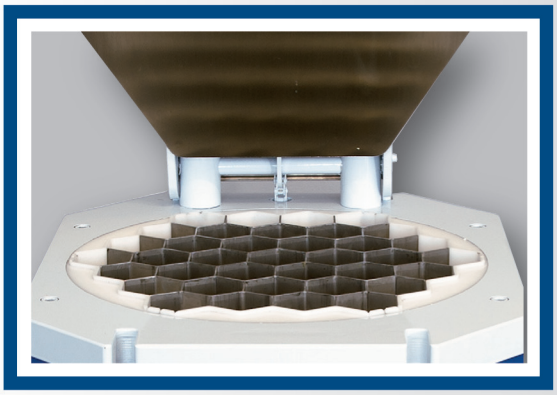
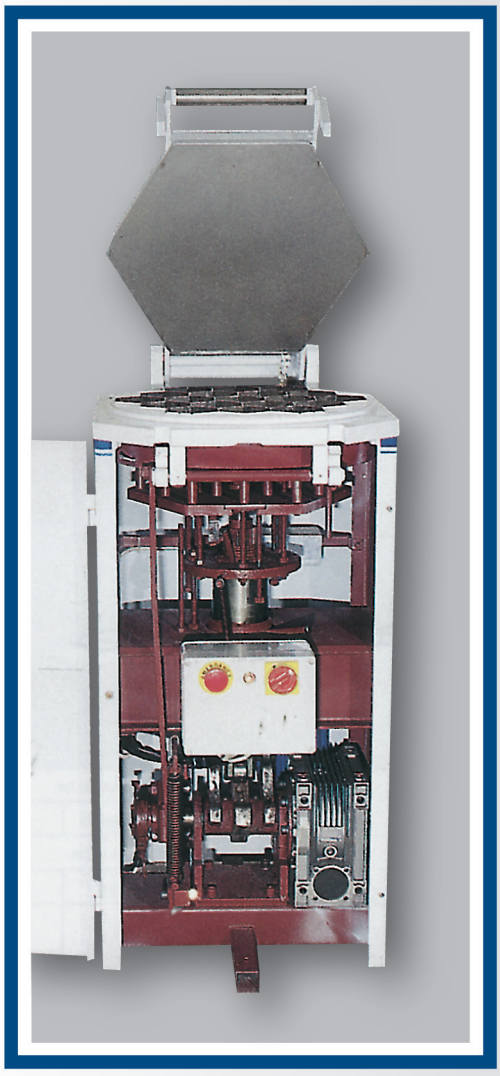
AUTOMATISCHE TEIGTEILER





AUTOMATISCHE **TEIGTEILER**

Wir bieten 5 Modelle an, die den Teig automatisch teilen.
Die **Modell F-180** und **F-190** teilen den Teig in 37 gleiche sechseckige Stücke.
Modell F-191 kann auch harte Teige in 19 gleiche sechseckige Stücke portionieren. Die **Modelle C-170** und **C-171** portionieren rechteckig.
Die genauen Daten zu den Abmessungen und Gewichten können Sie der nachstehenden Tabelle entnehmen.
Nach dem Einfüllen des Teiges und dem Absenken des Deckels startet die Maschine automatisch den Press- und Schneidzyklus. Der Vorgang ist nach fünf Sekunden beendet.
Alle produktberührenden Teile der Maschinen sind aus Edelstahl bzw. rostfreiem Stahl gefertigt.
Die Kolben, die den Teig durch die Messer drücken sind aus einem speziellen Kunststoff gefertigt, an dem der Teig nicht anhaften kann.
Der Pressvorgang wird beim Modell F-180 durch einen mechanischen Druckregler und bei allen anderen Modellen durch elektronische Druckregler gesteuert. Bei der elektronischen Regelung kann die Presszeit eingestellt werden. Hierdurch wird insbesondere bei weichen Teigen eine schonende Teilung des Teiges erreicht.
Leistung: 3.000 / 6.000 Stück / Stunde.
Die Maschinen entsprechen allen EU-Richtlinien und CE-Normen.

AUTOMATIC **DIVIDERS**

The dividing operation is mechanic type, fully automatic. The pressing and dividing cycle begins when the machine's cover is lowered. The machine performs a completely automatic cycle in five seconds. The knife and all parts in contact with the dough are in stainless steel. Pistons are in Derlin, in order to avoid the dough sticking. The machine has two pressure regulators: the first one is mechanic and adjusts the pressing force on the dough; the second one is electronic and adjusts the pressing time. In this way you always obtain excellent results even when pressing the most delicate dough. Low tension electrical plant, accordingly to European Community rules.
It is manufactured as follows:
- with **hexagonal cut**: 2 models at 37 divisions and 1 model at 19 divisions;
- with **square cut**, with blades and hydraulic working: 2 models at 20 divisions.

Output: 3.000/6.000 pieces/hour.

Technische Daten:

Cod.	Mod.	Pezzi n°	Spezzatura gr.		Pistoni mm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
			minima	massima				larghezza	lunghezza	altezza
		Pcs.	Weight range g		Pistons mm	Motor Kw	Weight kg	Sizes in cm		
			min.	max.				width	length	height
F-180	Normale esagonale Hex. cut, normal	37	60	130	⌀ 61	0,75	300	54	63	110
F-190	Elettronica esagonale Hex. cut, electronic	37	60	130	⌀ 61	0,75	300	54	63	110
F-191	Grossa esagonale Hex. cut, heavy-duty	19	90	300	⌀ 86	0,75	300	54	63	110
C-170	Quadrata a lame Blades square cut	20	100	800	⍁ 89	1,50	240	60	70	98
C-171	Quadrata a lame Blades square cut	20	150	1200	⍁100	1,50	330	65	70	110

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
www.delloro.it
Tel. +39 0341.581202 - Fax +39 0341.200251
E-mail: info@delloro.it - diedello@tin.it - info.delloroitaly@facileimpresa.it - Skype: diegodelloro1