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

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Allrounder für Pizza, Piadina, Brotteige , automatisch, professionell.

.

- **Hergestellt aus einem Edelstahlkörper** und einer Aluminiumschnecke, ist es sehr robust, einfach zu bedienen und schnell zu reinigen, alle Komponenten erfüllen die Hygiene- und Sicherheitsstandards;
- **Unverzichtbar für Pizzerien** , **Bäckereien und Konditoreien,** erleichtert es die Arbeit, indem es die Vorbereitungszeiten erheblich verkürzt.
- **runde Teigportionen für Brot, Pizza und Desserts von 20 bis 800 Gramm** ;
- Tablettbreite cm.50;
- **erzeugt perfekte Kugeln** , indem die Teigportionen durch die Schnecke nach oben bewegt werden;
- **es belastet oder erhitzt den Teig nicht** , ohne seine Eigenschaften in irgendeiner Weise zu verändern.
- Ertrag 340-400 Stück/Stunde
- **Kombinierbar mit Teil-Portioniermaschinen;**
-

- **Standardversion:** empfohlen für **Teige mit max. 60 % Feuchtigkeit** (maximale Angabe kann sich je nach Mehl und Teig ändern) **Lieferung mit roher LEBENSMITTELALUMINIUMSCHRAUBE**
-
- ***Version HH - HIGH HYDRATION*** : empfohlen für **Teige mit einem Feuchtigkeitsgehalt von über 60 %** Lieferung mit **PHONEED FOOD ALUMINIUM SCHRAUBE (antihaftbeschichtet).**

Erhältlich in EINPHASIGER oder DREIPHASIGER Version, jeweils in zwei Modellen:

.

CE-Zeichen
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	75
Bruttogewicht (Kg)	80
Breite (mm)	500
Tiefe (mm)	610
Höhe (mm)	820

VERFÜGBARE MODELLE

TCF477-000400/T

Teigwirker: Pizza, Piadina, Brot, Größen von 30 bis 800 gr. - STANDARD-Version - Dreiphasig
Teigrunder: Pizza, Piadina, Brot, für Größen von 30 bis 800 gr, - Aluminiumschraube, DREIPHASIGE Version - 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

Teigrunder: Pizza, Piadina, Brot - Größen von 30 bis 800gr. - STANDARD-Version - Einphasig
Teigrunder: Pizza, Piadina, Brot, für Größen von 30 bis 800 gr. - Aluminiumschnecke, EINPHASIGE Version, 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

Dreiphasen-Teigrunder: Pizza, Piadina, Brot, Stücke von 30 bis 800 gr. - Version für HOHE HYDRATATION - Dreiphasig
Teigrunder: Pizza, Piadina, Brot, für Größen von 30 bis 800 gr. - mit TEFLONBESCHICHTETER ALUMINIUMSCHRAUBE für Teig mit HOHER HYDRATION, 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

Teigrunder: Pizza, Piadina, Brot, Größen von 30 bis 800 gr. - Version für HOHE HYDRATATIONEN - Einphasig
Teigwirker : Pizza, Piadina, Brot, für Größe von 30 bis 800 gr, - mit TEFLONBESCHICHTETER ALUMINIUMSCHNECKE für Teig mit HOHER HYDRATION, EINPHASIGE Version, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 75, Abm .mm .500x610x820h

€ 2.561,31
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage