



SCHNEIDEMASCHINEN FÜR AUSGEROLLTE TEIGE





SCHNEIDEMASCHINEN FÜR AUSGEROLLTE TEIGE

Mit den Schneidemaschinen **F-331** und **F-332** kann man sehr leicht und schnell ausgerollte Teige in verschiedenen Größen und Formen schneiden.

Die beiden Modelle unterscheiden sich lediglich durch die Länge des Tisches.

Arbeitsweise: Der ausgerollte Teig wird auf den Tisch gelegt und zunächst auf die mitgelieferte Welle aufgerollt.

Beim Abrollen durchläuft der Teig ein Schneidegerät und wird 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 produktberührende Teile sind aus Edelstahl gefertigt.

Die Tische sind fahrbar.

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



PUFF-PASTE CUTTING MACHINE

This machine can easily and quickly cut the puff-paste in different sizes and shapes.

Working: dough is rolled on the provided rolling-pin and is cut in the same shape and size as the cutting mould that is mounted on the multi-diameter device to carry tools, with adjustable cutting charge.

Moulds can easily be changed. It is possible to mount our croissants machine on this cutting table, by fixing it on a sliding small carriage; a quite easily appliance, very convenient to produce croissants in large quantity. Standard moulds can cut **disks** having Ø 62 - 82 - 92 - 100 (on request, we can also realize moulds of different diameters) and are equipped with extractors. Other available shapes are: **triangles, squares, rectangles** and **strips in different sizes.**

This machine is supplied with one mould at customer's choice; on request we realize moulds as per customer's drawing.

Tools, device to carry tools and drawers in stainless steel; low tension electrical plant; machine mounted on wheels.

Technische Daten:

Cod.	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
			Sizes in cm		
F-331	0,19	90	width	length	height
F-332	0,19	95	78	160	95
			78	210	95

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