



SPEZZA-ARROTONDATRICE AUTOMATICA PER PIZZA

SPEZZATRICE AUTOMATICA PER PIZZA ACCOPPIATA AD ARROTONDATRICE

Questa macchina è stata progettata per spezzare ed arrotolare in automatico la pasta da pizza a forma sferica, senza maltrattarla. I pezzi 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 1.000 pezzi/ora. La grammatura è regolabile da un apposito comando che ha un **campo di variazione di circa 70 gr.** Nei differenti modelli, a seconda dei rapporti montati, si possono ottenere pesi da un minimo di gr. 100 ad un massimo di gr. 300.

AUTOMATIC DIVIDER AND ROUNDER FOR PIZZA

This machine has been designed for automatically dividing and rounding pieces of pizza dough, without spoiling them. The cut pieces go automatically from the divider into the screw round moulder; once rounded, pieces are well stored in a drawer below.

The compartment, in the machine's base, has been designed to hold drawers that are supplied only on request.

The machine is mounted on wheels; no maintenance is required. Charging hopper capacity about 5 kg. Divider's output: approx. 1000 pieces/hour.

Dough pieces weight is adjustable by relevant control with **a variation of approx. 70 grams** and it ranges between 100 and 300 grams, depending on model and ratio.

DIVISEUSE-BOULEUSE AUTOMATIQUE POUR PATE A PIZZA, TYPE A VIS

Cette machine a été conçue pour couper et façonner automatiquement la pâte à pizza en pièces rondes sans l'abîmer. Les pièces coupées passent automatiquement dans la bouleuse type à vis; ensuite, les pièces bien façonnées sortent directement dans le tiroir au-dessous.

Dans le socle de la machine il y a un espace pour ranger les tiroirs fournis sur demande.

La machine est montée sur des roulettes et aucun entretien est nécessaire. La trémie de chargement a une capacité de 5 kg environ. La machine peut produire environs 1000 pièces/heure. Le poids des pièces peut être réglé par une commande spéciale avec **une variation de 70 grammes.**

On peut obtenir des pièces ayant poids de 100 à 300 grammes maximum, selon le modèle et les rapports adoptés.



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.	Motori Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Motors Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
			Sizes in cm		
			width	length	height
F-460	0,44	130	58	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