



HALBAUTOMATISCHER GRISSINI-WIRKER



HALBAUTOMATISCHER **GRISSINI-WIRKER**

In dieser Maschine lassen sich Grissinis (Brot-Sticks) formen.

Der Teig wird auf ein 15 cm breites Zuführband gelegt und dann Formwalzen zugeführt.

Diese Formwalzen können unterschiedlich große Radien haben. Dadurch können Grissinis mit einem Durchmesser von 5 mm, 6,5 mm, 8 mm 10 mm, 13 mm oder 17 mm geformt werden, Die Walzensätze sind schnell und einfach austauschbar.

Die Länge Grissinis wird durch einen Timer bestimmt, der das Entnahmeband entsprechend der eingestellten Laufzeit anhält. Nach einem Stopp muss eine Schneidevorrichtung vom Bedienungspersonal manuell betätigt werden. Nach Beendigung des Schneidevorgangs startet das Ausgabeband erneut.

Je nach Größe der Formwalzen können 8 bis 24 Grissinis gleichzeitig nebeneinanderliegend geformt werden.

Im Lieferumfang ist ein Formwalzensatz enthalten. Weitere Walzensätze können als Zubehör geliefert werden.

Das Gerät ist fahrbar.

Die Maschine verfügt über alle erforderlichen Sicherheitseinrichtungen und entspricht den EU-Richtlinien und CE-Normen.



SEMI AUTOMATIC **MOULDER OF BREAD STICKS**

In this machine bread sticks are shaped by a set of moulding rolls available in different diameters, at your choice (see table, here under). The rolls are quickly and easily interchangeable. The bread sticks' length is adjusted by a timer set on the control panel. When the required size is reached, the machine stops. Cut is made manually by pressing a command, either on the outlet belt or on suitable trays to be inserted in the machine.

The cutting rolls' width is 15 cm. Production capacity is from 8 to 24 bread sticks each time, accordingly to the chosen rolls' diameter. This machine is supplied with one moulding roll at your choice; while other sizes can be supplied on your express request. The machine's base is a sort of storing place. Mounted on wheels.

When the machine is not working, the charging hopper (made by free rollers in Teflon) may be closed thus reducing encumbering space.

Technische Daten:

Cod.	Motore Kw	Peso kg.	Diametro rulli in mm a scelta	Dimensioni chiusa cm.			Dimensioni aperta cm.		
	Motor Kw	Weight kg	Roll. dia. in mm by choice	larghezza	lunghezza	altezza	larghezza	lunghezza	altezza
				Sizes closed cm			Sizes opened cm		
F-350	0,18	65	5 - 6,5 - 8 10 - 13 - 17	width	length	height	width	length	height
				33	85	110	33	165	150

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