



**PIZZABÖDEN-AUSROLLMASCHINEN D=< 40 cm**



## PIZZABÖDEN-AUSROLLMASCHINEN D=< 40 cm

Die in einem Winkel von 90° aufgestellte Gerätekombination **F-243** und **F-600** formt runde Böden mit einem Durchmesser bis **maximal 40 cm**.

Die Maschinen eignen sich insbesondere zur Herstellung von Pizzaböden mit einem großen Durchmesser, können aber auch groß dimensionierte runde Teiglinge für andere Bäckereiprodukte und Konditorwaren herstellen.

Die Maschine kann ein- oder zweispurig arbeiten. Die Leistung liegt bei 900 bzw. 1800 Teiglinge pro Stunde.

*Arbeitsweise:* Die Teigkugeln werden über zwei Zentriervorrichtungen in die Maschine eingeführt. Danach werden sie durch zwei Walzenpaare nacheinander in eine runde Form gebracht. Dabei können die Teiglinge automatisch mit Mehl bestreut werden.

Dem Quer-Band werden die ausgewalzten Böden aufgrund ihres großen Durchmessers durch ein automatisches Ablageband übergeben.



## CALIBRATORS' LINE FUNCTIONING AT 1 OR 2 WAYS, COMBINED AT 90° WITH RETRACTILE BELT

Manufactured for satisfying big production's exigencies of shops that have to produce big dough discs till a **maximum diameter of 400 mm**. (for example pizzas, buns, "piadine" and Sardinian carasaù bread).

**Functioning at 1 way**, has an hourly production capacity of about **900 pieces maximum**;

**Functioning at 2 ways**, has an hourly capacity of about **1.800 pieces maximum**.

*Working:* dough balls are charged, on one or two ways at your choice, through an introducing belt endowed with a centring device. Afterwards, the dough balls pass under the stainless steel cylinders of cm. 50 that make the first micrometric calibration, in order to obtain the ovals of the desired size. After a passage under the first independent - motorised flour sprinkler in stainless steel, the ovals will pass on the **mechanic retractile belt**. This belt is adjustable and can discharge the obtained ovals in the best way, at 90° on the belt of the second calibrator that, thanks to a photoelectric cells' system, stops, during the discharging operation, and then starts again.

The dough ovals deposited on the belt, after passing under the second independent - motorised flour sprinkler in stainless steel, will arrive at the second micrometric calibrator with stainless steel cylinders of cm. 60 that, properly adjusted, will allow of obtaining dough discs of the desired diameter, **maximum 400 mm**. The obtained discs could be manually collected from the outlet belt or they could automatically feed your working line, in the next operation.

Technische Daten:

Cod.	Mod.	Motore	Peso	Dimensioni in cm				
		Kw	kg	larghezza	lunghezza	altezza	lunghezza in abbinamento	larghezza in abbinamento
		Motor	Weight	Sizes in cm				
		Kw	kg	width	length	height	combination length	combination width
F-243	I° Calibratore 1st Calibrator	0,37	100	84	100	146		
	II° Calibratore II <sup>nd</sup> Calibrator	0,87	200	91	250	138	260	280
F-600	Tappeto retrattile Retractile belt	1,12	170	80	141	117		

**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)