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

poids net (Kg)	75
poids brut (Kg)	80
largeur (mm)	500
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	820

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Bouleuse de pâte pour pizza, piadina, pain , automatique, professionnelle.
.

- **fabriqué 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 ;
- **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 20 à 800 grammes** ;
- largeur du plateau 50 cm;
- **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.
- Rendement 340-400 pièces/heure
- **Peut être combiné avec des machines de division et de portionnement ;**
-
- **Version Standard :** recommandée pour **les pâtes avec une hydratation maximale de 60%** (indication maximale sujette à variation en fonction de la farine et de la pâte)
  fourni avec une TARASSE EN ALUMINIUM DE QUALITÉ ALIMENTAIRE brute
-
- ***Version HH - HAUTE HYDRATATION*** : recommandée pour **les pâtes avec une hydratation supérieure à 60%** fourni avec **une VIS SANS FIN EN ALUMINIUM TÉLÉPHONIQUE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (antiadhésive).**

Disponible en version MONOPHASÉE ou TRIPHASÉE, en deux modèles chacune :
.
Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES		
TCF477-000400/T	**Bouleuse: Pizza, Piadina, Pain, pour pièces de 30 à 800 gr, - vis sans fin en aluminium, Version Standard - TRIPHASÉE - V.400/3, Kw.0,37, Poids 75, dim.mm.410x610x820h**	**€ 2.376,60** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF477-000400/M	**Bouleuse de pâte : Pizza, Piadina, Pain, pour pièces de 30 à 800 gr. - vis sans fin en aluminium, Version standard - MONOPHASÉ, V.230/1, Kw.0,37, Poids 75, dim.mm.500x610x820h**	**€ 2.438,17** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF477-000400/T-HH	**Bouleuse de pâte : Pizza, Piadina, Pain, pour pièces de 30 à 800 gr. - avec VIS SANS FIN EN ALUMINIUM REVÊTU DE TEFLON, Version HH - HAUTE HYDRATATION - TRIPHASÉ, V.400/3, Kw.0,37, Poids 75, dim.mm.500x610x820h**	**€ 2.499,74** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF477-000400/M-HH	**Bouleuse de pâte: Pizza, Piadina, Pain, pour pièces de 30 à 800 gr, - avec VIS EN ALUMINIUM TEFLONNE, Version HH - HAUTE HYDRATATION - MONOPHASÉE, V.230/1, Kw.0,37, Poids 75, dim.mm.500x610x820h**	**€ 2.561,31** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours