



CALIBRATORI A 90° CON TAPPETO RETRATTILE

LINEA DI CALIBRATORI FUNZIONANTI AD 1 O 2 VIE, ACCOPPIATI A 90° CON TAPPETO RETRATTILE

Creata per soddisfare esigenze di grosse produzioni nei laboratori che devono realizzare, spianare grossi dischi di pasta fino ad un **diametro max di 400 mm.** (vedi pizze, focacce, piadine e pane carasà).

Funzionamento ad 1 via, produzione **oraria max** di circa **900 pezzi**;

Funzionamento a 2 vie, produzione **oraria max** di circa **1.800 pezzi**.

Funzionamento: su una o due vie a vostra scelta, si caricano le palline sul tappeto d'introduzione provvisto di centratori, per passare sotto i rulli inox da cm. 50 che effettuano la prima calibrazione micrometrica per ottenere gli ovali della misura desiderata. Dopo un passaggio sotto il primo sfarinatore inox motorizzato indipendente, gli ovali passeranno sul tappeto **retrattile meccanico** regolabile per scaricare gli ovali di pasta, della misura da voi scelta, nel migliore dei modi a 90° sul tappeto del secondo calibratore che, grazie ad un sistema di fotocellule, si ferma durante lo scarico per poi ripartire. Gli ovali di pasta depositati sul tappeto, dopo essere passati sotto al secondo sfarinatore inox motorizzato indipendente, arriveranno al secondo calibratore micrometrico con rulli inox da cm. 60, il quale, appositamente regolato, vi permetterà di ottenere dischi di pasta del diametro desiderato, fino ad un **max 400 mm.** I dischi ottenuti potranno essere recuperati manualmente sul tappeto di uscita, oppure potranno caricare in automatico la vostra linea di lavoro nell'operazione successiva.



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 carasà 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.

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 I st Calibrator	0,37	100	84	100	146		
	II° Calibratore II nd Calibrator	0,87	200	91	250	138	260	280
F-600	Tappeto retrattile Retractile belt	1,12	170	80	141	117		



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.delloroitalia@facileimpresa.it

www.delloro.it



Skype: diegodelloro1