



# VAKUUM TEIGTEILER



## VAKUUM TEIGTEILER

Die Vakuum Teigteiler **C-589** und **C-590** sind ideale Maschinen für das Portionieren und Runden von Teigen mit einem Anteil von mehr als 55% Wasser.

Die Maschinen gibt es in 7 Ausführungen, die sich durch die Größe und Anzahl der Zylinder unterscheiden. Die Teiggewichte, die dabei mit den einzelnen Modellen hergestellt werden können, sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen.

Die Geschwindigkeit des Gerätes und des Entnahmebandes sind durch Inverter stufenlos regelbar. Die Produktion variiert zwischen einem Minimum von 830 Stück / Stunde bis zu einem Maximum von 2.800 Stück / Stunde.

Je nach Kundenwunsch kann das Gerät mit unterschiedlich großen Fülltrichtern aus Edelstahl ausgestattet werden, und zwar mit einem Fassungsvermögen von 30 kg, 50 kg, 80 kg, 100 kg, 120 kg oder 200 kg.

Der Teig wird dabei äußerst schonend behandelt und verliert seine Eigenschaften nicht.

Das Gerät ist programmierbar und mit einem Zählwerk und einem automatischen Abschaltssystem ausgestattet.

Das Entnahmeband mit der Vorrundeinrichtung ist höhenverstellbar. Somit kann der Vakuum-Teigteiler in Linie mit anderen Geräten betrieben werden.

Die Maschine kann mit einem automatischen Mehlstreuer ausgerüstet werden.

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



## DIVIDER AT DEPRESSION WITH PRE-ROUND MOULDER

Machine apt to divide and round soft dough, with water content higher than 55%. According to the used machine (available in 7 models), you can get different weights (see the table). The production speed varies between a minimum of 830 pcs/hour and a maximum of 2800 pcs/hour. Machine equipped with stainless steel hoppers, available with different dough capacities on customer's request: Kg. 30-50-80-100-120-200. Its working system allows you to get dough pieces having a precise weight, without ill-treating the dough. Machine endowed with digital counter of pieces that is programmable and stops automatically. **The variations of production speed and dough weights are controlled electronically** by two inverters, with simple controls for an easy adjustment.

The re-circulating food oil lubrication system is fitted with a floating sensor and a filter that guarantee the machine's constant good working. The machine has wheels for an easy movement and a tray for waste collection. Electrical plant and hopper's protective grid are in compliance with the European Community Rules. The outlet belt is height adjustable for an easy combination with other machines and is equipped with a pre-round moulder. Optional, available on demand: moulding table for long loaves; narrow/long or short belt for combination; independent, motorised flour sprinkler.

Technische Daten:

| DIMENSIONE PISTONE<br>PISTON SIZES | Diametro in mm | Pezzatura min. gr | Pezzatura max gr |
|------------------------------------|----------------|-------------------|------------------|
|                                    | Diameter mm    | minim. weight g   | Maxim. Weight g  |
| C-589                              | 80             | 30                | 370              |
|                                    | 100            | 50                | 700              |
|                                    | 110            | 70                | 850              |
|                                    | 120            | 100               | 1000             |
|                                    | 130            | 150               | 1200             |
|                                    | 140            | 190               | 1400             |
| C-590                              | n° 2 80        | 30                | 370              |

| Cod.  | Motori<br>Kw | Peso<br>kg   | Dimensioni in cm |           |         |
|-------|--------------|--------------|------------------|-----------|---------|
|       | Motors<br>Kw | Weight<br>kg | larghezza        | lunghezza | altezza |
|       |              |              | width            | length    | height  |
| C-589 | 2,45         | 510          | 70               | 180       | 140/170 |
| C-590 | 2,45         | 510          | 70               | 180       | 140/170 |

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