



# KEGEL-RUNDWIRKMASCHINEN



## KEGEL-RUNDWIRKMASCHINEN

Unsere Kegel-Rundwirkmaschinen formen weiche Teige zu runden Teiglingen in verschiedenen Größen.

Ideal für die Herstellung von allen in Deutschland erhältlichen Landbroten, Panettone u.v.a.m. Die Rundung der Laibe erfolgt zwischen einem rotierenden Kegel und zwei konkaven Spiralen. Die produktberührenden Teile sind aus Edelstahl und teflonbeschichteten Materialien. Die Teigstücke werden perfekt sphärisch geformt.

Die Maschine verfügt über einen automatischen Mehlstreuer.

Unsere Kegel-Rundwirkmaschinen sind in **3 Ausführungen erhältlich:**

- **Modell F-390:** für Teiglinge von 100 bis 800 g.
- **Modell F-391:** für Teiglinge von 300 bis 1800 g.
- **Modell F-392:** für Teiglinge von 1200 bis 3500 g.

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



## CONICAL ROLL FORMING MACHINE

Machine suitable for rolling soft dough, obtaining rolls of different sizes.

Forming is made between a rotating cone and two concave spirals, teflon coated, attached to the cone. The dough pieces are perfectly spherical shaped. Complete with an independent electric flour sprinkler. Machine is mobile.

Perfect for different products likes panettone, Tuscan bread, pugliese bread, rustic bread and many other.

Available in **3 versions:**

- **Small type:** for dough pieces of 100/800 g.
- **Standard type:** for dough pieces of 300/1800 g.
- **Large type:** for dough pieces of 1200/3500 g.

Technische Daten:

| Cod.  | Mod.             | Spezzatura gr. |         | Motore Kw | Peso kg.  | Dimensioni in cm. |           |         |
|-------|------------------|----------------|---------|-----------|-----------|-------------------|-----------|---------|
|       |                  | minimo         | massimo |           |           | larghezza         | lunghezza | altezza |
|       |                  | Piece weight   |         | Motor Kw  | Weight kg | Sizes in cm       |           |         |
| min.  | max.             | width          | length  |           |           | height            |           |         |
| F-390 | Piccola/Small    | 100            | 800     | 0,75      | 220       | 90                | 90        | 150     |
| F-391 | Normale/Standard | 300            | 1800    | 0,75      | 220       | 90                | 90        | 150     |
| F-392 | Grossa/Big       | 1200           | 3500    | 0,75      | 220       | 90                | 90        | 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](http://www.delloro.it)