



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,7
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 900 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 revêtu de téflon** , 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 50 à 900 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 800 grammes sans jamais changer d'accessoires**
- **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 revêtue de téflon**
- 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**

EN DOTATION

- 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
- EN OUTRE :
- **Table de support de diviseur** préparée pour l'insertion d'une bouleuse

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF477-000700	Diviseuse-bouleuse automatique pour pâte à pizza ou à pain, pour pièces de 50 à 900 gr, V.400/3+N, Kw.1,3+1,7, Poids 151 kg, dim.mm.660x880x1490h	€ 7.004,20 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 10 à 18 jours





TECHNOCHEF.IT