



AUTOMATISCHER TEIGLAMINIERER



AUTOMATISCHER TEIGLAMINIERER

Unsere Teiglaminiierer **F-010** und **F-020** verfeinern den Brotteig und machen ihn homogener.

- Das **Modell F-010**: verfügt über 500 mm lange Walzen und kann in einem Arbeitsgang bis zu 18 kg Teig homogener machen.
- Beim **Modell F-020**: sind es 35 kg. Die Walzen sind 700 mm lang.

Der Teig wird durch die Maschinen zu einem rechteckigen Strang geformt, dessen Dicke einstellbar ist. Der Strang kann mehrere Male die Maschinen durchlaufen und wird auf der unteren Ebene "gefaltet" abgelegt.

Die Maschinen sind fahrbar und wartungsfrei. Alle produktberührenden Teile sind aus Edelstahl bzw. Materialien die für die Lebensmittelherstellung zugelassen sind.

Die Teiglaminiierer verfügen über alle erforderlichen Sicherheitseinrichtungen und entsprechen den EU-Richtlinien und CE-Normen.



AUTOMATIC BREAD DOUGH MILLS

Machines suitable to roll many times, therefore to refine and make your bread dough more homogeneous. *Working*: put the dough piece (from kg 18 to kg 35 max., according to the machine) on the inferior belt. Adjust the thickness and, with the timer, the number of times that the dough has to be passed through. While working, at each passage, the dough comes out from the superior belt and folds over upon itself many times. Machine stops automatically when the fixed passages have been made.

This machine is available in **two models**:

- **Small type**: for dough pieces up to kg 18, it mounts cylinders mm 500 length.
- **Large type**: for dough pieces up to kg 35, it mounts cylinders mm 700 length.

Both models are equipped with wheels and mount 3 stainless steel cylinders of large diameter. Machines are provided with a proper control to regulate the cylinders' opening. They have a low tension electrical plant and timer. The machines are also equipped with a tray for the waste-product and with safety stainless steel screen according to CE regulations.

Technische Daten:

Cod.	Portata max. in kg.	Larghezza cilindri cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
	Max. dough capacity kg	Cylinders width cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
					Sizes in cm		
F-010	18	50	1,85	255	76	103	119
F-020	35	70	3	385	99	128	125

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