bändern und Matten, ausgestattet mit einer Unterplatte für Mehl und Gebäcksammler, abnehmbare Tische, 600 mm Rollrollen, verstellbar von 0 bis 35 mm, Gewicht 223 kg, 0,75 kW, offene Abmessungen 3380 x 1010 x 1160 mm	<b>€ 4.706,41</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**Professioneller, bodenstehender Gebäckausroller, mit 1500 x 600 mm breiten Bandmatten, mit Untertisch für Mehlsammlung und Gebäcksammlung, Rollenöffnung von 0 bis 35 mm, klappbare und abnehmbare Tische mit einer Länge von 1500 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, um Falten im Teig zu vermeiden;**
- **Schutzgitter aus Edelstahl** mit Sicherheitsmikroschalter;
- **Abgeschirmte Lager**, um das Eindringen von Mehl zu verhindern;
- **Nach oben klappbare Tische**, um die Gesamtabmessungen im Stillstand der Maschine zu verringern;
- **Abnehmbares Tischsystem mit Edelstahl-Unterplatte für Mehlsammlung und Nudelsammler;**
- Auf Rädern montiert, um die Bewegung zu erleichtern;
- 
- 
- **Arbeitsabmessungen** : 3380 x 1010 x 1160 mm;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : 1060 x 1010 x 2250 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**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,75
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	223
<b>Breite (mm)</b>	3380
<b>Tiefe (mm)</b>	1010
<b>Höhe (mm)</b>	1160