



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