

### 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		
Alimentazione elettrica	Trifase	
Volts	V 400/3 +N	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	1,7	
Peso netto (Kg)	151	
Larghezza (mm)	660	
Profondità (mm)	880	
Altezza (mm)	1490	

### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Spezzatrice/Arrotondatrice inox automatica con relativo banco di Sostegno.

• La combinazione di queste 2 macchine renderà rapido e semplice il processo di preparazione delle palline per la pizza e il pane.

Infatti dopo la porzionatura l'impasto cade direttamente nell'arrotondatrice posta nella parte inferiore del tavolo, la quale in pochi secondi si occupa di realizzare l'arrotondamento delle palline.

- Indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione;
- $\circ\;$  arrotonda porzioni di impasto per pane, pizza e dolci da 50 fino a 900 grammi;
- $\circ \ \ \textbf{crea palline perfette}, tramite il movimento di risalita delle porzioni di impasto attraverso la coclea;$
- $\circ~$  non stressa e non riscalda l'impasto, senza alterare in alcun modo le sue proprietà.
- realizzata con scocca in acciaio inox e coclea in alluminio teflonato, è molto robusta, di facile utilizzo e veloce pulizia, tutti i componenti soddisfano le normative igieniche e di sicurezza.
- ADATTA PER IMPASTI CON IDRATAZIONE MAX AL 60%

# **CARATTERISTICHE SPEZZATRICE:**

- o capacita' di impasto: 30 kg;
- o spezza porzioni di pasta da 50 a 900 grammi;
- errore nel taglio: +/- 5 g dal peso desiderato;
- $\circ~$  lavora mediante l'estrusione della pasta tramite un utensile a spirale
- o e' dotata di due sistemi di regolazione: tastatore e cono

- o tutta la macchina e' realizzata in acciaio inox e alluminio in modo da renderla molto robusta e semplice da pulire
- tutte le parti movimentate durante il lavoro della macchina sono removibili mediante comodi volantini e facilmente lavabili senza praticare manutenzione.
- o l'imbuto di uscita e' facilmente smontabile per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione.
- o tutti i componenti sono a norme igeniche e di sicurezza.
- effettuando una costante pulizia non necessita di particolare manutenzione.
- ∘ Alimentazione V. 380/3 Kw. 0,93 -- Su Richiesta disponibile a V. 220/1 Monofase

### **CARATTERISTICHE ARROTONDATRICE:**

- o Arrotonda pasta da pane e da pizza da 30 a 800 grammi senza mai cambiare accessori
- o Non stressa e non scalda la pasta
- · Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto
- o Robusta e semplice da usare
- o Tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza
- o Caduta palline ad altezza banco
- o Coclea in alluminio teflonato
- o Disponibile in voltaggi diversi su richiesta
- o Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari
- o Alimentazione V. 380/3 Kw. 0,37 -- Su Richiesta disponibile a V. 220/1 Monofase

0

- **IN DOTAZIONE**
- NelLa spezzatrice posta nella parte superiore del tavolo sono compresa di 5 CONI di diverso diametro chre consentono di ottenere le seguenti Pezzature:
- o 4 cm che permette di fare porzioni da 50 a 90 g
- o 4,5 cm che permette di fare porzioni da 80 a 130 g
- $\circ~$  5 cm che permette di fare porzioni da 120 a 180 g
- 5,5 cm che permette di fare porzioni da 170 a 230 g
- o 6 cm che permette di fare porzioni da 220 a 300 g
- INOLTRE:
- o Tavolo di Appoggio Spezzatrice predisposto per inserimento arrotondatrice

0

## Marchio CE Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF477-000700	Spezzatrice-Arrotondatrice automatica per impasti Pizza o pane, per pezzatura da 50 a 900 gr, V.400/3+N, Kw.1,3+1,7, Peso 151 kg, dim.mm.660x880x1490h	€ 7.004,20 + IVA € 8.545,12 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa
		Consegna: da 10 a 18 giorni





