**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**

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

## SCHEDA TECNICA

| | |
|---|---|
| **Peso netto (Kg)** | 75 |
| **Peso lordo (Kg)** | 80 |
| **Larghezza (mm)** | 500 |
| **Profondità (mm)** | 610 |
| **Altezza (mm)** | 820 |

### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Arrotondatrice per Impasti Pizza, Piadina, Pane, Automatica , Professionale.**

.

- **realizzata con scocca in acciaio inox** e coclea in alluminio, è molto robusta, di facile utilizzo e veloce pulizia, tutti i componenti soddisfano le normative igieniche e di sicurezza;
- **indispensabile per pizzerie**, **panetterie e pasticcerie,** facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione.
- **arrotonda porzioni di impasto per pane, pizza e dolci da 20 fino a 800 grammi**;
- larghezza vassoio cm.50;
- **crea palline perfette**, tramite il movimento di risalita delle porzioni di impasto attraverso la coclea;
- **non stressa e non riscalda l'impasto**, senza alterare in alcun modo le sue proprietà.
- Resa 340-400 Pezzi/Ora
- **Abbinabile a Macchine Spezzatrici-Porzionatrici;**
-

- **Versione Standard:** consigliata per **impasti con max 60% di idratazione** (indicazione massima soggetta a variazione in base a farina e impasto)
  **fornita con COCLEA in ALLUMINIO ALIMENTARE grezzo**
-
- ***Versione HH - ALTE IDRATAZIONI***: consigliata per **impasti con Idratazione superiore al 60%** fornita con **COCLEA in ALLUMINIO ALIMENTARE TELEFONATO (antiaderente).**

Disponibile in versione MONOFASE o TRIFASE, in due modelli ciascuno:

.

**Marchio CE**
**MADE IN ITALY**

| MODELLI DISPONIBILI | | |
|---|---|---|
| **TCF477-000400/T**<br> | **Arrotondatrice per impasti: Pizza, Piadina, Pane, per pezzatura da 30 a 800 gr, - coclea in alluminio, Versione Standard - TRIFASE - V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.410x610x820h** | **€ 2.376,60** *+ IVA*<br>€ 2.899,45 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** compresa<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |
| **TCF477-000400/M**<br> | **Arrotondatrice per Impasti: Pizza, Piadina, Pane, per pezzature da 30 a 800 gr. - coclea in alluminio, versione Standard - MONOFASE, V.230/1, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h** | **€ 2.438,17** *+ IVA*<br>€ 2.974,57 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** compresa<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |
| **TCF477-000400/T-HH**<br> | **Arrotondatrice per Impasti:Pizza, Piadina, Pane, per pezzatura da 30 a 800 gr. - con COCLEA in ALLUMINIO TEFLONATO, Versione HH - ALTE IDRATAZIONI - TRIFASE, V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h** | **€ 2.499,74** *+ IVA*<br>€ 3.049,68 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** compresa<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |
| **TCF477-000400/M-HH**<br> | **Arrotondatrice Impasti : Pizza, Piadina, Pane, per pezzatura da 30 a 800 gr, - con COCLEA in ALLUMINIO TEFLONATO, Versione HH - ALTE IDRATAZIONI - MONOFASE, V.230/1, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h** | **€ 2.561,31** *+ IVA*<br>€ 3.124,80 IVA incl.<br>**Spedizione in Italia:** compresa<br>**Consegna:** da 4 a 9 giorni |