



SPEZZA-ARROTONDATRICE AUTOMATICA PER PIZZA A PESO VARIABILE



NUOVA SPEZZATRICE AUTOMATICA PER PIZZA ACCOPPIATA AD ARROTONDATRICE - A PESO VARIABILE

Questa macchina è stata progettata per spezzare ed arrotolare in automatico la pasta a forma sferica, senza maltrattarla. I pezzi calibrati e tagliati passano automaticamente nell'arrotondatrice a lumaca, che li arrotola; quindi vanno a depositarsi finiti nel cassetto.

Nel basamento della macchina è stato ricavato un vano dove è possibile inserire i contenitori delle palline, che vengono forniti solo su richiesta.

Interamente montata su cuscinetti; non necessita di alcuna manutenzione. La tramoggia di carico ha una capacità di circa 5 Kg. La spezzatrice ha una produzione di circa 2.000/1.000 pezzi/ora in base alla grammatura richiesta. La grammatura è regolabile da un apposito comando meccanico e da un inverter; **ha un campo di lavoro da minimo 70 gr. fino ad un massimo di 310 gr.**

Ideale per chi ha diversi pesi da spezzare.



NEW AUTOMATIC DIVIDER FOR PIZZA COMBINED WITH SCREW ROUND MOULDER - AT VARIABLE WEIGHT

This machine has been projected for dividing and rounding dough pieces automatically, without spoiling them. The weighed and divided pieces pass automatically from the divider into the screw round moulder; once rolled, the dough pieces are well stored in the drawer below.

The compartment in the machine's base has been designed to hold trays that can be supplied you, on request.

The machine is mounted on bearings; no maintenance is required. Charging hopper capacity about 5 kg. Machine's output: approx 2.000/1.000 pieces/hour accordingly to the desired weight.

The dough pieces' weight is adjustable thanks to a proper mechanical control and an inverter; **the weight range goes from a minimum of 70 to a maximum of 310 grams.**

Ideal for those who have to divide different weights.



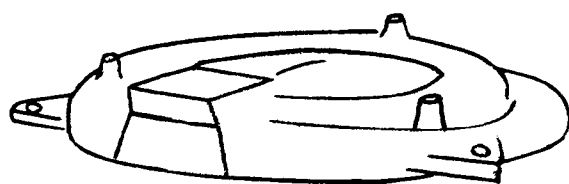
NOUVELLE DIVISEUSE-BOULEUSE AUTOMATIQUE POUR PATE A PIZZA - A POIDS VARIABLE

Cette machine a été créée pour diviser et façonner automatiquement la pâte à pizza en pièces rondes (boules), sans la maltraiter. Les pièces calibrées et divisées passent automatiquement dans la bouleuse type à vis pour être bouleées; ensuite les pièces bouleées sont déposées dans le tiroir au-dessous.

Dans le socle de la machine il y a l'espace pour ranger les tiroirs qui peuvent être fournis sur demande.

La machine est montée sur coussinets; aucun entretien n'est nécessaire. La trémie de chargement a une capacité d'environ 5 kg. Cette machine peut produire environ 2.000/1.000 pièces par heure selon le poids demandé. Le poids des pièces peut être réglé par une commande mécanique et par un convertisseur; **on peut diviser des pièces à partir de 70 gr minimum jusqu'à 310 grams maximum.**

Ideal pour personnes qui doivent diviser différents poids.



Lumache intercambiabili a richiesta.

Interchangeable screw moulders on request.

Tipo lumaca	Peso arrot. minimo	Peso arrot. massimo
Screw type	Dough to be rolled min.	Dough to be rolled max.
D - 1,8	70	90
E - 2,1	85	115
E - 2,2	110	140
F - 2,5	130	170
G - 3	170	210
H - 3,5	220	270
I - 4	270	310

Cod.	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Motors Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
			Sizes in cm		
			width	length	height
F-461	0,62	140	60	89	178



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

www.delloro.it



Skype: diegodelloro1