



# BAGUETTE LANGROLLER





## BAGUETTE LANGROLLER

Unsere **Modelle F-310** und **F-311** sind klassische Baguette Langroller, die alle Arten von Teigen zu Baguette wirken können, und zwar bis zu einer Länge von 78 cm.

Es können Teige bis zu einem Wassergehalt von 75 % verarbeitet werden.

Der Teig wird in die Maschine eingeführt und von Walzen mit relativ großen Durchmessern, deren Abstand zueinander verstellbar ist, vorgerundet.

Die Walzen sind laminiert. Dadurch kann kein Teig anhaften.

Der vorgerundete Teig passiert dann zwei Bänder, deren Abstand zueinander verstellbar ist. Je kleiner der Abstand ist, desto länger werden die Teiglinge.

Die Geräte sind mit allen erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet und entsprechen allen EU-Richtlinien sowie CE-Normen.

Die beiden Modelle haben unterschiedliche Antriebe. Beim **Modell F-311** ist auch das Auslassband angetrieben. Diese Maschine kann daher sehr gut in Kombination mit anderen Maschinen eingesetzt werden.

Es können Baguettes mit einem Gewicht von 50 g bis 1500 g pro Stück hergestellt werden.



## LONG ROLLS MOULDER OF SOFT PASTE

This machine moulds long loaves with progressive elongation up to 78 cm of any kind of dough. Dough is flattened between two adjustable cylinders with large diameter made of non-sticking material; afterwards it is pre-rounded and then it pass automatically through two big belts thus obtaining long loaves of the desired length. The machine is also suitable for handling soft dough mixtures with water contents up to 75%. A safety device prevents accidents.

This machine is available in two different versions; on request, we can supply model F-311 with motorised belt at the outlet pieces or model F-312 with motorised belt both at the inlet and outlet pieces, for combining with dividing machines.

Weight-range: from 50 g up to 1500 g each piece.

Technische Daten:

Cod.	Larghezza filoni fino a cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
	Long loaves length up to cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				Sizes in cm		
F-310	78	0,56	200	width	length	height
				100	71	145

**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)