

## 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

> € 2.658,96 + *IVA* € 3.243,93 IVA inc Spedizione in Italia: compresa

TCF477-000400/ENZO

Arrotondatrice per impasti Pizza, Piadina, Pane, per Consegna: da 4 a 9 giorni vatura da 30 a 800 ar cocloa in alluminio

pezzatura da 30 a 800 gr, cociea in anunimo,	
SCHEDA TECNICA	
Peso netto (Kg)	75
Peso lordo (Kg)	80
Larghezza (mm)	500
Profondità (mm)	610
Altezza (mm)	820

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Arrotondatrice per Impasti Pizza, Piadina, Pane, Automatica , Professionale.

- o 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;
- o indispensabile per pizzerie, panetterie e pasticcerie, facilita il lavoro riducendo in modo sensibile i tempi di preparazione.
- o arrotonda porzioni di impasto per pane, pizza e dolci da 20 fino a 800 grammi;
- o larghezza vassoio cm.50;
- o crea palline perfette, tramite il movimento di risalita delle porzioni di impasto attraverso la coclea;
- o non stressa e non riscalda l'impasto, senza alterare in alcun modo le sue proprietà.
- o Resa 340-400 Pezzi/Ora
- Abbinabile a Macchine Spezzatrici-Porzionatrici;
- Versione Standard: consigliata per impasti con max 60% di idratazione (indicazione massima soggetta a variazione in base a farina e impasto)
  - fornita con COCLEA in ALLUMINIO ALIMENTARE grezzo
- Versione HH ALTE IDRATAZIONI: consigliata per impasti con Idratazione superiore al 60% fornita con COCLEA in ALLUMINIO

## ALIMENTARE TELEFONATO (antiaderente).

Disponibile in versione MONOFASE o TRIFASE, in due modelli ciascuno:

Marchio CE MADE IN ITALY