



**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 (antihafbeschichtet).**

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

**CE-Zeichen**

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Nettogewicht (Kg)</b>	75
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	80
<b>Breite (mm)</b>	500
<b>Tiefe (mm)</b>	610
<b>Höhe (mm)</b>	820

**VERFÜGBARE MODELLE**

**TCF477-000400/T**



**Teigwirker: Pizza, Piadina, Brot, Größen von 30 bis 800 gr. - STANDARD-Version - Dreiphasig**  
Teigründer: Pizza, Piadina, Brot, für Größen von 30 bis 800 gr, - Aluminiumschraube, DREIPHASIGE Version - V.400 / 3, Kw.0,37, Gewicht 75, Abm. mm.410x610x820h

Lieferung 4 bis 9 Tage

**TCF477-000400/M**



**Teigründer: Pizza, Piadina, Brot - Größen von 30 bis 800gr. - STANDARD-Version - Einphasig**  
Teigründer: Pizza, Piadina, Brot, für Größen von 30 bis 800 gr. - Aluminiumschnecke, EINPHASIGE Version, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 75, Abm. mm.500x610x820h

Lieferung 4 bis 9 Tage

**TCF477-000400/T-HH**



**Dreiphasen-Teigründer: Pizza, Piadina, Brot, Stücke von 30 bis 800 gr. - Version für HOHE HYDRATATION - Dreiphasig**  
Teigründer: 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

Lieferung 4 bis 9 Tage

**TCF477-000400/M-HH**



**Teigründer: Pizza, Piadina, Brot, Größen von 30 bis 800 gr. - Version für HOHE HYDRATIONEN - 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

Lieferung 4 bis 9 Tage