



AUTOMATISCHE DOSIER- UND FÜLLGERÄTE



AUTOMATISCHE DOSIER- UND FÜLLGERÄTE

Unsere Dosier- und Füllgeräte füllen Konditorwaren wie z.B. Croissants, Donuts, Cannoli, Kringel, Krapfen, Berliner, Windbeutel u.v.a.m mit Creme, Konfitüre und Schokolade. Das Modell C-282 ist auch in der Lage relativ zähflüssige Massen wie z.B. Nutella in Teiglinge zu injizieren.

Alle produktberührenden Teile der Geräte sind aus Edelstahl gefertigt.

Die Trichter und die Dosiereinheit sind abnehmbar und leicht zu reinigen.

Die Füllmassen lassen sich über eine oder 2 Einspritzdüsen, die direkt an den Geräten befestigt sind, oder einen Schlauch in die Teiglinge injizieren.

Die Dosierung erfolgt über Kolben.

Das **Modell C-280** ist mit zwei Injektionsnadeln ausgestattet, die in einem Arbeitsgang 1 bis 30 Gramm Füllmasse in den Teigling einspritzen können.

Das **Modell C-281** kann wahlweise mit einer Injektionsnadel am Gerät oder einem beweglichen Schlauch mit Pistolengriff und einer Injektionsnadel ausgestattet werden. Pro Kolbenhub können 1 bis 15 Gramm Füllmasse injiziert werden.

Beim **Modell C-282** lassen sich über den Schlauch 2 bis 20 Gramm und über die direkt an der Maschine angebrachte Injektionsnadel 5 bis 40 Gramm Füllmasse, die auch etwas zähflüssiger sein kann, pro Kolbenhub in einen Teigling einspritzen.

Alle Geräte sind mit den erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet und entsprechen allen EU-Richtlinien und CE-Normen.



AUTOMATIC FILLING-DOSING MACHINE

Ideal machine for a steady dosage filling of croissants, donuts, cream puffs, Sicilian Cannoli and other similar products, thus granting a considerable saving of labor. Machine equipped with:

- selector for a steady or an intermittent duty, with an electronic card for guarantying reliability and easy usage;
- low-tension electrical controls and safety devices according to European Community rules;
- charging hopper and filling unit are both removable, for an easy cleaning of the parts in contact with the product;
- set of 4 stainless steel injecting nozzles, that are interchangeable;
- mechanic adjustment of dosage with a graduated index.

Model C-280: dosage gr. 1-30;

Model C-281: is equipped with gun, for dosing product directly on place; dosage gr. 1-15;

Model C-282: is the biggest one and is endowed with a stronger motor that allows you to inject Nutella, too. It can be supplied with gun (dosage gr. 2-20) or without gun (dosage gr. 5-40).

Technische Daten:

Cod.	Capacità tramaggia	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Hopper capacity	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				width	length	height
C-280	15 lt.	0,18	36	26	49	66
C-281	15 lt.	0,37	38	26	49	66
C-282	15 lt.	0,75	52	37	65	75

Büro und Service in Deutschland:


TBB Dr. H. Hantelmann 53179 Bonn - Tel. +49 (0)228 34 1046 - Info@tb-bonn.de



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