



AUTOMATISCHER TEILER FÜR WEICHE TEIGE





AUTOMATISCHER TEILER FÜR WEICHE TEIGE

Der Teigteiler **F-490** wurde entwickelt, um neben "normalen" insbesondere weiche Teige mit einem Wassergehalt bis zu 75 % in unterschiedliche Größen und Gewichte zu portionieren.

Dabei wurde besonders Wert darauf gelegt, dass

- die Maschine universell und flexibel einsetzbar aber auch einfach zu bedienen ist,
- der Teig schonend behandelt wird und seine Eigenschaften nicht verändert werden,
- das Gerät kompakt ist und nahezu geräuschlos arbeitet,
- qualitativ hochwertige Bauteile verwendet werden.

TECHNISCHE DETAILS:

Das Beschickungs- und Entnahmeband können heruntergeklappt werden, um den Platzbedarf der Maschine bei Stillstand zu reduzieren.

Das Entnahmeband ist in der Höhe verstellbar, um den Teigteiler in Linie mit anderen Maschinen betreiben zu können.

Dank der Verstellmöglichkeiten lassen sich

- 150 mm breite und 75 mm breite Teiglinge herstellen,
- die Länge und die Höhe der Teiglinge individuell festlegen.

Somit können 150 mm breite Teiglinge mit einem Gewicht von 70 bis 1100 Gramm und 75 mm breite Teiglinge mit einem Gewicht von 35 bis 550 Gramm geformt werden.

Dank des automatischen Beschickungsbandes, der Kalibrierung des Teiges durch drei Walzen und der teflonbeschichteten Messer haben alle Teiglinge die gleiche Größe und das gleiche Gewicht.

Das Gerät ist fahrbar!

Leistung: 700 bis 5000 Stück / Stunde.

Die Maschine entspricht allen EU-Richtlinien und CE Normen.

F-490 in Kombination mit F-440

herstellbare Brotarten

F-490 in Linie mit F-440

Einstellung 1 Strangbetrieb

Einstellung 2-Strangbetrieb

	35 Gramm	550 Gramm
2 Teigstränge à 75 mm 2 alternate rows		
	70 Gramm	1100 Gramm
1 Teigstrang 150 mm 1 row		



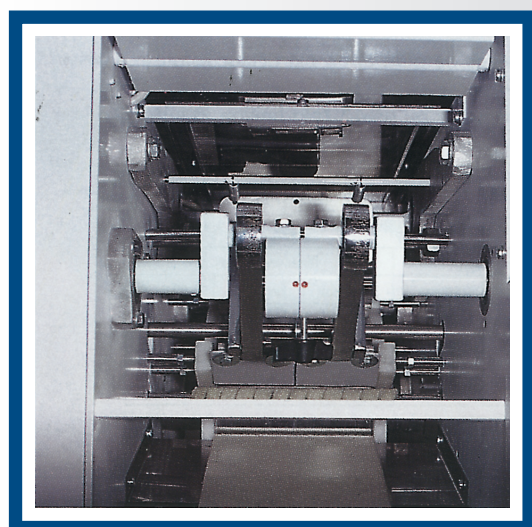
F-490 ABBINATA A 90° CON F-440
F-490 COMBINED AT 90° WITH F-440



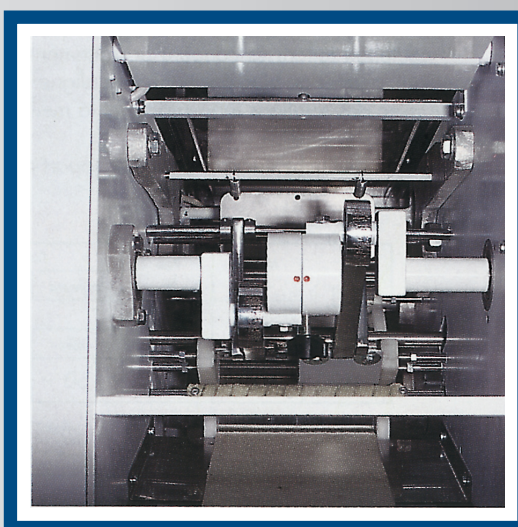
TIPI DI PANE CHE POSSONO ESSERE PRODOTTI
KIND OF BREADS THAT CAN BE PRODUCED



F-490 ABBINATA IN LINEA CON F-440
F-490 COMBINED IN LINE WITH F-440



FUNZIONAMENTO A 1 VIA
WORKING AT 1 ROW



FUNZIONAMENTO A 2 VIE ALTERNATE
WORKING AT 2 ALTERNATE ROWS



AUTOMATIC **DIVIDER** FOR SOFT DOUGH

The development and realization of this machine originates from a careful observation of the bakery and food market with their production systems and from customer's specific requests: High performance - high versatility - choice of best materials - reduced overall dimensions - noiselessness - optimum continuous working of any kind of dough; even hard dough is well treated.

TECHNICAL DETAILS:

- Folding inlet belt to reduce overall dimensions when the machine is not working.
- Outlet belt adjustable in height to be combined with different types of molders (long and round loaves), etc.
- Possibility of working:
 - at 1 row, obtaining dough pieces 150 mm wide and with weight from 70 to 1100 grams;
 - at 2 alternate rows, obtaining dough pieces 75 mm wide and with weight from 35 to 550 grams, thanks to a special adjusting device.
- Thickness is adjustable with a proper control; length of cut pieces is electronically adjustable and readable on a digital display.
- Output 700 to 5000 pieces/hour by speed variator adjustment.
- Low-tension electrical plant.
- Safety devices according to CE-regulations.
- Easy movement on wheels.

OPERATION:

- The motorised inlet belt allows a continuous and optimal dough loading.
- Utmost accuracy of the cut dough pieces' weight thanks to three calibrating cylinders.
- Can work any kind of dough having up to 75% water contents.
- Equipped with two stainless steel flour sprinklers with flour tray, independently motor-driven, to be used at your choice when you wish to sprinkle flour on the dough pieces.
- Teflon-coated knives cut perfectly dough pieces and a rotary ejector, mounted on knives, positions and aligns orderly the dough pieces.

Designed and engineered with more innovative solutions and the best attention of detail, finish, function and strength. Is the choice of quality/price made by conscious buyer.

Technische Daten:

Cod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni chiusa cm.			Dimensioni aperta cm.		
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza	larghezza	lunghezza	altezza
			Sizes closed cm			Sizes opened cm		
			width	length	height	width	length	height
F-490	0,60	180	50	104	150	50	191	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