



**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>TCF477-000700</b>	Automatischer Teiler-Rundwirker für Pizza- oder Brotteig, für Größen von 50 bis 900 g, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Gewicht 151 kg, Abm. mm.660x880x1490h	<b>Lieferung</b> 10 bis 18 Tage
<b>PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG</b>		

## Automatischer Teiler/Rundwirker aus Edelstahl mit entsprechender Stützbank.

- Die Kombination dieser 2 Maschinen macht die **Zubereitung von Bällchen für Pizza und Brot schnell und einfach** .

Tatsächlich **fällt der Teig nach dem Portionieren direkt in den im unteren Teil des Tisches platzierten Rundwirker** , der in **wenigen Sekunden das Runden der Kugeln übernimmt**.

- **Unverzichtbar für Pizzerien , Bäckereien und Konditoreien**, erleichtert die Arbeit, indem es die Vorbereitungszeiten erheblich verkürzt;
- **runde Teigportionen für Brot, Pizza und Desserts von 50 bis 900 Gramm** ;
- **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.
- **Hergestellt aus einem Edelstahlkörper und einer teflonbeschichteten Aluminiumschnecke** , ist es sehr robust, einfach zu bedienen und schnell zu reinigen, alle Komponenten erfüllen die Hygiene- und Sicherheitsstandards .
- **GEEIGNET FÜR TEIG MIT MAXIMAL 60 % FEUCHTIGKEITSGEHALT**

### MERKMALE DER TEILER:

- **Teigkapazität: 30 kg;**
- bricht Portionen von Nudeln **von 50 bis 900 Gramm;**
- Schnittfehler: +/- 5 g vom gewünschten Gewicht;
- funktioniert durch **Extrudieren des Teigs mit einem Spiralwerkzeug**
- Es ist mit **zwei Einstellsystemen ausgestattet: Fühler und Kegel**
- die gesamte maschine ist aus **edelstahl und aluminium** gefertigt, um sie **sehr robust und leicht zu reinigen**
- **Alle während der Arbeit der Maschine bewegten Teile sind mittels handlicher Handräder abnehmbar** und **ohne Wartung leicht zu waschen** .
- Der **Auslasstrichter ist leicht abnehmbar** , um Zugang zum Austausch der Reduzierbuchsen zu erhalten.
- Alle Komponenten entsprechen den **Hygiene- und Sicherheitsstandards** .
- **Durch die ständige Reinigung bedarf es keiner besonderen Wartung** .
- **Stromversorgung V. 380/3 - Kw. 0,93 -- Auf Anfrage erhältlich unter V. 220/1 Einphasig**

### RUNDER EIGENSCHAFTEN:

- **Sie rundet Brot- und Pizzateige von 30 auf 800 Gramm, ohne jemals das Zubehör wechseln zu müssen**
- **Es stresst nicht und erhitzt die Nudeln nicht**
- **Die Eigenschaften des Teigs werden dadurch in keiner Weise verändert**
- **Robust und einfach** zu bedienen
- Alle Komponenten entsprechen den **Hygiene- und Sicherheitsstandards**
- **Ballwurf auf Bankhöhe**
- **Teflonbeschichtete Aluminiumschnecke**
- Auf Anfrage in verschiedenen Spannungen erhältlich
- Möglichkeit, kontinuierlich mit anderen Maschinen kombiniert zu arbeiten
- **Stromversorgung V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Auf Anfrage erhältlich unter V. 220/1 Einphasig**
- .
- **GELIEFERT**
- Der im oberen Teil des Tisches platzierte Teiler **enthält 5 KEGEL** mit unterschiedlichen Durchmessern, die es ermöglichen, die folgenden Größen zu erhalten:
- 4 cm, wodurch Sie Portionen von 50 bis 90 g zubereiten können
- 4,5 cm, wodurch Sie Portionen von 80 bis 130 g zubereiten können
- 5 cm, wodurch Sie Portionen von 120 bis 180 g zubereiten können
- 5,5 cm, wodurch Sie Portionen von 170 bis 230 g zubereiten können
- 6 cm, wodurch Sie Portionen von 220 bis 300 g zubereiten können
- AUSSERDEM :
- **Auflagetisch für Teiler** vorbereitet zum Einsetzen des Rundwirkers
- 

### CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,7
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	151

<b>Breite (mm)</b>	660
<b>Tiefe (mm)</b>	880
<b>Höhe (mm)</b>	1490



