



BAGUETTEROLLER FÜR KURZE STANGEN



BAGUETTEROLLER FÜR KURZE STANGEN

Unsere Baguetteroller **F-300** und **F-301** können normale aber auch fettige und sehr weiche Teige mit einem Wassergehalt von bis zu 70 % zu kurzen Stangen wie z.B. Ciabata rollen.

Die Tischgeräte sind in zwei Ausführungen erhältlich.

Der **Typ F-300 kann ovale** Teiglinge mit einem Gewicht von 10 bis 100 Gramm und einer Länge von bis zu 16 cm formen.

Der **Typ F-300 kann zylindrische** Teiglinge mit einem Gewicht von 10 bis 250 Gramm und einer Länge von bis zu 25 cm formen.

Die Länge der Teiglinge ist bei beiden Geräten stufenlos einstellbar.

Die Oberfläche der Teiglinge wird sehr glatt gerollt.

Alle produktberührenden Teile der Geräte sind aus Edelstahl gefertigt.

Die Leistung beider Maschinen beträgt bis zu 2.500 Teiglinge/Stunde.

Die Maschinen entsprechen allen EU-Richtlinien und CE-Normen.



SMALL LOAVES MOULDERS, TABLE VERSION

This machine handles fat dough and soft dough with water content up to 70%.

Available in **two models**:

- **Oval type**: to form oval-shaped long loaves from 10 to 100 g, max. loaf length 16 cm.
- **Cylindrical type**: to form cylindrical-shaped long loaves from 10 to 250 g, max. loaf length 25 cm.

An hand-wheel, for adjusting the loaf length, fits both machines. Machine is equipped with low tension electrical plant, with device to prevent accidents and is completely in stainless steel.

Output of both machines: 2500 pieces/hour.

Technische Daten:

Cod.	Mod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.			Produzione oraria pezzi
		Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza	Output per hour
				width	length	height	
F-300	Ovale normal type	0,19	33	31	65	36	2500
F-301	Grosso cilindrico heavy-duty type	0,37	38	41	67	38	2500

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

