



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF477-000100	Diviseuse-bouleuse automatique pour pâte à pizza ou à pain, pour pièces de 50 à 300 g, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Poids 151 kg, dim.mm.660x880x1490h	€ 5.501,90 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 10 à 18 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Diviseuse/bouleuse automatique en acier inoxydable avec banc de support relatif.

- La combinaison de ces 2 machines rendra le **processus de préparation de pizzas et de boules de pain rapide et facile** .

En effet, **après le portionnement, la pâte tombe directement dans la bouleuse** située en partie basse de la table, **qui se charge d'arrondir les boules en quelques secondes**.

- **Indispensable pour les pizzerias , boulangeries et pâtisseries**, il facilite le travail en réduisant considérablement les temps de préparation ;
- **arrondit des portions de pâte pour pain, pizza et desserts de 50 à 300 grammes** ;
- **crée des boules parfaites** , grâce au mouvement ascendant des portions de pâte à travers la vis sans fin ;
- **il ne stresse pas et ne chauffe pas la pâte** , sans altérer en aucune façon ses propriétés.
- **Fabriqué avec un corps en acier inoxydable et une tarière en aluminium** , il est très robuste, facile à utiliser et rapide à nettoyer, tous les composants répondent aux règles d'hygiène et de sécurité .
- **ADAPTÉ AUX PÂTES AVEC HYDRATATION MAXIMALE DE 60%**

CARACTÉRISTIQUES DU DIVISEUR :

- **capacité de pâte : 30 kg** ;
- casse des portions de pâtes **de 30 à 300 grammes** ;
- erreur de coupe : +/- 5 g du poids souhaité ;
- fonctionne en **extrudant la pâte à l'aide d'un outil en spirale**
- Il est équipé de **deux systèmes de réglage : palpeur et cône**
- l'ensemble de la machine est en **acier inoxydable et en aluminium** pour la rendre **très robuste et facile à nettoyer**
- **toutes les pièces déplacées** pendant le travail de la machine **sont amovibles** à l'aide de volants pratiques et **facilement lavables sans effectuer d'entretien** .
- l'**entonnoir de sortie est facilement amovible** pour accéder au remplacement des bagues de réduction.
- tous les composants sont conformes aux **normes d'hygiène et de sécurité** .
- **en effectuant un nettoyage constant, il ne nécessite pas d'entretien particulier** .
- **Alimentation V. 380/3 - Kw. 0,93 -- Disponible sur demande en V. 220/1 monophasé**

CARACTÉRISTIQUES PLUS ROND :

- **Ronde la pâte à pain et à pizza de 30 à 300 grammes sans jamais changer d'accessoires**
- Rendement : environ **340 Pièces/Heure de 250 gr**
- **Il ne stresse pas et ne chauffe pas les pâtes**
- **Cela ne change en rien les propriétés de la pâte**
- **Robuste et simple** à utiliser
- Tous les composants sont conformes aux **normes d'hygiène et de sécurité**
- **Les balles tombent à hauteur du banc**
- **Vis en aluminium**
- Disponible en différentes tensions sur demande
- Possibilité de travailler en continu en combinaison avec d'autres machines
- **Alimentation V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Disponible sur demande en V. 220/1 monophasé**

FOURNI

- Le diviseur situé en partie haute de la table **comprend 5 cônes** de diamètres différents qui permettent d'obtenir les tailles suivantes :
- 4 cm qui permet de réaliser des portions de 50 à 90 g
- 4,5 cm qui permet de réaliser des portions de 80 à 130 g
- 5 cm qui permet de réaliser des portions de 120 à 180 g
- 5,5 cm qui permet de réaliser des portions de 170 à 230 g
- 6 cm qui permet de réaliser des portions de 220 à 300 g

ACCESSOIRES/OPTIONNELS :

- **Table support diviseur** conçue pour l'insertion d'un rond

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50

puissance (KW)	1,3
poids net (Kg)	151
largeur (mm)	660
profondeur (mm)	880
hauteur (mm)	1490

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF477-000550 □	Kit de transformation de la bouleuse en V.220/1, Monophasé Kit de conversion machine à arrondir vers V.220/1, Monophasé	€ 66,57 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF477-000530 □	Kit de conversion vers V.220/1 Kit pour convertir le diviseur en V.220/1, Monophasé	€ 307,85 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



