



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

### RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

**NEW DELL di Dell'Oro Gabriele - via Chiari n° 111 - 23868 - Valmadrera (Lc) Italy**

Mobile:+39 392 1586583 Tel.:+39 0341 203349 Fax:+39 0341 593397

Skype: gabriele.delloro e-mail: [gabriele.delloro@newdell.it](mailto:gabriele.delloro@newdell.it) [www.newdell.it](http://www.newdell.it)

### NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**SPEZZATRICE A DEPRESSIONE CON ARROTONDATORE A COPPO**

**AUTOMATIC DIVIDER AND ROUNDER**

### PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

### TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

La macchina con sistema a depressione spezza e arrotonda pasta da pane con percentuali d'acqua superiori al 55%. La spezzatrice viene costruita in 5 differenti modelli che variano per la loro cilindrata e quindi per i diversi pesi della pasta che ogni una di esse può spezzare. Le variazioni della velocità di produzione e dei pesi della pasta, sono gestite elettronicamente da due inverter. La velocità di produzione varia da un minimo di 16 pz./min (960 pz./ora) ad un massimo di 54 pz./min (3240 pz./ora). Sono disponibili 4 modelli di tramogge con capacità da 30-50-120-200 kg. Il nastro trasportatore può essere regolato in altezza ed è accessorato di un canale arrotondatore regolabile. L'impianto di lubrificazione garantisce sempre un funzionamento ottimale della macchina. Può funzionare con alimentazione sia a 400 Volt/3 ph., a 230 Volt/3 ph. o 230 Volt/1ph. e con una frequenza di 50 o 60 Hz.

The machine uses a vacuum system to break up and form balls of bread dough which contains more than 55% of water. The dough-breaking device is available in 5 different models that vary in capacity according to the weight of dough. The production speed and the weight of the dough is controlled electronically by two inverters. Production speed varies between a minimum of 16 pcs/min (960 pcs/hour) and a maximum of 54 pcs/min (3240 pcs/hour). There are four models of hoppers, from 30 to 200 kg of capacity. The conveyor belt could be regulated in height and is fitted with an adjustable channel that shapes the dough into balls. The lubrication system guarantees the machine's constant good working. The machine could work with power supply at 400 Volt/3 ph., at 230 Volt/3 ph. or 230 Volt/1ph; with a frequency of 50/60 Hz.