



TECNOFRIAS, S.L.



teigteil- und wirkmaschine
divisoras boleadoras
spezzatrice-arrotondatrice

Eigenschaften

- Gleichmäßige Verteilung des Teigs.
- Hervorragendes Rundwirken der Teigstücke.
- Maschine kann an beiden Seiten zur Reinigung der Messer geöffnet werden.
- Bequeme Anpassung für anderes Teiggewicht.

Características

- División regular de la masa.
- Excelente boleado de las piezas.
- La máquina se abre por ambos lados para limpiar las cuchillas.
- Fácil reglaje para pesos diversas de masa.

Caratteristiche

- Taglio uniforme della pasta.
- Ottima formatura arrotondata dei panetti
- Macchina apribile da entrambi i lati per la pulizia delle lame.
- Facile regolazione ai diversi pesi della pasta.



Einfache Regelung der Höhe des Gärtraumes.

La altura de la cámara boleadora se regula fácilmente.

Facile regolazione dell'altezza della camera.



Ideal zum Rundwirken von kleinen Brötchen und Pizzateig.

Ideal para bolear bollitos y masa de pizza.

Ideale per panetti arrotondati e per la pasta per pizze.



Bequeme Anpassung für anderes Teiggewicht.

Fácil reglaje para pesos diversas de masa.

Facile regolazione ai diversi pesi della pasta.



VORDERANSICHT |

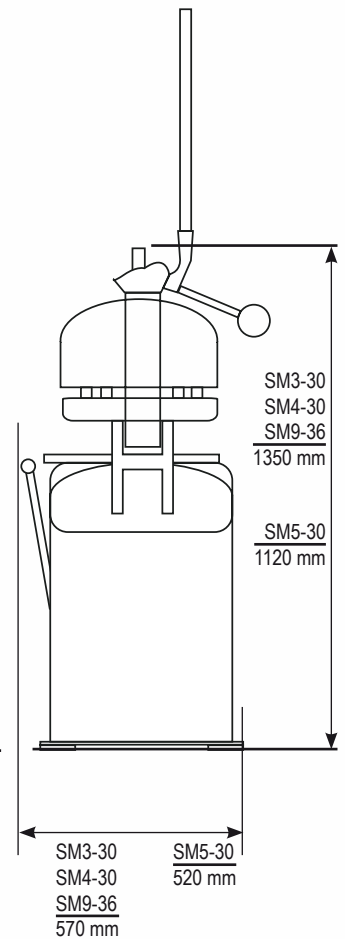
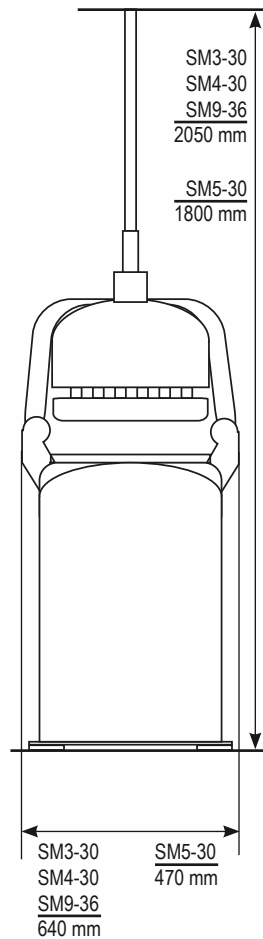
ALZADO |

VISTA FRONTALE

SEITENANSICHT |

PERFIL |

VISTA LATERALE



SM530



SM3-30



SM4-30



SM9-36

MODEL

STÜCKZAHL | NÚMERO DE PIEZAS | NUMERO DI PEZZI

TEIGGEWICHT | PESO DE LA MASA | PESO PASTA

MOTORLEISTUNG | POTENCIA MOTOR | POTENZA MOTRICE

NETTOGEWICHT MASCHINE | PESO NETO MÁQUINA | PESO NETTO MACCHINA

SPANNUNG | VOLTAJE | TENSIONE

MODEL	SM530	SM3-30	SM4-30	SM9-36
STÜCKZAHL NÚMERO DE PIEZAS NUMERO DI PEZZI	30	30	30	36
TEIGGEWICHT PESO DE LA MASA PESO PASTA	50 - 170 g	30 - 100 g	40 - 120 g	20 - 70 g
MOTORLEISTUNG POTENCIA MOTOR POTENZA MOTRICE	×	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
NETTOGEWICHT MASCHINE PESO NETO MÁQUINA PESO NETTO MACCHINA	200 kg	340 kg	340 kg	340 kg
SPANNUNG VOLTAJE TENSIONE	×	220/380V 3Ph 50Hz		