

TEIG AUSROLL- UND SCHNEIDEMASCHINE





TEIG AUSROLL- UND SCHNEIDEMASCHINE

Die Teig Ausroll- und Schneidemaschine **F-330** rollt den Teig aus und schneidet ihn anschließend. Die Arbeitsbreite beträgt 60 cm. Der Tisch ist 270 cm lang, fahrbar und kann zusammen geklappt werden.

Die Einstellung der Ausrolldicke des Teiges erfolgt schnell und einfach über einen Hebel.

Das Ausrollen und das Schneiden erfolgt in zwei unterschiedlichen Geschwindigkeiten.

Nach dem Ausrollen auf die gewünschte Dicke kann der Teig auf eine Welle aufgerollt werden.

Aufgesattelt ist eine Schneidevorrichtung. Der auf eine Welle aufgewickelte Teig durchläuft beim Abrollen das Schneidegerät und wird dabei in Stücke geschnitten.

Das Schneidegerät kann mit unterschiedlichen Schneidewerkzeugen ausgestattet werden. Dies macht es möglich, dass der Teig in unterschiedliche Größen und Formen schnell und sauber geschnitten werden kann. Standardmäßig kann der ausgerollte Teig in runde Scheiben, Dreiecke, Quadrate, Rechtecke und Streifen verschiedener Größen geschnitten werden.

Lieferbar sind auch Messer, die den Teig nach Vorgabe des Kunden schneiden.

Alle produktberührenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.

Die kombinierte Ausroll- und Schneidemaschine ist mit allen erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet und entspricht allen EU-Richtlinien sowie CE-Normen.

Das Gerät kann in Linie mit einer Croissant- oder Hörnchenwickelmaschine eingesetzt werden.



PUFF-PASTE MAKING MACHINE WITH CUTTING UNIT

It is a special puff-paste making machine with useful sizes cm 60x270, working at 2 speeds (work & cut), endowed with device to carry the cutting tools and modified for making the cutting operation easier. The easy and quick change of the stainless steel cutting tools, allows you to obtain different cutting sizes and shapes.

Working: prepare the puff-paste and wrap it on the rolling-pin; then lower the cutting device and proceed with cutting operation. Combining this puff-paste making machine with a triangle cutting unit and a croissants moulding machine, only one person can produce about 800 croissants per hour. Additional cutting tools are available on request, for cutting round - square and rectangular shapes, in different sizes.

Technische Daten:

Cod.	Motore Kw	Velocità	Larghezza tappeti cm	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Motor Kw	Speeds	Belts width cm	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
					Sizes in cm		
F-330	1	2	60	255	width	length	height
					94	280	130

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