



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 |
|--------------------------------|--|--------------------------------|
| TCF477-000100 | Divisora-boleadora automática para masa de pizza o pan, para piezas de 50 a 300 g, V.400/3+N,, Kw.1,3+1,7, Peso 151 kg, dim.mm.660x880x1490h | Entrega de 10 a 18 días |
| DESCRIPCIÓN PROFESIONAL | | |

Divisora/boleadora automática de acero inoxidable con respectivo banco de apoyo.

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

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

- **Indispensable para pizzerías , panaderías y pastelerías**, facilita el trabajo reduciendo significativamente los tiempos de preparación;
- **porciones redondas de masa para pan, pizza y postres de 50 a 300 gramos** ;
- **crea bolas perfectas** , mediante el movimiento ascendente de las porciones de masa a través del sinfín;
- **No estresa ni calienta la masa** , sin alterar en modo alguno sus propiedades.
- **Fabricado con cuerpo de acero inoxidable y sinfín de aluminio** , es muy robusto, fácil de usar y rápido de limpiar, todos los componentes cumplen con las normas de higiene y seguridad .
- **APTO PARA MASAS CON MÁXIMA HIDRATACIÓN DEL 60%**

CARACTERÍSTICAS DEL DIVISOR:

- **capacidad de masa: 30 kg;**
- parte porciones de pasta **de 30 a 300 gramos;**
- error de corte: +/- 5 g del peso deseado;
- Funciona **extruyendo la masa usando una herramienta en espiral**.
- Está equipado con **dos sistemas de ajuste: palpador y cono**.
- Toda la máquina está fabricada en **acero inoxidable y aluminio** para que sea **muy robusta y fácil de limpiar**.
- **Todas las piezas que se mueven** durante el funcionamiento de la máquina **son desmontables** mediante cómodas ruedas manuales y **fácilmente lavables sin necesidad de mantenimiento** .
- el **embudo de salida es fácilmente desmontable** para acceder a la sustitución de los casquillos reductores.
- Todos los componentes cumplen con **las normas de higiene y seguridad** .
- **al realizar una limpieza constante no requiere un mantenimiento particular** .
- **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 300 gramos sin cambiar nunca de accesorios**
- Rendimiento: aproximadamente **340 Piezas/Hora de 250 gr**
- **No estresa ni calienta la pasta**.
- **No cambia las propiedades de la masa de ninguna manera**.
- **Robusto y sencillo** de utilizar
- Todos los componentes cumplen con **los estándares de higiene y seguridad**.
- **Las bolas caen a la altura del banco**.
- **tornillo de aluminio**
- Disponible en diferentes voltajes bajo pedido.
- Posibilidad de trabajar en continuo combinado con otras maquinarias.
- **Alimentación V. 380/3 - Kw. 0,37 -- Disponible bajo pedido en V. 220/1 monofásico**

SUMINISTRADO

- El divisor situado en la parte superior de la mesa **incluye 5 conos** de diferentes diámetros que permiten obtener los siguientes tamaños:
- 4 cm que permite hacer porciones de 50 a 90 g
- 4,5 cm que permite hacer porciones de 80 a 130 g
- 5 cm que permite hacer porciones de 120 a 180 g
- 5,5 cm que permite preparar porciones de 170 a 230 g
- 6 cm que permite hacer porciones de 220 a 300 g

ACCESORIOS/OPCIONALES :

- **Mesa de soporte divisoria** diseñada para insertar una boleadora.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|------------|
| alimentación eléctrica | Trifase |
| Voltios | V 400/3 +N |
| frecuencia (Hz) | 50 |

| | |
|-------------------------|------|
| potencia (KW) | 1,3 |
| peso neto (Kg) | 151 |
| ancho (mm) | 660 |
| profundidad (mm) | 880 |
| altura (mm) | 1490 |

FICHA TÉCNICA

| CÓDIGO/FOTO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---------------------------|---|-----------------------------|
| TCF477-000550 □ | Kit para transformación de la boleadora a V.220/1, Monofásica Kit de conversión de redondeadora a V.220/1, Monofásica | Entrega d 4 a 9 días |
| TCF477-000530 □ | Kit de conversión a V.220/1 Kit para convertir divisor a V.220/1, Monofásico | Entrega d 4 a 9 días |

