

CALIBRATORI ACCOPPIATI A 90°

**CALIBRATORI A 2 VIE, ACCOPPIATI A 90°** PER LA PRODUZIONE DI DISCHI PASTA CON Ø MAX 230 MM.

Appositamente studiate e realizzate per laboratori di pizze, focacce, piadine, pane arabo, pane carasaù, “empanada” ecc. ... Con produzione oraria max di circa 3.200 pezzi.

Funzionamento: Si caricano le palline sul tappeto d'introduzione su due vie, provvisto di centratori, per passare sotto i rulli inox da cm. 50 che effettuano la prima calibrazione micrometrica per ottenere gli ovali della misura desiderata. Dopo un passaggio sotto il primo sfarinatore inox motorizzato indipendente, avverrà il ribaltamento dei pezzi a 90° sul tappeto successivo. Gli stessi passeranno sotto il secondo sfarinatore inox motorizzato indipendente, prima di arrivare al secondo calibratore micrometrico con rulli inox da cm. 60, il quale permetterà di ottenere i dischi di pasta del diametro desiderato, fino ad un **max 230 mm**. I dischi ottenuti potranno essere recuperati manualmente sul tappeto di uscita, oppure potranno caricare in automatico la Vs. linea di lavoro nell'operazione successiva.

**90° COMBINED CALIBRATORS, AT 2 WAYS** FOR PRODUCTION OF DOUGH DISCS WITH Ø 230 MM. MAX

Properly projected and manufactured for shops of pizzas, buns, “piadine”, Arab bread, Sardinian carasaù bread, “empanada”, etc. ... With an hourly production capacity of about 3.200 pieces, maximum.

Working: Dough balls are charged through an introducing belt on two ways, endowed with a centring device. Afterwards, the dough balls pass under the stainless steel cylinders of cm. 50 that make the first micrometric calibration, in order to obtain the ovals of the desired size. After a passage under the first independent - motorised flour sprinkler in stainless steel, the ovals will be capsized at 90° on the following belt. They will pass under the second independent - motorised flour sprinkler in stainless steel, before arriving at the second micrometric calibrator with stainless steel cylinders of cm. 60, that will allow of obtaining dough discs of the desired diameter, **maximum 230 mm**. The obtained discs could be manually collected from the outlet belt or they could automatically feed your working line, in the next operation.

**CALIBREUSES A 2 VOIES, COUPLEES A 90°** POUR LA PRODUCTION DE DISQUES DE PÂTE AVEC Ø MAX 230 MM.

Expressément projetées et réalisées pour de laboratoires à pizzas, fouaces, “piadine”, pain arabe, pain sarde carasaù, “empanada”, etc. ... Avec une production horaire maximum de 3.200 pièces environ.

Fonctionnement: On charge les boules sur le tapis d'introduction sur deux voies, pourvu de dispositifs de centrage. Puis les boules passent sous des rouleaux en acier inox de 50 cm. qui font le premier calibrage micrométrique et on obtient les ovales de la mesure désirée. Après le passage sous le premier pulvérisateur de farine en acier inox, motorisé – indépendant, les ovales sont renversés à 90° sur le tapis successif. Ensuite ils passent sous le deuxième pulvérisateur de farine en acier inox, motorisé – indépendant, avant d'arriver à la deuxième calibreuse micrométrique avec rouleaux en acier inox de 60 cm., qui permet d'obtenir les disques de pâte du diamètre désiré, jusqu'à **230 mm maximum**. Les disques obtenus peuvent être récupérés manuellement sur le tapis de sortie, ou peuvent charger en automatique votre ligne de travail en l'opération suivante.


Cod.	Mod.	Motore	Peso	Dimensioni in cm				
		Kw	kg	larghezza	lunghezza	altezza	lunghezza in abbinamento	larghezza in abbinamento
		Motor	Weight	Sizes in cm				
		Kw	kg	width	length	height	combination length	combination width
F-243	I° Calibratore 1st Calibrator	0,37	110	84	137	146	180	260
	II° Calibratore II nd Calibrator	0,75	200	91	250	138		



DELL'ORO srl - costruzione macchine per panifici - pasticcerie - pizzerie

23868 VALMADRERA (Lecco) ITALY - Viale XXV Aprile, 42

Tel. +39 0341.581202 - Fax +39 0341.200251

E-mail: info@delloro.it - diedello@tin.it - info.delloroitaly@facileimpresa.it  - Skype: diegodelloro1

www.delloro.it