



**TEIG-AUSROLLMASCHINEN 50 cm**



## TEIG-AUSROLLMASCHINEN 50 cm

Die Ausrollmaschinen **F-424** und **F-425** sind ideale Maschinen zum Ausrollen von Teigen aller Art. Die beiden Geräte unterscheiden sich lediglich durch die Länge des Tisches. Die Arbeitsbreite beträgt 50 cm. Die Walzen sind teflonbeschichtet. Die Maschinen sind fahrbar. Die Einstellung der Ausrolldicke des Teiges erfolgt schnell und einfach über einen Hebel. Das Ausrollen kann in zwei Geschwindigkeitsstufen erfolgen. Nach dem Ausrollen auf die gewünschte Dicke kann der Teig auf eine Welle aufgerollt werden. Die Ausrollmaschinen sind mit allen erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet und entsprechen allen EU-Vorschriften sowie CE-Normen.



## PUFF-PASTE MAKING MACHINE "BABY" TYPE 50 cm

Recommended for rolling and sheeting any kind of dough.  
Wheel-mounted.  
50 cm long, stainless steel cylinders. Special control for a rapid adjustment of puff-paste thickness. Control device to make dough thickness on demand. Conveyor belts having different speed by a special clutch.  
Upward closing of belts at end cycle.  
Stainless steel safety guards and dough trays.  
Low tension electric system according to CE-Standards.  
Equipped with 2 teflon coated rolling-pins.

Technische Daten:

Cod.	Motore	Peso	Dimensioni chiusa cm.			Dimensioni aperta cm		
	Kw	kg	larghezza	lunghezza	altezza	larghezza	lunghezza	altezza
	Motor	Weight	Sizes closed cm			Sizes opened cm		
	Kw	kg	width	length	height	width	length	height
F-424	0,37	125	91	66	155	91	155	129
F-425	0,37	135	91	69	187	91	250	129

**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)