



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
TCF133-EASY6-140	Professionelle MECHANISIERTE Teigausrollmaschine mit 1400 x 600 mm breiten Streichhölzern, ausgestattet mit einer Unterplatte für Mehl und Gebäcksammler, 600 mm Rollwalzen, verstellbar von 0 bis 40 mm, Gewicht 255 kg, kW 1,1-0,66, offene Größe mm 3180 x 1010 x 1160 h	Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Professioneller, bodenstehender Gebäckausroller, mechanisiert mit 1400 x 600 mm großen Bändern und Matten, mit Unterplatte für Mehlsammlung und Gebäcksammlung, Rollenöffnung von 0 bis 40 mm, klappbare Tische mit einer Länge von 1400 mm:

- Produkt auf halbem Weg zwischen klassischen manuellen Querschneidern und komplexen automatischen Querschneidern: **Es ist eine hervorragende Alternative zu manuellen Querschneidern, ohne dass jedoch die oft komplizierten automatischen Systeme verwendet werden müssen der Automatik ;**
- 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;
- Ausziehbare und anhebbare motorisierte Regale zur Reduzierung der Gesamtabmessungen bei Nichtgebrauch;
- Präzise und konstante Dickeneinstellung per Joystick;
-
- **Praktische und präzise Auswahl der Nudeldicke ;**
- Hartverchromte Rollzylinder, geschliffen und poliert;
- **Praktischer Joystick** , der den herkömmlichen Griff ersetzt und es Ihnen ermöglicht , **die Teppiche nach rechts und links zu bewegen ;**
- **Anzeige der tatsächlichen Zylindermessung;**
- **Mechanische Einstellung des Öffnens und Schließens der Zylinder;**
-
-
-
- **Zylinderdurchmesser: Ø7cm;**
- **Zylinderöffnung: von 0 cm bis 4 cm;**
- **Zylinderlänge: 60 cm;**
- **Pastenschaber auf leicht abnehmbaren Zylindern für einfache und effektive Reinigung;**
-
- **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;
- **Nicht abnehmbares Tischsystem mit Edelstahl-Unterplatte für die Mehl- und Nudelsammlung;**
- Auf Rädern montiert, um die Bewegung zu erleichtern;
- Ausgestattet mit **Notruftaste** ;
Komplett mit „**Reset**“-**Schalter** für die Rückkehr in die Ausgangsposition;
- **Zweigangmotor** (0,9/1,5 PS)
-
- **Arbeitsabmessungen** : 3180 x 1010 x 1160 mm;
- **Abmessungen im Ruhezustand** : 980 x 1010 x 2150 h mm;

CE-KENNZEICHNUNG
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,1
Nettogewicht (Kg)	255
Breite (mm)	3180
Tiefe (mm)	1010
Höhe (mm)	1160





- 1 Reset
- 2 Leva di Comando
- 3 Pulsante Emergenza
- 4 Indicatore Massima Apertura Cilindri
- 5 Indicatore Spessore Pasta
- 6 Pomoli di Regolazione

