



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



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Redondeadora para Pizza, Piadina, Masas de Pan , Automática, Profesional.

- **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;
- **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 20 a 800 gramos ;**
- ancho de la bandeja cm.50;
- **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.
- Rendimiento 340-400 Piezas/Hora
- **Se puede combinar con máquinas divisoras-porcionadoras;**
-
- **Versión estándar:** recomendada para **masas con un máximo de 60% de hidratación** (indicación máxima sujeta a cambios en función de la harina y la masa)
suministrado con TORNILLO DE ALUMINIO PARA ALIMENTOS crudos
-
- **Versión HH - ALTA HIDRATACIÓN** : recomendada para **masas con hidratación superior al 60%** se suministra con **TORNILLO DE ALUMINIO PHONED FOOD (antiadherente).**

Disponible en versiones MONOFÁSICA o TRIFÁSICA, en dos modelos cada una:

marca **CE**
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	75
peso bruto (Kg)	80
ancho (mm)	500
profundidad (mm)	610
altura (mm)	820

MODELOS DISPONIBLES

TCF477-000400/T



Entrega d 4 a 9 días

Redondeadoras: Pizza, Piadina, Pan, tamaños de 30 a 800 gr. - Versión ESTÁNDAR - Trifásica
Redondeadora de masa: Pizza, Piadina, Pan, para tamaños de 30 a 800 gr, - tornillo de aluminio, versión TRIFÁSICA - V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.410x610x820h

TCF477-000400/M



Entrega d 4 a 9 días

Redondeadoras: Pizza, Piadina, Pan - Tamaños de 30 a 800gr. - Versión ESTÁNDAR - Monofásica
Redondeadora de masa: Pizza, Piadina, Pan, para tamaños de 30 a 800 gr. - sinfín de aluminio, versión MONOFÁSICA, V.230/1, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h

TCF477-000400/T-HH



Entrega d 4 a 9 días

Redondeadora Trifásica: Pizza, Piadina, Pan, Piezas de 30 a 800 gr.- Versión para ALTA HIDRATACIÓN - Trifásica
Redondeadora de masa: Pizza, Piadina, Pan, para tamaños de 30 a 800 gr. - con TORNILLO DE ALUMINIO TEFLONADO para masa de ALTA HIDRATACIÓN, V.400/3, Kw.0,37, Peso 75, dim.mm.500x610x820h

TCF477-000400/M-HH



Entrega d 4 a 9 días

Redondeadoras: Pizza, Piadina, Pan, tamaños de 30 a 800 gr. - Versión para ALTAS HIDRATACIONES - Monofásico
Redondeadora : Pizza, Piadina, Pan, para formato de 30 a 800 gr, - con TORNILLO DE ALUMINIO TEFLONADO para masa de ALTA HIDRATACIÓN, Versión MONOFÁSICA, V.230/1, Kw.0,37, Peso 75, dim .mm .500x610x820h