



**SPEZZATRICI AUTOMATICHE**



## SPEZZATRICI AUTOMATICHE

Il funzionamento della spezzatrice è di tipo meccanico completamente automatico. Abbassando il coperchio della macchina, inizia il ciclo di pressatura e taglio. In cinque secondi compie un ciclo di lavorazione automaticamente. Il coltello e tutte le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox. I pistoni sono in Derlin per evitare l'attaccamento della pasta. È completa di due regolatori di pressione: il primo meccanico per variare la forza di pressatura della pasta; il secondo elettronico per regolare a piacimento il tempo di pressatura della pasta, ottenendo sempre ottimi risultati di pressatura anche con tipi di pasta delicati. Impianto elettrico in bassa tensione a norme CE.

Viene costruita :

- con **taglio esagonale**: 2 modelli a 37 divisioni e 1 modello a 19 divisioni;
- con **taglio quadrato**, con lame e funzionamento idraulico: 2 modelli a 20 divisioni.

Produzione : 3.000/6.000 pezzi/ora.



## AUTOMATIC DIVIDERS

The dividing operation is mechanic type, fully automatic. The pressing and dividing cycle begins when the machine's cover is lowered. The machine performs a completely automatic cycle in five seconds. The knife and all parts in contact with the dough are in stainless steel. Pistons are in Derlin, in order to avoid the dough sticking. The machine has two pressure regulators: the first one is mechanic and adjusts the pressing force on the dough; the second one is electronic and adjusts the pressing time. In this way you always obtain excellent results even when pressing the most delicate dough. Low tension electrical plant, accordingly to European Community rules.

It is manufactured as follows:

- with **hexagonal cut**: 2 models at 37 divisions and 1 model at 19 divisions;
- with **square cut**, with blades and hydraulic working: 2 models at 20 divisions.

Output: 3.000/6.000 pieces/hour.



## DIVISEUSES AUTOMATIQUES POUR PATE A PAIN

Le fonctionnement est mécanique, complètement automatique. En baissant le couvercle la machine démarre le cycle automatique de pressage et de découpage qui se passe en cinq seconds. Le couteau et toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inox. Les pistons sont en Derlin pour éviter que la pâte colle. La machine est pourvue de 2 régulateurs: l'un est mécanique et règle la force de pressage sur la pâte; l'autre est électronique et règle le temps de pressage. Ainsi vous pouvez toujours obtenir des résultats excellents, même quand vous divisez la pâte la plus délicate. Installation électrique à basse tension, selon les normes européennes.

Elle est réalisée :

- avec **coupe hexagonale**: 2 modèles à 37 pièces et 1 modèle à 19 pièces;
- avec **coupe carrée**, avec lames et fonctionnement hydraulique: 2 modèles à 20 pièces.

Production: 3.000/6.000 pièces/heure.

Cod.	Mod.	Pezzi n°	Spezzatura gr.		Pistoni mm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
			minima	massima				larghezza	lunghezza	altezza
		Pcs.	Weight range g		Pistons mm	Motor Kw	Weight kg	Sizes in cm		
		min.	max.				width	length	height	
F-180	Normale esagonale Hex. cut, normal	37	60	130	∅ 61	0,75	300	54	63	110
F-190	Elettronica esagonale Hex. cut, electronic	37	60	130	∅ 61	0,75	300	54	63	110
F-191	Grossa esagonale Hex. cut, heavy-duty	19	90	300	∅ 86	0,75	300	54	63	110
C-170	Quadrata a lame Blades square cut	20	100	800	∅ 89	1,50	240	60	70	98
C-171	Quadrata a lame Blades square cut	20	150	1200	∅ 100	1,50	330	65	70	110



**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

[www.delloro.it](http://www.delloro.it)



Skype: diegodelloro1