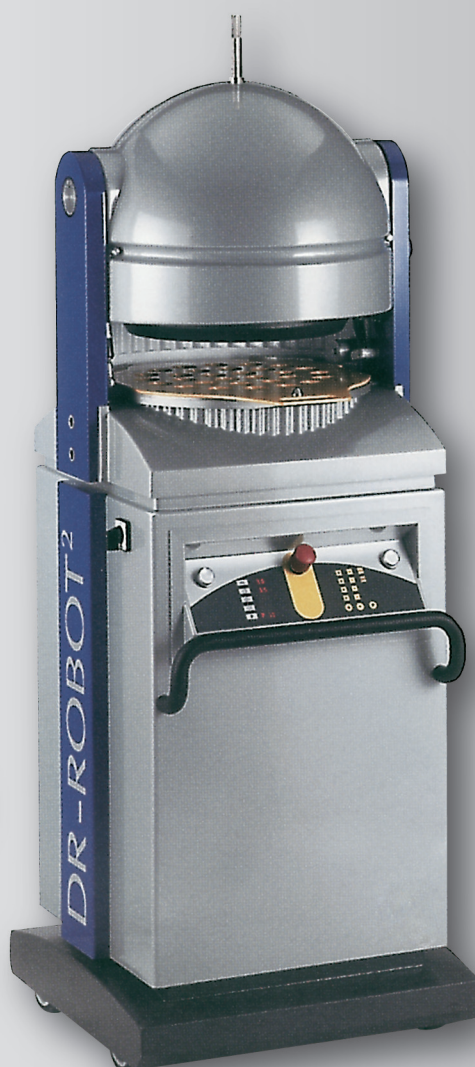
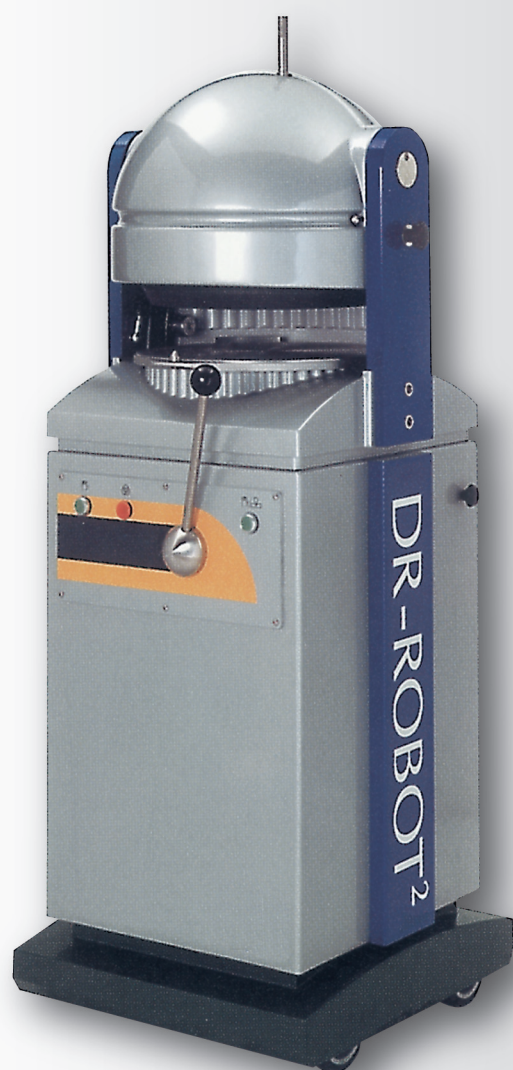




AUTOMATISCHE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINEN



AUTOMATISCHE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINEN

Die automatischen Teigteil- und Wirkmaschinen **C-579** und **C-578** verfügen über einen mechanischen Antrieb für das Pressen, Teilen und Rundwirken. Diese Maschinen sind eine Neuentwicklung und sehr einfach zu bedienen. Durch das hydraulische Pressen des Teiges werden eine exakte Verteilung des Teiges und damit verbunden exakt gleiche Gewichte der Teiglinge erreicht. Der Teig wird dabei äußerst schonend behandelt. Die Rundung des Teiges erfolgt maschinell und ist bezüglich der exzentrischen Rotation und der Rundungszeit variabel einstellbar. Die automatische Teigteil- und Wirkmaschine eignet sich besonders für die Teiglingsherstellung von Brötchen, Sandwiches, Pizza, Donuts, sizilianischem Gebäck u.v.a.m. Die Maschine ist fahrbar, einfach zu reinigen und zu warten. Das Gerät kann den Teig in 14, 30, 36 oder 52 Einheiten teilen. Die Gewichte der Teiglinge sowie die technischen Daten können Sie der nachstehenden Tabelle entnehmen.

Die Maschine gibt es in zwei Versionen.

Beim **Modell C-579** wird der Pressvorgang über ein Taste eingeschaltet und das Rundwirken über einen Hebel ein- und ausgeschaltet.

Beim **Modell C-578** werden alle Steuerbefehle über eine Tastatur eingegeben. Es gibt zudem einen Speicher in dem Sie 10 Teigteil- und Wirkprogramme abspeichern und auf Knopfdruck wieder abrufen können.

Die Maschine entspricht allen EU-Richtlinien und CE-Normen.



BUN DIVIDER AND ROUNDER AUTOMATIC TYPE & AUTOMATIC/COMPUTERISED TYPE

Machine of last generation; its hydraulic working entails a better dough pressing and an accurate dough distribution. The powerful rounding motion gives you almost perfect dough balls. Reliable and guaranteed to obtain high hourly production. This machine does not maltreat dough and gives the best result with rolls, canapés, pizza, "krapfen", typical Sicilian brioche, etc. ... Mounted on wheels. Easy to clean and maintain, thanks to the rotating blockade for cutting. Available in different models, at 14 – 30 – 36 – 52 divisions, in order to obtain various weight ranges (as per table). Both models are supplied with 3 interchangeable rounding plates.

In the **automatic type C-579**, pushing the buttons you effect dividing; with a second operation, i.e. with a simple movement of the handle, you can set both the eccentric rotation and the rounding duration, thus finishing the complete working cycle.

In the **computerised type C-578**, the dough pressing and the rounding time can be set. You can choose of using the machine only for pressing or only for dividing; or you can select one of the ten programs from the memory for the whole cycle. The digital panel shows the chosen program.

Technische Daten:

Cod.	Mod.	Pezzi n°	Spezzatura gr		Motore Kw	Peso Kg	Dimensioni in cm		
		Pcs. n°	minima	massima			larghezza	lunghezza	altezza
			Weight range g		Motor Kw	Weight Kg	Sizes in cm		
			min.	max.			width	length	height
	DR-R ² 3	52	18	50					
	DR-R ² 2	30	25	85					
	DR-R ² 3	36	25	85					
C-579	DR-R ² 3	30	30	100	1,30	380	62	62	155
C-578	DR-R ² 4	36	30	110					
	DR-R ² 4	30	40	130					
	DR-R ² 4	14	130	250					

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