



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973





| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------|---|--|
| TCF477-000100 | Spezzatrice-Arrotondatrice automatica per impasti Pizza o pane, per pezzatura da 50 a 300 gr, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Peso 151 kg, dim.mm.660x880x1490h | € 5.501,90 + IVA € 6.712,32 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 10 a 18 giorni |

SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|------------|
| Alimentazione elettrica | Trifase |
| Volts | V 400/3 +N |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 1,3 |
| Peso netto (Kg) | 151 |
| Larghezza (mm) | 660 |
| Profondità (mm) | 880 |
| Altezza (mm) | 1490 |

ACCESSORI/OPTIONAL

| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|---|---|--|
| TCF477-000550  | Kit per trasformazione Arrotodatrice a V.220/1, Monofase | € 66,57 + IVA € 81,22 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |
| TCF477-000530  | Kit per trasformazione a V.220/1 | € 307,85 + IVA € 375,58 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |

Spezzatrice/Arrotondatrice inox automatica con relativo banco di Sostegno.

- La combinazione di queste 2 macchine renderà **rapido e semplice** il **processo di preparazione delle palline per la pizza e il pane**.
Infatti **dopo la porzionatura l'impasto cade direttamente nell'arrotondatrice** posta nella parte inferiore del tavolo, **la quale in pochi secondi si occupa di realizzare l'arrotondamento delle palline**.
- **Indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie**, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione;
- **arrotonda porzioni di impasto per pane, pizza e dolci da 50 fino a 300 grammi**;
- **crea palline perfette**, tramite il movimento di risalita delle porzioni di impasto attraverso la coclea;
- **non stressa e non riscalda l'impasto**, senza alterare in alcun modo le sue proprietà.
- **realizzata con scocca in acciaio inox e coclea in alluminio**, è molto robusta, di facile utilizzo e veloce pulizia, tutti i componenti soddisfano le normative igieniche e di sicurezza.
- **ADATTA PER IMPASTI CON IDRATAZIONE MAX AL 60%**

CARATTERISTICHE SPEZZATRICE:

- **capacità di impasto: 30 kg**;
- spezza porzioni di pasta **da 30 a 300 grammi**;
- errore nel taglio: +/- 5 g dal peso desiderato;
- lavora mediante **l'estrusione della pasta tramite un utensile a spirale**
- e' dotata di **due sistemi di regolazione: tastatore e cono**
- tutta la macchina e' realizzata in **acciaio inox e alluminio** in modo da renderla **molto robusta e semplice da pulire**
- **tutte le parti movimentate** durante il lavoro della macchina **sono removibili** mediante comodi volantini e **facilmente lavabili senza praticare manutenzione**.
- **l'imbutto di uscita e' facilmente smontabile** per accedere alla sostituzione delle boccole di riduzione.
- tutti i componenti sono a **norme igieniche e di sicurezza**.
- **effettuando una costante pulizia non necessita di particolare manutenzione**.
- **Alimentazione V. 380/3 - Kw. 0,93 -- Su Richiesta disponibile a V. 220/1 Monofase**

CARATTERISTICHE ARROTONDATRICE:

- **Arrotonda pasta da pane e da pizza da 30 a 300 grammi senza mai cambiare accessori**
- Resa: circa **340 Pezzi/Ora da 250 gr**
- **Non stressa e non scalda la pasta**
- **Non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto**
- **Robusta e semplice** da usare
- Tutti i componenti sono a **norme igieniche e di sicurezza**
- **Caduta palline ad altezza banco**
- **Coclea in alluminio**
- Disponibile in voltaggi diversi su richiesta
- Possibilità di lavorare in continuo abbinata ad altri macchinari
- **Alimentazione V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Su Richiesta disponibile a V. 220/1 Monofase**
- .
- **IN DOTAZIONE**
- Nella spezzatrice posta nella parte superiore del tavolo **sono compresa di 5 CONI** di diverso diametro che consentono di ottenere le seguenti Pezzature:
 - 4 cm che permette di fare porzioni da 50 a 90 g
 - 4,5 cm che permette di fare porzioni da 80 a 130 g
 - 5 cm che permette di fare porzioni da 120 a 180 g
 - 5,5 cm che permette di fare porzioni da 170 a 230 g
 - 6 cm che permette di fare porzioni da 220 a 300 g
- .
- **ACCESSORI/OPTIONAL :**
- **Tavolo di Appoggio Spezzatrice** predisposto per inserimento arrotondatrice
- .

