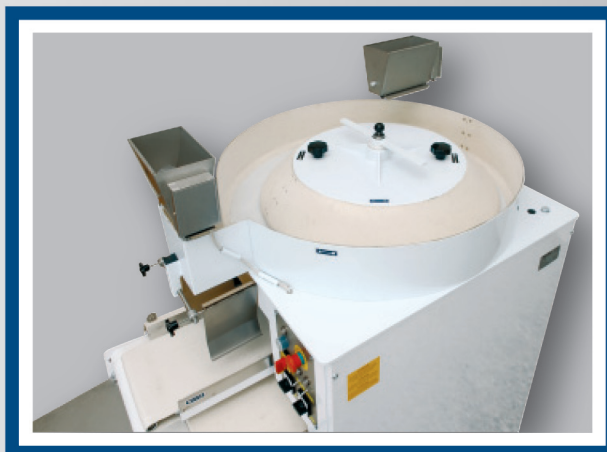




# RUND- UND LANGWIRKMASCHINE



## RUND- UND LANGWIRKMASCHINE

Diese Maschine kann sowohl runde Brote als auch längliche Laibe herstellen.

Es können Teige mit einem Wassergehalt von bis zu 60% verarbeitet werden.

Im oberen Teil der Maschine wird der Teig rund gewirkt. Der Druck der Walze für das Rundwirken ist einstellbar. Runde Laibe im Gewichtsbereich von 150 bis 1.500 Gramm können in diesem Teil der Maschine hergestellt werden.

Diese runden Teiglinge können falls erforderlich im unteren Teil der Maschine weiter zu länglichen Laiben geformt werden. Diese sollten ein Gewicht von 100 Gramm nicht unterschreiten und ein Gewicht von 1.500 Gramm nicht überschreiten. Der Langwirker hat verstellbare Walzen und ein Band. Die länglichen Teiglinge können dabei bis zu einer Länge von 60 cm zylindrisch oder oval ausgerollt werden.

Die Maschine verfügt über zwei Mehlstreuern.

Der Rundwirker kann separat arbeiten, der Langwirker ist dem Rundwirker nachgeschaltet.

*Leistung:* bis zu 1200 Teiglinge/Stunde

Die Maschine verfügt über alle erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen und entspricht allen EU-Richtlinien und CE-Normen.



## ROUND AND LONG LOAVES MOULDER

This machine can work both round loaves from gr. 150 to gr. 1500 and, if desired, long loaves from minimum gr. 100 onwards. It is recommended to handle dough pieces having water content up to 60%. The rolling pressure is adjustable and occurs in the upper part of the machine where there is also a belt for taking the obtained round loaves. In order to produce long loaves, you just have to switch on the long loaves moulder: the round pieces of dough pass automatically through the long loaves moulder where they are cylindrically molded, at first, pre-rounded and successively molded into long loaves with a maximum length of 60 cm. The obtained long loaves can be, as you prefer, cylindrical or oval-shaped (i.e. with a sort of conical tips), thanks to a special reversible moulding board. *Features:* it is endowed with 2 independent motors so you can choose if working just with the round loaves moulder (the machine's upper part) or also with the long loaves moulder. Endowed with 2 stainless steel flour sprinklers, independent motorized, and with a proper stainless steel tray for gathering flour-dusting.

*Output:* 1200 pieces/hour max. For a completely automatic production, this machine can work in combination with a volumetric divider or with a divider at depression.

Technische Daten:

| Cod.  | Motore<br>Kw | Peso<br>kg.  | Dimensioni in cm. |           |         | Produzione<br>oraria |
|-------|--------------|--------------|-------------------|-----------|---------|----------------------|
|       | Motor<br>Kw  | Weight<br>kg | larghezza         | lunghezza | altezza | Output<br>per hour   |
|       |              |              | width             | length    | height  |                      |
| F-210 | 1,50         | 370          | 83                | 123       | 156     | 1200                 |

**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**