



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Vertikaler automatischer Nudelrunder für Größen von 30 bis 300 Gramm:

-
- **Karosserie aus Edelstahl ;**
- Die **Maschine arbeitet mit einem patentierten vertikalen System** . In der Praxis **fällt die von oben eingeführte Teigportion auf den Boden des Zylinders und wird um die Schnecke nach oben gerollt**, wodurch perfekt **abgerundete Kugeln** entstehen.
- **Mit Teflon behandeltes Aluminium einschrauben ;**
- **Es belastet oder erhitzt den Teig nicht**, ohne seine Eigenschaften in irgendeiner Weise zu verändern.
- **Stundenproduktion : 350-400 Bälle/Stunde;**
- **24 V Niederspannungssteuerung . ;**
- **Plexiglas-Schutzabdeckung mit Sicherheitsmikroschalter ;**
- **vollständig abnehmbar** für maximale **Reinigungsfreundlichkeit** .
- kombinierbar mit einer TEILER-PORTIONIER-Maschine

Standardversion : empfohlen **für Teige mit maximal 60 % Feuchtigkeit** (maximale Angabe unterliegt Abweichungen je nach Mehl und Teig), Lieferung mit **TEFLONBESCHICHTETER LEBENSMITTELALUMINIUMSCHRAUBE** .

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

•
CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	47
Breite (mm)	390
Tiefe (mm)	580
Höhe (mm)	850

VERFÜGBARE MODELLE

TCF477-000820



Pizzarunder, dreiphasig, V.380/3

Teig-RUNDER: Pizza, Piadina, Brot, für GRÖSSEN von 30 bis 300 Gramm, mit TEFLONBESCHICHTETER Aluminiumschnecke, Auflagefläche für Brotkästen, V.380/3, Kw 0,37, Gewicht 47 Kg, Abmessungen 390x580x850h mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

TCF477-000810



Allrounder für Pizza, Monoafse, V.230/1

Teig-RUNDER: Pizza, Piadina, Brot, für GRÖSSEN von 30 bis 300 Gramm, mit TEFLONBESCHICHTETER Aluminiumschnecke, Auflagefläche für Brotkästen, V.230/1, Kw 0,37, Gewicht 47 Kg, Abmessungen 390x580x850h

Lieferung 4 bis 9 Tage