



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF477-000700	Divisor-boleadora automática para masa de pizza o pan, para formatos de 50 a 900 gr, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Peso 151 kg, dim.mm.660x880x1490h	€ 7.004,20 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 10 a 18 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

Divisora/redondeadora automática de acero inoxidable con correspondiente banco de apoyo.

- La combinación de estas 2 máquinas hará que el **proceso de preparación de bolas para pizza y pan sea rápido y fácil**.

De hecho , **después de porcionar la masa cae directamente en la redondeadora** situada en la parte inferior de la mesa, **que en unos segundos se encarga de redondear las bolas.**

- Indispensable para pizzerías , panaderías y pastelerías**, facilita el trabajo reduciendo significativamente los tiempos de preparación;
- redondea porciones de masa para pan, pizza y postres de 50 a 900 gramos** ;
- crea bolas perfectas** , moviendo las porciones de masa a través de la barrena;
- no estresa ni calienta la masa** , sin alterar en modo alguno sus propiedades.
- fabricado con cuerpo de acero inoxidable y sinfín de aluminio revestido de teflón** , es muy robusto, fácil de usar y rápido de limpiar, todos los componentes cumplen con las normas de higiene y seguridad .
- APTO PARA MASA CON MÁXIMO 60% DE HIDRATACIÓN**

CARACTERÍSTICAS DEL DIVISOR:

- capacidad de masa: 30 kg;**
- rompe porciones de pasta **de 50 a 900 gramos;**
- error de corte: +/- 5 g del peso deseado;
- funciona **extruyendo la masa con una herramienta en espiral**
- está equipado con **dos sistemas de ajuste: palpador y cono**
- toda la máquina está hecha de **acero inoxidable y aluminio** para que sea **muy robusta y fácil de limpiar**
- todas las partes que se mueven** durante el trabajo de la máquina **son desmontables** mediante manejables volantes y **fácilmente lavables sin necesidad de mantenimiento** .
- el **embudo de salida es fácilmente desmontable** para acceder a la sustitución de los casquillos de reducción.
- todos los componentes cumplen con **las normas de higiene y seguridad** .
- al realizar una limpieza constante no requiere un mantenimiento particular** .
- Fuente de alimentación V. 380/3 - Kw. 0,93 -- Disponible bajo pedido en V. 220/1 Monofásico**

CARACTERÍSTICAS MÁS REDONDAS:

- Redondea masas de pan y pizza de 30 a 800 gramos sin cambiar nunca de accesorios**
- No estresa y no calienta la pasta.**
- No cambia las propiedades de la masa de ninguna manera.**
- Robusto y fácil** de usar
- Todos los componentes cumplen con **las normas de higiene y seguridad.**
- Caída de balón a la altura del banquillo**
- Sinfín de aluminio recubierto de teflón**
- Disponible en diferentes voltajes bajo pedido
- Posibilidad de trabajar en continuo combinado con otras máquinas
- Fuente de alimentación V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Bajo pedido disponible en V. 220/1 Monofásico**
- .
- INCLUIDO**
- 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
- ADEMÁS :
- Mesa soporte para separador** preparada para inserción de boleadora
- .

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,7
peso neto (Kg)	151

ancho (mm)	660
profundidad (mm)	880
altura (mm)	1490



