



**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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF477-000600</b>	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	<b>€ 3.938,02</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 10 à 18 jours</b>

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



Tavolo di supporto su ruote  
(Optional)