

VOLLAUTOMATISCHER GRISSINI-WIRKER





VOLLAUTOMATISCHER GRISSINI-WIRKER

In dieser Maschine lassen sich Grissinis (Brot-Sticks) kontinuierlich 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 der Grissinis wird durch einen Timer bestimmt, der eine automatische Schneidevorrichtung steuert. Der Vorgang läuft endlos und kann durch das Bedienungspersonal abgebrochen werden.

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.



AUTOMATIC MOULDER OF BREAD STICKS

In this machine bread sticks are shaped by a set of moulding rolls available in different diameters (see the table). 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 and automatically cuts the dough sticks. Afterwards a new working cycle starts; the machine will stop only if the operator presses the "stop" button.

The moulding rolls' width is 15 cm. Production capacity is from 8 to 24 bread sticks each time, according 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 the 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		
				width	length	height	width	length	height
F-352	0,30	75	5 - 6,5 - 8 10 - 13 - 17	37	82	110	37	170	161

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