



SPEZZATRICE AUTOMATICA PER PASTE MOLLI



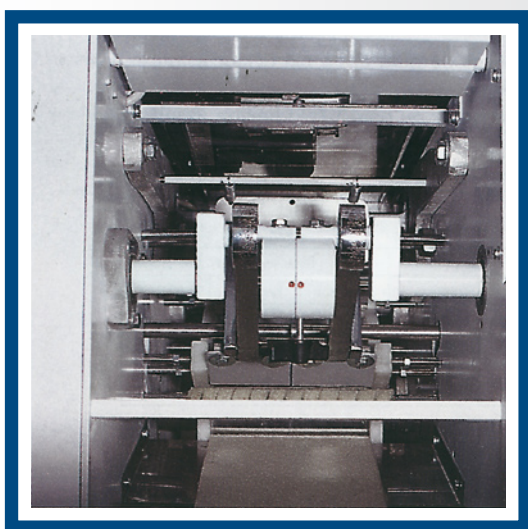
F-490 ABBINATA A 90° CON F-440
F-490 COMBINED AT 90° WITH F-440



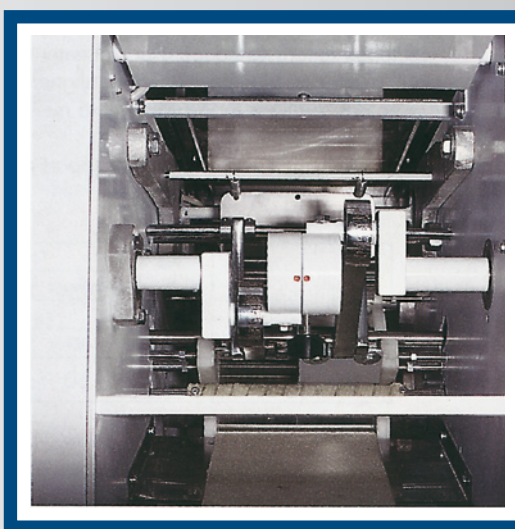
TIPI DI PANE CHE POSSONO ESSERE PRODOTTI
KIND OF BREADS THAT CAN BE PRODUCED
TYPES DE PAIN QUI PEUVENT ETRE PRODUITS



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

SPEZZATRICE AUTOMATICA PER PASTE MOLLI





SPEZZATRICE AUTOMATICA PER PASTE MOLLI E DURE

Lo studio ed il progetto di questa spezzatrice sono stati svolti seguendo due tracce di primaria importanza: 1^a elevate prestazioni - massima versatilità - scelta dei migliori materiali - ingombro ridotto - rumorosità nulla; 2^a lavorazione continua ed ottimale di qualsiasi tipo di pasta, anche dura, evitando qualsiasi maltrattamento della pasta.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Tappeto introduzione pieghevole per ridurre l'ingombro quando non lavora.
- Tappeto in uscita pezzi regolabile in altezza per abbinamento a differenti modelli di filonatrici, arrotondatrici, formatrici, ect.
- Possibilità di lavorare: ad 1 via con pezzi larghi mm. 150, e con una semplice regolazione grazie ad un dispositivo particolare, lavora su 2 vie alternate, con pezzi larghi mm. 75.
- Lo spessore è regolabile con apposito comando; la lunghezza dei pezzi tagliati è regolabile elettronicamente con lettura a display.
- Lavorando ad 1 via si ottengono pezzi da 70 a 1100 gr.
- Lavorando a 2 vie si ottengono pezzi da 35 a 550 gr.
- Il variatore di velocità consente una produzione variabile da 700 a 5.000 pezzi/ora.
- Impianto elettrico in bassa tensione e dispositivi antifortunistici a norme CE.
- Montata su ruote per facilitare lo spostamento.

FUNZIONAMENTO:

- Il tappeto d'introduzione motorizzato permette un caricamento continuo ed ottimale della pasta.
- I tre cilindri calibratori permettono di ottenere la massima precisione del peso dei pezzi tagliati.
- Può lavorare qualsiasi tipo di pasta con percentuale d'acqua sino al 75%.
- È fornita con due sfarinatori inox motorizzati indipendentemente, da utilizzare a vostra scelta se desiderate farina sui pezzi.
- È dotata di cassetto recupero farina.
- Buono il posizionamento e l'allineamento dei pezzi di pasta tagliati grazie ai coltelli teflonati e ad un estraattore rotativo montato sul coltello.

La buona affidabilità e i dettagli elencati ci hanno permesso di ottenere una macchina con caratteristiche superiori, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.



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.



DIVISEUSE AUTOMATIQUE POUR PATES MOLLES

Le développement et la réalisation de cette machine sont à l'origine d'une observation approfondie du marché des produits alimentaires et de ses systèmes de production, et à l'origine de requêtes spécifiques du client:

Machine performante et polyvalente - choix des matériaux les meilleurs - encombrement réduit - marche silencieuse - façonnage continu et optimal de toutes sortes de pâte; même la pâte dure est bien façonnée.

DONNEES TECHNIQUES:

- Tapis à l'entrée pliant pour réduire l'encombrement de la machine, lorsqu'elle ne travaille pas.
- Tapis à la sortie réglable en hauteur pour être combiné avec de divers types de machines à façonner le pain (pain long et rond), etc.
- Possibilité de façonnage:
 - à 1 rangée, en obtenant pièces de pâte de 150 mm de large et de 70 jusqu'à 1100 grammes de poids;
 - à 2 rangées alternées, en obtenant pièces de pâte de 75 mm de large et de 35 jusqu'à 550 grammes de poids par un dispositif de réglage spécial.
- Epaisseur réglable par une commande exprès; longueur des pièces coupées réglable électroniquement avec relevé sur display digital.
- Production de 700 jusqu'à 5000 pièces/heure réglée par le variateur de vitesse.
- Système électrique à basse tension.
- Dispositifs de sécurité CE.
- Machine munie de roues.

FONCTIONNEMENT:

- Le tapis motorisé à l'entrée permet un chargement continu et optimal de la pâte.
- Trois cylindres à jauger permettent une grande précision de poids des pièces coupées.
- Elle peut découper toutes sortes de pâte avec contenu en eau jusqu'à 75%.
- Pourvue de deux saupoudroirs de farine inoxydables motorisés indépendamment avec tiroir pour récupérer la farine, à être utilisés à votre choix si vous désirez saupoudrer de la farine sur les pièces de pâte.
- Des couteaux téflonisés coupent parfaitement les pièces de pâte et un extracteur rotatif monté sur les couteaux permet de bien positionner et aligner les pièces.

Conçue avec des solutions innovatrices et la meilleure attention au détail, à la finition, à la fonction et à la résistance.

C'est le choix de l'acheteur conscient du rapport qualité/prix.

| | | |
|---|------------------|-------------------|
| Funzionamento a 2 vie alternate 2 alternate rows | Da gr. 35 | A gr. 550 |
| | | |
| Funzionamento a 1 via 1 row | Da gr. 70 | A gr. 1100 |
| | | |


| 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 |



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