

4100
4160
600

Q
M
E
S
Q

**MACCHINA
COLATRICE**

**DROPPING
MACHINE**



**DRESSEUSE-
COULEUSE**

**FORM-UND
DRESSIERMASCHINE**

MACCHINA COLATRICE

Macchina computerizzata per la formatura e dosatura automatica su teglie di impasti liquidi densi e consistenti.

Il computer può memorizzare 29 programmi diversi che rendono semplice e veloce l'alternarsi dei vari prodotti.

La regolazione dei parametri di ogni programma è semplice e facilita la creazione di biscotti secondo la fantasia dell'operatore.

Il taglio a filo permette la produzione di biscotti di tipo corto e simili a partire da impasti consistenti (optional).

La macchina è interamente costruita in acciaio inox e alluminio anticorrosione per prodotti alimentari.

L'altezza limitata della tramoggia facilita il carico dell'impasto dentro la stessa.

Si è prestata particolare attenzione allo smontaggio rapido delle parti che entrano in diretto contatto con l'impasto, in modo tale da permettere una pulizia completa delle stesse.

Caratteristiche tecniche e dispositivi

- ✓ Regolazione della velocità e del tempo dei rulli deposita pasta.
- ✓ Ciclo di ritorno dei rulli antigocciolamento.
- ✓ Regolazione della velocità di rotazione dei beccucci.
- ✓ Abbassamento automatico della teglia per pronto distacco.
- ✓ Avanzamento automatico delle teglie.
- ✓ Tappeti antiscivolamento in silicone morbido per un preciso posizionamento dei biscotti sulla teglia.
- ✓ Velocità variabile nell'avanzamento della teglia.
- ✓ Altezza tappeto regolabile.
- ✓ Norme CE.

🇬🇧 DROPPING MACHINE

Computerised machine for the automatic forming and dosing on trays of liquid, dense and hard dough.

The computer can store 29 different programs which makes product changeover simple and quick. The easy adjustment of the parameters of each program facilitates the operator in creating biscuits according to his fantasy.

The wire cutting device permits the production of short pastry type biscuits and similar from hard dough (optional).

The machine is constructed entirely in stainless steel and food grade anticorrosion aluminium.

The low height of the hopper enables easy access for loading the dough into the hopper.

Particular attention has been given to quick disassembly of the parts in contact with the dough, in order to effect a thorough cleaning of all the parts.

Technical features and equipment

- ✓ Adjustable speed and time of depositing rollers.
- ✓ Reverse cycle of depositing rollers for detachment.
- ✓ Adjustable speed for rotation of nozzles.
- ✓ Automatic lowering of tray for efficient detachment.
- ✓ Automatic advancement of tray.
- ✓ Smooth silicon anti-slip conveyor belts in order to ensure the precise position of the biscuits on the tray.
- ✓ Variable speed for advancement of tray.
- ✓ Height adjustable conveyor belt.
- ✓ EC safety standard.

DISPOSITIVI OPTIONAL ED ACCESSORI

- Testata a pompa per impasti liquidi
- Taglio a filo motorizzato completo di piastra e stampi
- Alimentatore automatico teglie
- Beccucci extra
- Piastre extra con stampi per dispositivo taglio a filo

OPTIONAL EQUIPMENT AND ACCESSORIES

- Pump head for liquid dough
- Motorized wire cutting device complete with plate and set of moulds
- Automatic tray feeder
- Additional nozzles
- Additional plates with moulds for wire cutting device



Testa a pompa
Pump head
Tête à pompe
Pumpkopf



!!!ATTENZIONE!!!

FOTO IN BASSA RISOLUZIONE DA SOSTITUIRE

DRESSEUSE-COULEUSE

Machine gérée par ordinateur pour le moulage et le dosage sur plaques de pâtes liquides, denses et dures.

L'ordinateur peut gérer jusqu'à 29 programmes pour rendre simple et rapide le changement d'un produit à l'autre.

Le réglage des paramètres de chaque programme est simple et facilite la création de biscuits selon la fantaisie de l'opérateur.

La coupe à fil permet la production de biscuits courts (sablés) de pâte dure (optional). La machine est entièrement construite en acier inox et aluminium "anticorrosion" pour produits alimentaires.

La hauteur de la trémie facilite l'alimentation manuelle.

Toutes les parties en contact avec la pâte sont équipées de systèmes de démontage rapide pour faciliter le nettoyage.

Caractéristiques techniques et dispositifs

- ✓ Réglage de la vitesse et du temps des rouleaux pour le dépôt de la pâte.
- ✓ Cycle de retour pour arrêt de dosage (détachement pâte).
- ✓ Réglage de vitesse de rotation des douilles.
- ✓ Descente automatique de la plaque pour détachement rapide.
- ✓ Avance automatique des plaques.
- ✓ Tapis en silicone pour un positionnement précis des biscuits.
- ✓ Vitesse variable d'avance des plaques.
- ✓ Hauteur du tapis réglable.
- ✓ Normes CE.

FORM-UND DRESSIERMACHINE

Computergesteuerte Maschine für das automatische Formen und Dressieren flüssiger, pastöser und harter Teige auf Backblechen.

Der Computer kann 29 verschiedene Programme speichern, so dass ein Produktwechsel schnell und einfach vonstatten geht.

Die leichte Einstellung jedes Programmparameters ermöglicht es dem Bediener, eigene Phantasieprodukte herzustellen.

Die Drahtschneideeinrichtung ermöglicht die Produktion kurzer Gebäcke und ähnlicher mit hartem Teig (optional).

Die Maschine besteht vollständig aus rostfreiem Stahl und lebensmittelechtem Anticorrosion-Aluminium.

Die geringe Höhe des Fülltrichters vereinfacht das Einfüllen der Teigmasse. Besondere Aufmerksamkeit wurde der schnellen Demontage der mit Teig in Kontakt kommenden Teile geschenkt, um eine gründliche Reinigung aller Maschinenteile zu gewährleisten.

Technische Merkmale und Ausstattung

- ✓ Geschwindigkeit und Zeit der Dosier-Trommeln sind einstellbar.
- ✓ Umkehr-Zyklus der Dosier-Trommeln gegen Abtropfen.
- ✓ Geschwindigkeit der Düsenrotation frei einstellbar.
- ✓ Automatisches Absenken der Backbleche zum Trennen.
- ✓ Automatischer Vorschub der Backbleche.
- ✓ Glattes, rutschfestes Silikon-Förderband zum Gewährleisten einer genauen Dosierposition auf dem Backblech.
- ✓ Einstellbare Geschwindigkeit des Blechvorschubes.
- ✓ Backblechtransport höhenverstellbar.
- ✓ EU-Sicherheitsstandard.

DISPOSITIFS OPTIONALES ET ACCESSOIRES

- Tête à pompe pour pâtes liquides
- Coupe à fil motorisé complete de plaque et moules
- Alimentation automatique des plaques
- Douilles supplémentaires
- Plaques supplémentaires pour moules avec coupe à fil

WAHLWEISE AUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

- Pumpkopf für flüssigen Teig
- Motorbetriebene Drahtschneideeinrichtung mit Backblech und Formen
- Automatische Backblechezugung
- Zusätzliche Dosierdüsen
- Zusätzliche Formen für Drahtschneideeinrichtung



Lavorazione con testa biscotti colati per **paste morbide**.

Deposited biscuits - **soft dough's**.

Production avec rouleaux de dosage - Biscuits dosés avec **pâte molle**.

Produktion mit Dosier-Trommeln - dosierte Kekse mit **weichem Teig**.



Lavorazione con testa biscotti **taglio a filo** per **paste dure**.

Wire cut biscuits - **hard dough's**.

Production avec rouleaux de dosage - Biscuits dosés avec **pâte dure (dispositif de découpe à fil)**.

Produktion mit Dosier-Trommeln - dosierte Kekse mit **festem Teig (Draht-Abschneidevorrichtung)**.



Lavorazione con testa Plumcake, pan di Spagna, ecc. per **paste fluide**.

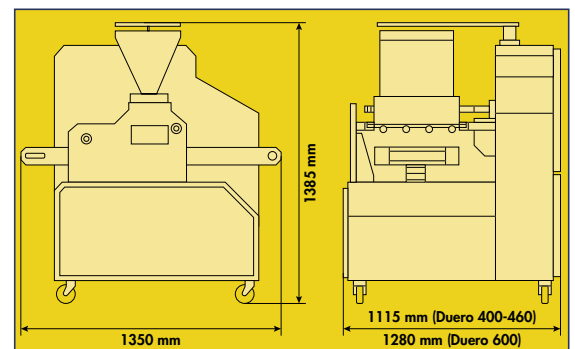
Plum cakes, muffins, madeleine, sponge cake - **semi-liquid dough's**.

Production avec tête de dosage - Biscuits moulés, biscuits tendres, **pâte semi-liquide**.

Produktion mit Pumpkopf - Form-und Feingebäck, **halbflüssiger Teig**.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

MODELLO	MODEL	MODEL	MODELL	DUERO 400	DUERO 600
POTENZA INSTALLATA	POWER INSTALLED	PUISSANCE INSTALLÉE	INSTALLIERTE LEISTUNG	2 KW	2 KW
VELOCITÀ MECCANICA	MECHANICAL SPEED	VITESSE MÉCANIQUE	MECHANISCHE GESCHWINDIGKEIT	30 B/MIN	30 B/MIN
PESO	WEIGHT	POIDS	GEWICHT	400 KG	460 KG
CAPACITÀ TRAMOGGIA	HOPPER CAPACITY	CAPACITÉ DE LA TRÉMIE	KAPAZITÄT DES FUELLTRICHTERS	30 LT	30 LT
LARGHEZZA TEGLIA	WIDTH OF TRAYS	LARGEUR PLAQUE	BACKBLECHBREITE	40 CM	60 CM
USCITE STANDARD	STANDARD EXITS	SORTIES STANDARDS	STANDARD-AUSGÄNGE	6	9



La nostra politica è di continuo miglioramento e sviluppo. Ci riserviamo quindi il diritto di modificare le informazioni contenute in questo depliant senza nessun preavviso. *Our policy is aimed to a constant improvement and development. We therefore reserve the right to amend the information given in this leaflet without prior notice.* Notre politique est basée sur une amélioration et un développement continu. Nous réservons donc le droit de modifier les informations qui sont contenues dans ce dépliant sans aucun préavis. *Stetes Entwickeln und Verbessern ist unsere Firmenpolitik. Wir behalten uns daher das Recht vor, die Informationen in diesem Prospekt ohne Voranzeige zu ändern.*



DÉLFIN S.r.l.

PASTRY MACHINERY DIVISION

Via G. Keplero, 18 • 36034 Malo (VI) • ITALY

Tel. ++39 0445 58 06 88 • Fax ++39 0445 58 71 12

http://www.delfin.it • e-mail: info@delfin.it