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

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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Diviseuse/bouleuse automatique en acier inoxydable avec banc d'appui relatif.

.

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

  En effet **, après portionnement, la pâte tombe directement dans la bouleuse** située dans la partie inférieure de la table, **qui se charge de bouler les boules en quelques secondes.**

- **Indispensable pour les pizzerias** , **boulangeries et pâtisseries,** il facilite le travail en réduisant considérablement les temps de préparation ;
- **portions rondes de pâte pour pain, pizza et gâteaux 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 en altérer en aucune façon les propriétés.
- **réalisé avec un corps en acier inoxydable et une vis sans fin en aluminium** , il est très robuste, facile à utiliser et rapide à nettoyer, tous les composants répondent aux normes d'hygiène et de sécurité **.**

  .
- ***CONVIENT POUR LA PÂTE AVEC UNE HYDRATATION MAXIMALE DE 60%***

  .

CARACTÉRISTIQUES DU DIVISEUR :

.

- **capacité de pâte : 30 kg ;**
- couper les pâtes en portions **de 30 à 300 grammes ;**
- erreur de coupe : +/- 5 g du poids souhaité ;
- Cela fonctionne en **extrudant la pâte à l'aide d'un outil en spirale**

- Il est équipé de **deux systèmes de réglage : sonde et cône**
- L'ensemble de la machine est fabriqué en **acier inoxydable et en aluminium** pour la rendre **très robuste et facile à nettoyer.**
- **toutes les pièces déplacées** pendant le fonctionnement de la machine **sont amovibles** au moyen de volants pratiques et **facilement lavables sans effectuer d'entretien** .
- l' **entonnoir de sortie peut être facilement retiré** 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 aucun entretien particulier** .
- **Alimentation V. 380/3 - Kw. 0,93** -- **Disponible sur demande à V. 220/1 Monophasé**

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE À ARRONDIR :

.

- **Permet de réaliser des boules de 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 modifie en rien les propriétés de la pâte**
- **Robuste et facile** à utiliser
- Tous les composants sont conformes aux **normes d'hygiène et de sécurité**
- **Les balles tombent à hauteur du banc**
- **Tarière 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 à V. 220/1 Monophasé**
- .
- **COMPRIS**
- Le séparateur situé dans la partie supérieure 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/OPTIONS** :
- **Table de support de diviseur** préparée pour l'insertion d'une bouleuse
-

.

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF477-000550	**Kit de transformation de la bouleuse en V.220/1, Monophasé**	**€ 66,57** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF477-000530	**Kit de conversion vers V.220/1**	**€ 307,85** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours