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)	85
largeur (mm)	500
profondeur (mm)	840
hauteur (mm)	670

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Doseur automatique :

.

- **machine conçue pour les pizzerias** , **boulangeries et pâtisseries** , **facilite le travail en réduisant considérablement le temps de préparation** , sans interrompre le processus de levage ;
- **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 **fabriqué en acier inoxydable et en aluminium** ;
- **équipé d'une cuve d'une capacité de 30 kg** et fonctionne par extrusion de la pâte à l'aide d'un outil en spirale ;
- équipé de **deux systèmes de réglage combinés pour produire n'importe quel poids de pâte** ;
- Complet avec VARIATEUR DE VITESSE pour moteur d'EXTRUSION - augmente la vitesse de rupture,
- **production horaire jusqu'à environ 600 portions pour des pièces pesant jusqu'à 600 g** ;
- **production horaire jusqu'à 200 pièces/heure pour des pièces de 800 g** ;
- les pièces mobiles de la pâte sont facilement amovibles pour le nettoyage et le remplacement ;
- Tous les composants répondent aux normes d'hygiène et de sécurité.

.

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
TCF477-000600	Diviseuse-portionneuse automatique pour pâte à pizza ou piadina, charge max. pâte 30 kg, pour pièces de 50 à 900 gr, V.400/3, Kw.0,93, Poids 85 kg, dim.mm.500x840x670h	**€ 3.938,02** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 10 à 18 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF477-000510	**Kit de conversion vers V.220/1**	**€ 307,85** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF477-000520 	**Table support sur roulettes**	**€ 381,73** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours