

TEIG-AUSROLLMASCHINEN TISCHGERÄTE





TEIG-AUSROLLMASCHINEN TISCHGERÄTE

Unsere Teig-Ausrollmaschinen **F-423**, **F-420** und **F-480** kommen in Bäckereien und Konditoreien zum Einsatz, die räumlich begrenzt sind.

Die Geräte können bei Bedarf auf einem Tisch oder einer herunterklappbaren Arbeitsfläche aufgestellt und betrieben werden.

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

Das Modell F-423 wird von einem Motor über Keilriemen angetrieben.

Es hat eine Arbeitsbreite von 50 cm. Es eignet sich besonders für die Herstellung sehr dünner Teige.

Das **Modell F-420 verfügt über mit Teflon beschichtete Walzen** und kann auch sehr klebrige Teige verarbeiten. Es eignet sich besonders für das Auswalzen von Pizzateigen. Die Arbeitsbreite des Gerätes beträgt 50 cm.

Das **Modell F-480 wird von Hand betrieben** und hat eine Arbeitsbreite von 40 cm. Es ist preislich sehr günstig und eignet sich für Kleinserien.

Alle Geräte sind mit den erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet und entsprechen den EU-Richtlinien sowie CE-Normen.



PUFF-PASTE MAKING MACHINES, TABLE VERSION

Recommended for solving room problems, these machines can be placed on a table or on a special folding trolley and can be closed at the end of the working cycle for further room saving. The machines are equipped with 50 cm long cylinders. Adjustable puff-paste thickness through a special handle.

Safety guards and low tension wiring according to CE regulations.

F/423 Mod. with motorized belts and clutch: same characteristics as the large type, up to obtain a very thin dough thickness. Fully motorized operation.

F/420 Mod. with Teflon coated chutes: non-adhesive, Teflon coated chutes, recommended for pizza.

F/480 Mod. hand type: the cheapest type, recommended for small lot production. The machine consists of 40 cm long cylinders made of non-adhesive material. Teflon coated chutes.

Technische Daten:

Cod.	Mod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
		Sizes in cm			width	length
F-423	Tappeti motorizzati Motorized belts	0,37	57	90	110	51
F-420	Bancali fissi Fixed pallets	0,37	50	90	105	51
F-480	Manuale Hand Type	–	20	55	70	30

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