



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
TCF477-000600	Diviseuse-porteuse automatique pour pâte à pizza ou piadina, charge max de pâte 30 kg, pour formats de 50 à 900 g, V.400/3, Kw.0,93, poids 85 Kg, dim.mm.500x840x670h	€ 3.938,02 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 10 à 18 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Portionneuse automatique :

- machine conçue pour les pizzerias , boulangeries et pâtisseries , facilite le travail en réduisant considérablement le temps de préparation , sans interrompre le processus de levée ;
- crée des portions de pâte de différentes tailles , de 50 à 900 grammes , avec un système innovant de calibrage du cône, utilisant 5 douilles facilement interchangeables ;
- l'ensemble de la machine est très robuste et facile à nettoyer et est en acier inoxydable et en aluminium ;
- équipé d'une cuve d'une capacité de 30 kg et fonctionne en extrudant la pâte à l'aide d'un outil en spirale ;
- équipé de deux systèmes de réglage combinés pour créer n'importe quel poids de pâte ;
- Complet avec VARIATEUR DE VITESSE pour moteur d'EXTRUSION - augmente la vitesse de coupe,
- production horaire jusqu'à environ 600 portions pour des formats jusqu'à 600 g ;
- production horaire jusqu'à 200 pièces/heure pour des pièces de 800 g ;
- les pièces de manipulation de la pâte sont faciles à retirer pour le nettoyage et le remplacement ;
- tous les composants répondent aux règles d'hygiène et de sécurité.

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

poids net (Kg) 85

largeur (mm) 500

profondeur (mm) 840

hauteur (mm) 670

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF477-000510 	Kit de conversion vers V.220/1 Kit de transformation diviseur-porteur vers V.220/1, Monophasé avec onduleur	€ 307,85 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
TCF477-000520 	Table support sur roulettes Table support sur roulettes ouverte en façade, dim.mm.600x600x900h	€ 381,73 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



Tavolo di supporto su ruote
(Optional)