



KLEINER BAGUETTEROLLER FÜR WEICHE TEIGE



KLEINER BAGUETTEROLLER FÜR WEICHE TEIGE

Mit unserem Baguetteroller **F-440** können insbesondere weiche und klebrige Teige verarbeitet werden. Es lassen sich längliche Laibe und Baguette im Gewichtsbereich von 50 bis 500 g formen. Die Länge ist einstellbar und kann maximal 40 cm betragen.

Der Teig gelangt über ein Beschickungsband in das Gerät und wird dann von zwei Walzen und einem Ausgabeband geformt. Es können sowohl ovale als auch zylindrisch geformte Teiglinge gerollt werden.

Maschine ist fahrbar und einfach zu bedienen. Alle produktberührenden Teile sind aus Edelstahl. Das Gerät verfügt über alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen und entspricht allen EU-Richtlinien sowie CE-Normen.



SMALL MOULDING MACHINE FOR LONG-LOAVES OF SOFT-PASTE

Machine suitable to mould long loaves in different sizes from 50 to 500 g max. Max loaf length 40 cm. The dough placed on the inlet belt goes through 2 cylinders, made of non-adhesive material: dough will be rolled first and then it will be given the wished shapes. Reversele working system allows production of long-loaves with both cylindrical and oval shape.

Machine mounted on wheels for easy handling.

Low tension electrical equipment, with device for the prevention of accidents, completely in stainless steel, in accordance with CE rules.

Technische Daten:

Cod.	Dimensioni utili di lavoro cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
	Working sizes cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				Sizes in cm		
				width	length	height
F-440	40	0,37	72	50	72	107

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