



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF477-000600</b>	Divisora-porcionadora automática para masa de pizza o piadina, carga máxima de masa Kg.30, para formatos de 50 a 900 gr, V.400/3, Kw.0,93, Peso 85 Kg, dim.mm.500x840x670h	<b>€ 3.938,02</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 10 a 18 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**Porcionadora automática :**

- **máquina diseñada para pizzerías , panaderías y pastelerías , facilita el trabajo al reducir significativamente el tiempo de preparación** , sin interrumpir el proceso de fermentación;
- **crea porciones de masa de diferentes tamaños , de 50 a 900 gramos** , con un innovador sistema de calibración de cono, utilizando 5 bujes fácilmente intercambiables;
- toda la máquina es muy robusta y fácil de limpiar y está **fabricada en acero inoxidable y aluminio** ;
- **equipado con un tanque con una capacidad de 30 kg** y funciona extruyendo la pasta con una herramienta espiral;
- equipado con **dos sistemas de ajuste combinados para hacer cualquier peso de masa** ;
- Completo con VARIATOR DE VELOCIDAD para Motor de EXTRUSIÓN - aumenta la velocidad de Dividir,
- **producción horaria hasta unas 600 raciones para calibres de hasta 600 g** ;
- **producción horaria hasta 200 piezas/hora para piezas de 800 g** ;
- las piezas de manejo de la masa son fáciles de quitar para limpiarlas y reemplazarlas;
- todos los componentes cumplen con las normas de salud y seguridad.

**SUMINISTRADO:**

- El divisor colocado en la parte superior de la mesa incluye 5 CONOS de diferentes diámetros que permiten obtener los siguientes Tamaños:
  - 4 cm que te permite hacer porciones de 50 a 90 g
  - 4,5 cm que te permite hacer porciones de 80 a 130 g
  - 5 cm que te permite hacer porciones de 120 a 180 g
  - 5,5 cm que te permite hacer porciones de 170 a 230 g
  - 6 cm que te permite hacer porciones de 220 a 300 g.

**ACCESORIOS/OPCIONALES :**

- Mesa de apoyo para separador preparada para inserción de boleadora

**marca CE****Hecho en Italia****FICHA TÉCNICA****peso neto (Kg)** 85**ancho (mm)** 500**profundidad (mm)** 840**altura (mm)** 670**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>TCF477-000510</b>	<b>Kit de conversión a V.220/1</b> Kit de transformación de divisor-porcionador a V.220/1, Monofásico con inverter	<b>€ 307,85</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>TCF477-000520</b> 	<b>Mesa de apoyo con ruedas</b> Mesa de apoyo sobre ruedas abierta por delante, dim.mm.600x600x900h	<b>€ 381,73</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días



Tavolo di supporto su ruote  
(Optional)