



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

Automatischer Teiler/Rundschneider aus Edelstahl mit entsprechender Auflagebank.

- Die Kombination dieser beiden Maschinen ermöglicht eine **schnelle und einfache Zubereitung von Pizza und Brotbällchen** .

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

- **Unverzichtbar für Pizzerien , Bäckereien und Konditoreien**, erleichtert es die Arbeit, indem es die Zubereitungszeiten deutlich verkürzt;
- **rundet Teigportionen für Brot, Pizza und Desserts von 50 bis 300 Gramm** ;
- **erzeugt perfekte Kugeln** durch die aufsteigende Bewegung der Teigportionen durch die Schnecke;
- **Es belastet oder erhitzt den Teig nicht** , ohne seine Eigenschaften in irgendeiner Weise zu verändern.
- Es **besteht aus einem Edelstahlgehäuse und einer Aluminiumschnecke** und ist sehr robust, einfach zu bedienen und schnell zu reinigen. Alle Komponenten entsprechen den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften .
- **GEEIGNET FÜR TEIG MIT MAXIMALER HYDRATION VON 60 %**

TEILERMERKMALE:

- **Teigkapazität: 30 kg;**
- bricht Nudelportionen **von 30 bis 300 Gramm;**
- Schnittfehler: +/- 5 g vom gewünschten Gewicht;
- Funktioniert durch **Extrudieren des Teigs mit einem Spiralwerkzeug**
- Es ist mit **zwei Einstellsystemen ausgestattet: Fühler und Kegel**
- Die gesamte Maschine ist aus **Edelstahl und Aluminium** gefertigt, was sie **sehr robust und leicht zu reinigen** macht
- **Alle Teile, die während des Betriebs der Maschine bewegt werden, sind mit praktischen Handrädern abnehmbar und leicht zu reinigen, ohne dass Wartungsarbeiten erforderlich sind** .
- Der **Austrittstrichter ist leicht abnehmbar** , um den Austausch der Reduzierbuchsen zu ermöglichen.
- Alle Komponenten entsprechen den **Hygiene- und Sicherheitsstandards** .
- **Durch die ständige Reinigung ist keine besondere Wartung erforderlich** .
- **Stromversorgung V. 380/3 - Kw. 0,93 - Auf Anfrage erhältlich bei V. 220/1 einphasig**

RUNDERE EIGENSCHAFTEN:

- **Rundet Brot- und Pizzateig von 30 auf 300 Gramm, ohne jemals das Zubehör wechseln zu müssen**
- Ausbeute: ca. **340 Stück/Stunde à 250 g**
- **Es belastet oder erhitzt die Nudeln nicht**
- **Die Eigenschaften des Teigs werden dadurch in keiner Weise verändert**
- **Robust und einfach** zu bedienen
- Alle Komponenten entsprechen den **Hygiene- und Sicherheitsstandards**
- **Bälle fallen auf Bankhöhe**
- **Aluminiumschraube**
- Auf Anfrage in verschiedenen Spannungen erhältlich
- Möglichkeit des kontinuierlichen Arbeitens in Kombination mit anderen Maschinen
- **Stromversorgung V. 380/3 - Kw. 0,37 - Auf Anfrage erhältlich bei V. 220/1 einphasig**
- .
- **GELIEFERT**
- Der im oberen Teil des Tisches befindliche Teiler **enthält 5 Kegel** mit unterschiedlichen Durchmesser, mit denen Sie die folgenden Größen erhalten:
- 4 cm, sodass Sie Portionen von 50 bis 90 g zubereiten können
- 4,5 cm, sodass Sie Portionen von 80 bis 130 g zubereiten können
- 5 cm, sodass Sie Portionen von 120 bis 180 g zubereiten können
- 5,5 cm, sodass Sie Portionen von 170 bis 230 g zubereiten können
- 6 cm, sodass Sie Portionen von 220 bis 300 g zubereiten können

ZUBEHÖR/OPTIONEN :

- **Teiler-Auflagetisch** zum Einsetzen eines Rundschneiders

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50

Leistung (Kw)	1,3
Nettogewicht (Kg)	151
Breite (mm)	660
Tiefe (mm)	880
Höhe (mm)	1490

TECHNISCHES DATENBLATT

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



