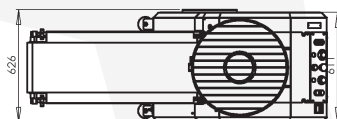
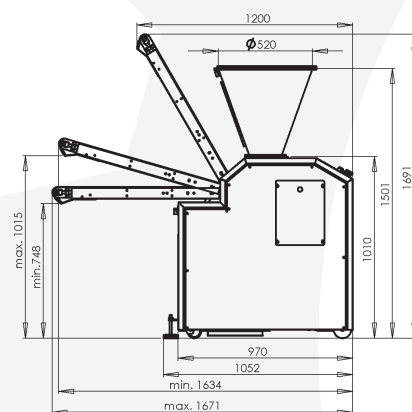




NEW
DZLL

COMPACT DIVIDERS

T-COMPACT



Standard belt 2120 x 277 mm
or long belt 2480 x 277 mm

 Spezzatrice volumetrica automatica a 1 o 2 pistoni equipaggiata con:

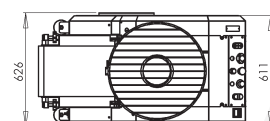
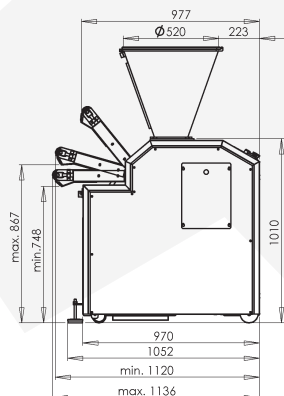
- Nastro trasportatore semplice disponibile in varie lunghezze
- Nastro trasportatore con coppo di arrotondamento lungo cm 90 o 140

Disponibile con pannello comandi elettromeccanico o Touch Screen.
La macchina è adatta a lavorare ogni tipo di impasto, con media o alta idratazione fino al 100%, e anche impasti a bassa idratazione (utilizzando la tramoggia a pressione), garantendo un'ottima precisione nel peso. Particolarmente adatta alla produzione di panettoni e di pinsa romana.

 Automatic volumetric divider with 1 or 2 pistons, equipped with:

- Simple conveyor belt available in different lengths
- Conveyor belt with rounding system, 90 or 140 cm

Available with electromechanical or touch screen control panel.
The machine is suitable for working with all types of dough—both medium/high hydration up to 100% and low hydration dough (using a pressure hopper). It ensures excellent weight accuracy. Particularly suitable for the production of Panettoni and Pinsa Romana.

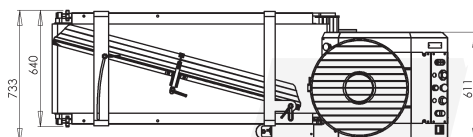
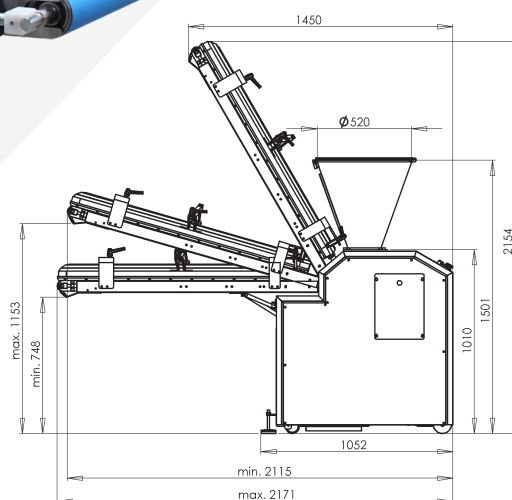


Short belt 1050 x 277 mm or
1312 x 277 mm

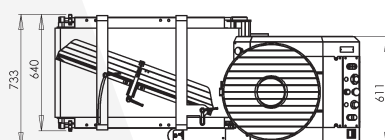
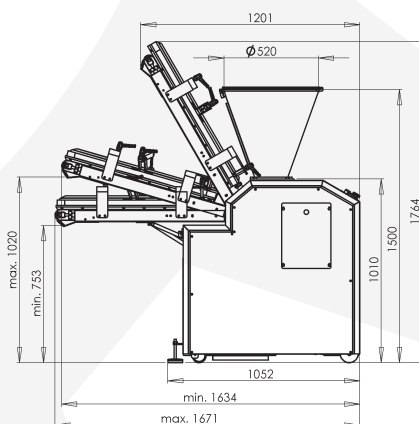
 Automatischer Volumenteigteiler mit 1 oder 2 Kolben:

- Förderband in verschiedenen Längen erhältlich
- Rundwirbalken in Länge 90 oder 140 cm erhältlich

Ausstattung mit analoger Tastenbedienung oder Touchscreen-Steuerung.
Die Maschine ist für alle Teigsorten geeignet: sowohl für Teige mit hohem Wasseranteil (TA 200) als auch für Teige mit geringem Wasseranteil (unter Verwendung eines Drucktrichters).
Ausgezeichnete Gewichtsgenauigkeit.
Besonders geeignet für die Herstellung von Brotteigen, Pizza, Stollen, Panettone und Pinsa Romana.



Rounding device 140 cm
with belt 3120 x 490 mm



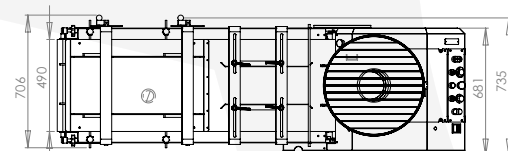
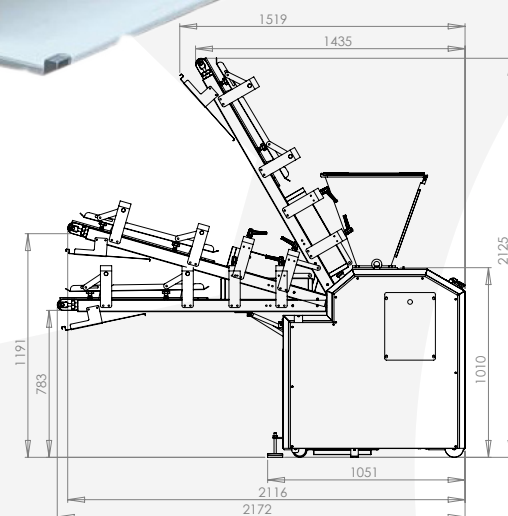
Rounding device 90 cm
with belt 2120 x 490 mm

Diviseuse automatique avec ruban convoyeur, équipée de :
 - Ruban convoyeur simple, disponible en différentes longueurs
 - Ruban convoyeur avec trémie de boudage, longueur 90 ou 140 cm
 Disponible avec panneau de commande électromécanique ou écran tactile.
 La machine est adaptée au travail de tous types de pâtes, avec un taux d'hydratation moyen ou élevé jusqu'à 100 %, ainsi que pour les pâtes à faible hydratation (avec utilisation de la trémie sous pression), garantissant une grande précision de poids. Particulièrement adaptée à la production de panettone et de pinsa romaine.

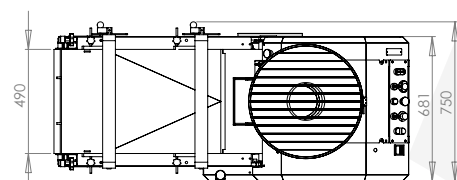
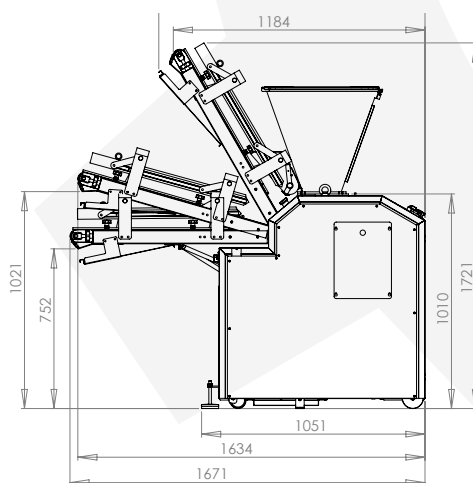
Divisora automática con cinta transportadora, equipada con:
 - Cinta transportadora simple disponible en varias longitudes
 - Cinta transportadora con tolva de redondeo de 90 o 140 cm
 Disponible con panel de mando electromecánico o pantalla táctil.
 La máquina es apta para trabajar con todo tipo de masas, con hidratación media o alta hasta el 100 %, y también con masas de baja hidratación (usando la tolva a presión), garantizando una excelente precisión en el peso.
 Especialmente adecuada para la producción de panettones y pinsa romana.

Автоматический делитель с конвейерной лентой, оснащён:
 - простой конвейерной лентой разной длины - конвейерной лентой с каналом предокругления длиной в 90 или 140 см.
 Доступен с электромеханической панелью управления или сенсорным экраном Touch Screen. Машина подходит для работы с любыми типами теста — со средней и высокой гидратацией теста (до 100%), а также с тестом с низкой влажностью, используя воронку под давлением, и обеспечивая высокую точность деления по весу. Особенно подходит для производства панеттоне и римской пинцы.

F-COMPACT



Long moulding system with belt 3120 x 490 mm



Standard moulding system with belt 2120 x 490 mm

 Spezzatrice volumetrica automatica a un pistone, equipaggiata con dispositivo di filatura in due lunghezze. È proposta con comandi elettromeccanici o pannello Touch Screen. La macchina è adatta a lavorare ogni tipo di impasto, sia a media/alta idratazione (fino al 100%) sia a bassa idratazione (con tramoggia a pressione), garantendo un'ottima precisione del peso.

 Automatic volumetric divider with 1 piston, equipped with a moulding table offered in two different lengths. It comes with either electromechanical controls or a touch screen panel. The machine is suitable for processing all types of dough, both with medium/high hydration (up to 100%) and low hydration (using a pressure hopper), ensuring excellent weight accuracy.

 Automatischer Volumenteigteiler mit 1 Kolben, ausgestattet mit einer Langrollplatte: Langrollplatte in 2 verschiedenen Längen erhältlich. Ausstattung mit analoger Tastenbedienung oder Touchscreen-Steuerung. Die Maschine ist für alle Teigsorten geeignet: sowohl für Teige mit hohem Wasseranteil (TA 200) als auch für Teige mit geringem Wasseranteil (unter Verwendung eines Drucktrichters). Ausgezeichnete Gewichtsgenauigkeit. Besonders geeignet für die Herstellung von langgerollten Stangen, Baguettes usw.

 Diviseuse volumétrique automatique à un piston, équipée d'une table de façonnage disponible en deux longueurs différentes. Elle est proposée avec des commandes électromécaniques ou un panneau à écran tactile. La machine est adaptée à tous types de pâtes, qu'elles soient à hydratation moyenne/élevée (jusqu'à 100 %) ou à faible hydratation (avec trémie sous pression), garantissant une excellente précision de poids.

 Divisora volumétrica automática de un pistón, equipada con una mesa de formado disponible en dos longitudes diferentes. Se ofrece con mandos electromecánicos o con un panel de pantalla táctil. La máquina es adecuada para trabajar todo tipo de masas, tanto de hidratación media/alta (hasta el 100 %) como de baja hidratación (con tolva de presión), garantizando una excelente precisión en el peso.

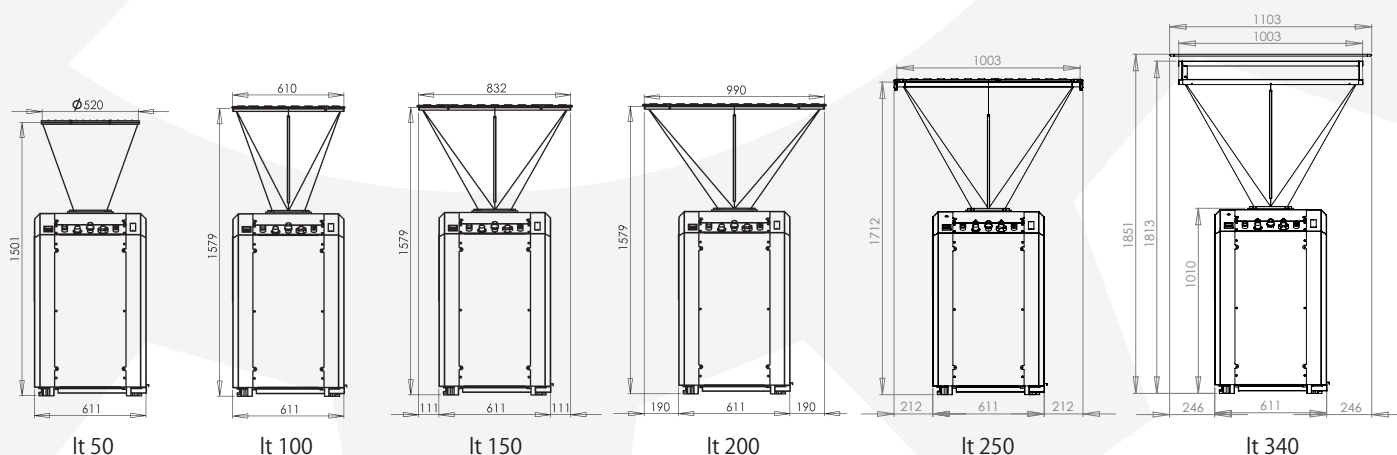
 Автоматический объемный делитель с одним поршнем, оснащенный формовочным столом, предлагаемым в двух видах длины. Поставляется либо с электромеханическим управлением, либо с сенсорной панелью Touch Screen. Машина подходит для обработки всех типов теста со средней и высокой влажностью (до 100%), так и с низкой влажностью (с использованием бункера под давлением), обеспечивая высокую точность веса.

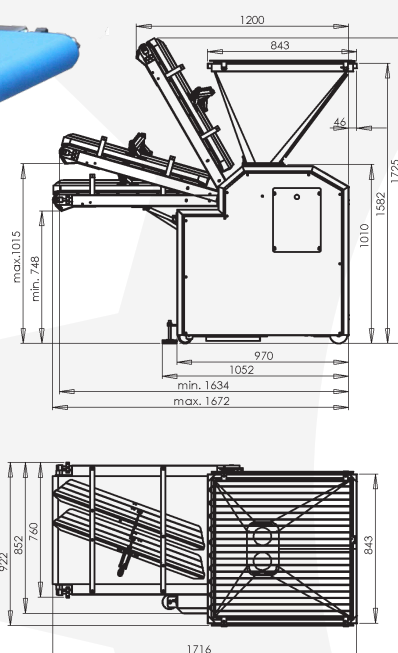
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ			Pistone Width of piston Diamètre piston Durchmesser Kolben Diámetro del pistón диаметр поршня (mm)	Pezzatura Weight Poids Gewicht Peso в е с (gr.)		Pezzi/ora Hourly production Production horaire Stundenleistung Producción por hora производительность в час	
T-COMPACT	G-COMPACT	F-COMPACT		min.	max.	min.	max.
•	•	•	Ø 60	20	220	900	2400
•	•		n°2 Ø 60			1800	4800
•	•		n°2 Ø 80	30	370		
•	•	•	Ø 80				
•	•	•	Ø 100	50	700		
•	•	•	Ø 110	70	850		
•	•	•	Ø 120	90	1000		
•	•	•	Ø 130	130	1200		
•	•	•	Ø 140	170	1400		
•	•	•	Ø 150	200	1650		

PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT PESO - ВЕС		<i>T-COMPACT</i>	<i>G-COMPACT</i>	<i>F-COMPACT</i>
	kg	410	440	470
POTENZA MOTORE PRINCIPALE - POWER OF PRIMARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR PRIMAIRE - LEISTUNG DES HAUPTMOTORS POTENCIA DEL MOTOR PRINCIPAL - ПЕРВИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	2,2		
POTENZA MOTORE SECONDARIO - POWER OF SECONDARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR SECONDAIRE - LEISTUNG DES SEKUNDÄRMOTORS POTENCIA DEL MOTOR SECUNDARIO - ВТОРИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	0,25		
FREQUENZA DI FUNZIONAMENTO - OPERATING FREQUENCY FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT - BETRIEBSFREQUENZ FRECUENCIA DE FUNCIONAMIENTO - РАБОЧАЯ ЧАСТОТА	Hz	50/60		

TRAMOGGIA - HOPPER - TRICHTER - TRÉMIE - TOLVA - БУНКЕР	CAPACITÀ LT - CAPACITY L - KAPAZITÄT L - CAPACITÉ L CAPACIDAD L - ВМЕСТИМОСТЬ Л
CONICA - CONICAL - KONISCH - CONIQUE - CÓNICA - КОНИЧЕСКАЯ	50-100-150-200
QUADRA/TONDA - SQUARE/ROUND - QUADRATISCH/RUND - CARRÉE/RONDE - CUADRADA/REDONDA - КВАДРАТНАЯ/КРУГЛАЯ	100-150-200-250-340
A PRESSIONE - PRESSURE - DRUCK - À PRESSION - A PRESIÓN ПОД ДАВЛЕНИЕМ	200-250-300

OPEN HOPPERS FOR MODELS *T-COMPACT* *G-COMPACT* *F-COMPACT*





 Spezzatrice volumetrica automatica a 2 pistoni, equipaggiata con 2 canali di arrotondamento paralleli per spezzare fino ai 1200 gr. Disponibile con comandi elettromeccanici o pannello Touch Screen. La macchina è adatta a lavorare ogni tipo di impasto a media / alta idratazione fino al 100% e impasti a bassa idratazione (con tramoggia a pressione). La macchina a 2 pistoni garantisce un'alta produttività (fino a 4000 pezzi/h) e un'ottima precisione del peso.

 Automatic volumetric divider with 2 pistons equipped with 2 parallel rounding channels for production till 1200 gr of weight. It is available with electromechanical or Touch Screen control panel. The machine is suitable for working any type of dough, both medium / high hydration up to 100% and low hydration (with pressure hopper). The machine with 2 pistons guarantees a high productivity (up to 4000 pieces/hour) and an excellent weight accuracy.

 Automatischer Volumenteigteiler mit 2 Kolben, ausgestattet mit 2 parallelen Rundwirkbalken für die Produktion von Stückgewichten bis zu 1200 g. Ausstattung mit analoger Tastenbedienung oder Touchscreen-Steuerung. Die Maschine ist für alle Teigsorten geeignet: sowohl für Teige mit hohem Wasseranteil (TA 200) als auch für Teige mit geringem Wasseranteil (unter Verwendung eines Drucktrichters). Ausgezeichnete Gewichtsgenauigkeit. Die Maschine mit 2 Kolben garantiert eine hohe Produktivität (bis zu 4000 Stück/Stunde)!

 Diviseuse volumétrique automatique à 2 pistons, équipée de 2 canaux de boulage parallèles pour des poids jusqu'à 1200 g. Disponible avec panneau de commande électromécanique ou écran tactile. Adaptée à tous types de pâtes, avec hydratation moyenne/élevée jusqu'à 100 % ou faible (avec trémie sous pression). Haute productivité (jusqu'à 4000 pièces/heure) et excellente précision de poids.

 Divisora volumétrica automática con 2 pistones, equipada con 2 canales de redondeo paralelos para pesos de hasta 1200 g. Disponible con panel de control electromecánico o pantalla táctil. Adecuada para todo tipo de masas, tanto de hidratación media/alta hasta el 100 % como de baja hidratación (con tolva a presión). Alta productividad (hasta 4000 piezas/hora) y excelente precisión de peso.

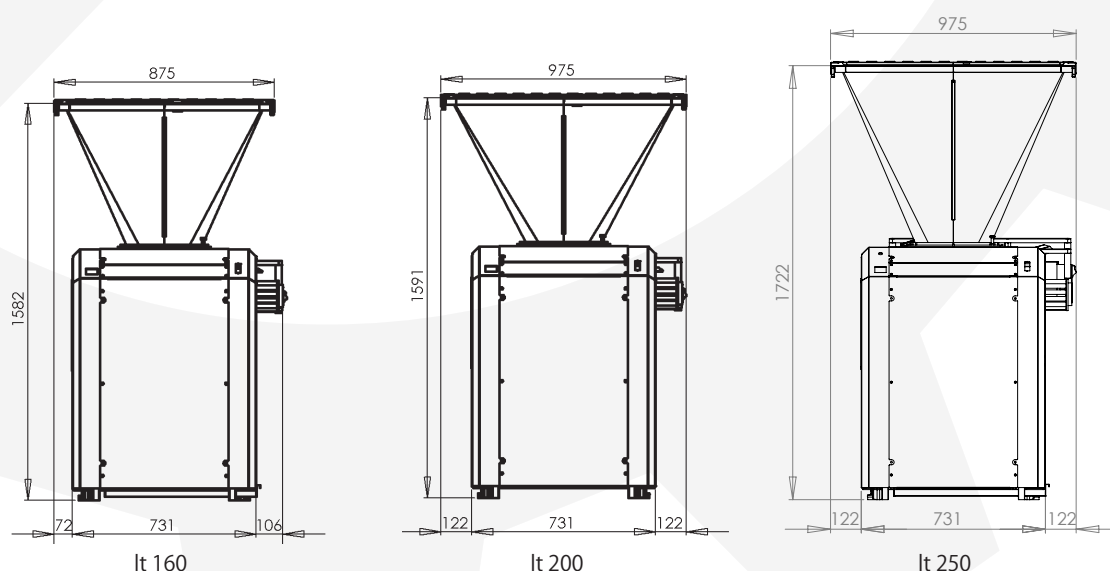
 Автоматический объемный делитель с двумя поршнями, оснащённый двумя параллельными каналами округления для производства изделий весом до 1200 г. Доступен с электромеханическим или сенсорным пультом управления TouchScreen. Машина подходит для обработки любого типа теста со средней и с высокой влажностью (до 100%), так и с низкой влажностью (с использованием бункера под давлением). Машина с двумя поршнями обеспечивает высокую производительность (до 4000 штук в час) и высокую точность веса.

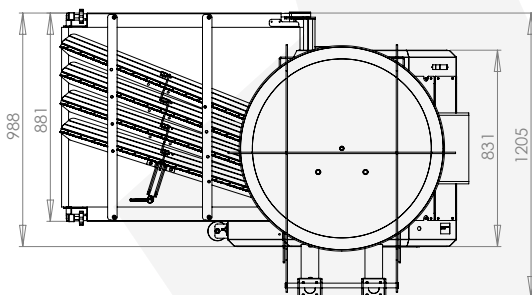
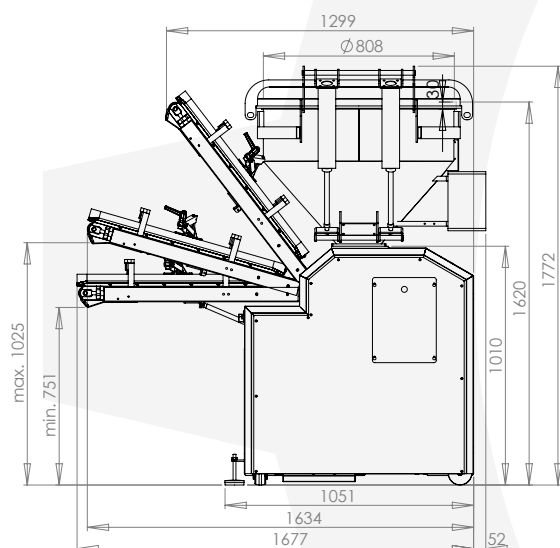
MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	Pistone Width of piston Diamètre piston Durchmesser Kolben Diámetro del pistón диаметр поршня	Pezzatura Weight Poids Gewicht Peso вес		Pezzi/ora Hourly production Production horaire Stundenleistung Producción por hora производительность в час	
B-COMPACT	mm	gr. min.	gr. max.	min.	max.
	n°2 Ø 100	50	700	1800	4000
	n°2 Ø 110	70	850		
	n°2 Ø 120	90	1000		
	n°2 Ø 130	130	1200		

PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT PESO - ВЕС	kg	500
POTENZA MOTORE PRINCIPALE - POWER OF PRIMARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR PRIMAIRE - LEISTUNG DES HAUPTMOTORS POTENCIA DEL MOTOR PRINCIPAL - ПЕРВИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	2,2
POTENZA MOTORE SECONDARIO - POWER OF SECONDARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR SECONDAIRE - LEISTUNG DES SEKUNDÄRMOTORS POTENCIA DEL MOTOR SECUNDARIO - ВТОРИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	0,25
FREQUENZA DI FUNZIONAMENTO - OPERATING FREQUENCY FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT - BETRIEBSFREQUENZ FRECUENCIA DE FUNCIONAMIENTO - РАБОЧАЯ ЧАСТОТА	Hz	50/60

TRAMOGGIA - HOPPER - TRICHTER - TRÉMIE - TOLVA - БУНКЕР	CAPACITÀ LT - CAPACITY L - KAPAZITÄT L - CAPACITÉ L CAPACIDAD L - ВМЕСТИМОСТЬ Л
QUADRA/TONDA - SQUARE/ROUND - QUADRATISCH/RUND - CARRÉE/RONDE - CUADRADA/REDONDA - КВАДРАТНАЯ/КРУГЛАЯ	160-200-250-300
A PRESSIONE - PRESSURE - DRUCK - À PRESSION - A PRESIÓN ПОД ДАВЛЕНИЕМ	200-250-300

OPEN HOPPERS FOR MODELS **B-COMPACT** **M-COMPACT**





 Spezzatrice volumetrica automatica a 4 pistoni equipaggiata con 4 canali di arrotondamento paralleli per produzioni fin o a 8000 pezzi / h. Disponibile con comandi elettromeccanici o pannello Touch Screen. La macchina è adatta a lavorare ogni tipo di impasto ad media / alta idratazione fino al 100% e impasti a bassa idratazione (con tramoggia a pressione). Viene spesso abbinata alla tavola con 4 canali paralleli TC/4.

 Automatic volumetric divider with 4 pistons and 4 parallel rounding channels, for production up to 8000 pieces per hour. Available with either an electromechanical or Touch Screen control panel. This machine is designed to process all types of dough, from medium/high hydration (up to 100%) to low hydration doughs (with the use of a pressure hopper). It is often paired with the TC/4 table featuring 4 rounding channels.

 Automatischer Volumenteigteiler mit 4 Kolben, ausgestattet mit 4 parallelen Rundwirkbalken für die Produktion von Stückgewichten bis zu 370 g. Ausstattung mit analoger Tastenbedienung oder Touchscreen-Steuerung. Die Maschine ist für alle Teigsorten geeignet: sowohl für Teige mit hohem Wasseranteil (TA 200) als auch für Teige mit geringem Wasseranteil (unter Verwendung eines Drucktrichters). Sie wird häufig mit dem TC/4-Tisch kombiniert, der ebenfalls über 4 Rundwirkbalken verfügt. Die Maschine mit 4 Kolben garantiert eine hohe Produktivität (bis zu 8000 Stück/Stunde)!

 Diviseuse volumétrique automatique à 4 pistons, équipée de 4 canaux de boudage parallèles pour des productions jusqu'à 8000 pièces/heure. Disponible avec commande électromécanique ou écran tactile. Adaptée à tous types de pâtes, avec hydratation moyenne/élevée jusqu'à 100 % ainsi qu'aux pâtes à faible hydratation (avec trémie sous pression). Souvent combinée avec la table TC/4 à 4 canaux parallèles.

 Divisora volumétrica automática con 4 pistones, equipada con 4 canales de redondeo paralelos para producciones de hasta 8000 piezas/hora. Disponible con control electromecánico o pantalla táctil. Adecuada para todo tipo de masas, con hidratación media/alta hasta el 100 % y también para masas de baja hidratación (con tolva a presión). Se combina frecuentemente con la mesa TC/4 con 4 canales paralelos.

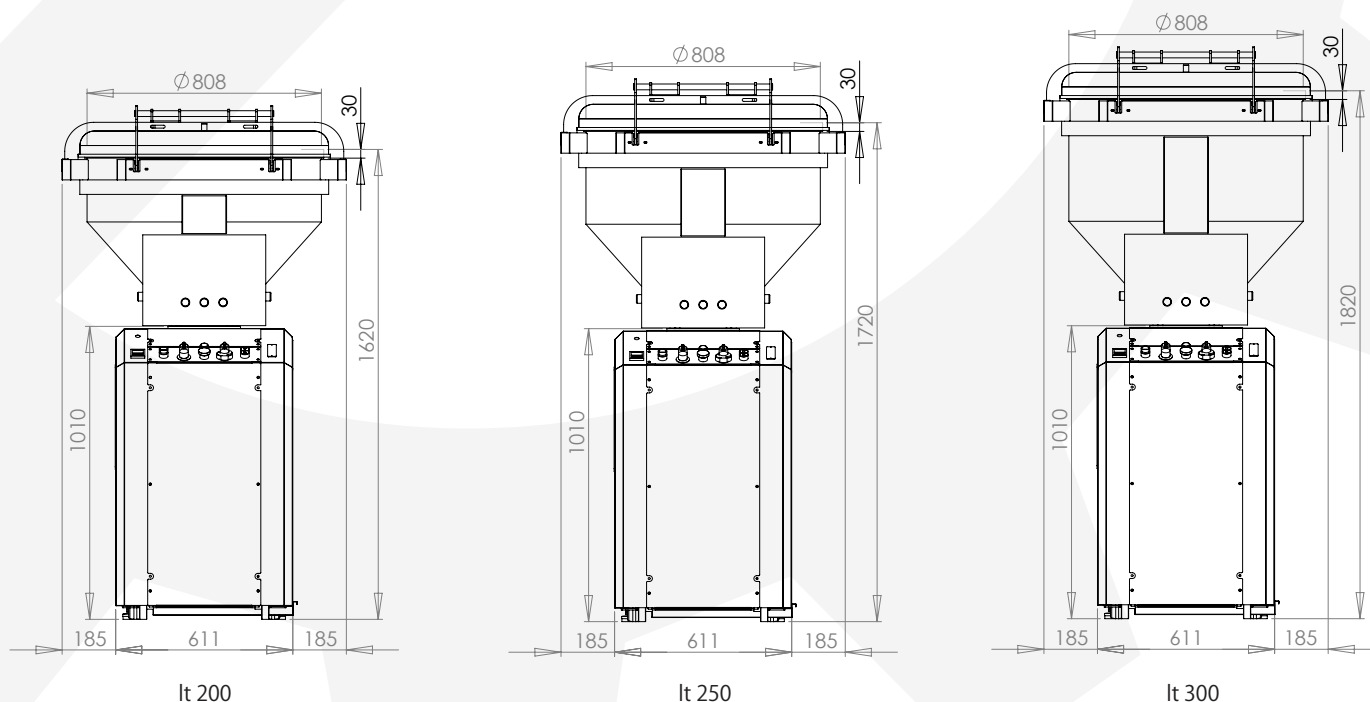
 Автоматический объемный делитель с 4 поршнями и 4 параллельными каналами округления, для производства до 8000 изделий в час. Доступен с электромеханической или сенсорной панелью управления TouchScreen. Эта машина предназначена для обработки всех типов теста — от средней до высокой гидратации (до 100%), а также теста с низкой гидратацией (с использованием бункера под давлением). Часто используется в паре со столом TC/4 с 4 каналами округления.

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	Pistone Width of piston Diamètre piston Durchmesser Kolben Diámetro del pistón диаметр поршня	Pezzatura Weight Poids Gewicht Peso вес		Pezzi/ora Hourly production Production horaire Stundenleistung Producción por hora производительность в час	
M-COMPACT	mm	gr. min.	gr. max.	min.	max.
	n°4 Ø 60	20	220	3600	8000
	n°4 Ø 80	30	370		

PESO - WEIGHT POIDS - GEWICHT PESO - ВЕС	kg	750
POTENZA MOTORE PRINCIPALE - POWER OF PRIMARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR PRIMAIRE - LEISTUNG DES HAUPTMOTORS POTENCIA DEL MOTOR PRINCIPAL - ПЕРВИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	2,2
POTENZA MOTORE SECONDARIO - POWER OF SECONDARY MOTOR PUISSANCE MOTEUR SECONDAIRE - LEISTUNG DES SEKUNDÄRMOTORS POTENCIA DEL MOTOR SECUNDARIO - ВТОРИЧНАЯ МОЩНОСТЬ МОТОРА	kW	0,25
FREQUENZA DI FUNZIONAMENTO - OPERATING FREQUENCY FRÉQUENCE DE FONCTIONNEMENT - BETRIEBSFREQUENZ FRECUENCIA DE FUNCIONAMIENTO - РАБОЧАЯ ЧАСТОТА	Hz	50/60

TRAMOGGIA - HOPPER - TRICHTER - TRÉMIE - TOLVA - БУНКЕР	CAPACITÀ LT - CAPACITY L - KAPAZITÄT L - CAPACITÉ L CAPACIDAD L - ВМЕСТИМОСТЬ Л
QUADRA/TONDA - SQUARE/ROUND - QUADRATISCH/RUND - CARRÉE/RONDE - CUADRADA/REDONDA - КВАДРАТНАЯ/КРУГЛАЯ	160-200-250-300
A PRESSIONE - PRESSURE - DRUCK - À PRESSION - A PRESIÓN ПОД ДАВЛЕНИЕМ	200-250-300

PRESSURE HOPPERS FOR MODELS **T-COMPACT** **G-COMPACT** **F-COMPACT** **B-COMPACT** **M-COMPACT**





Tramoggia a pressione.
Pressure hopper.
Drucklufttrichter.
Trémie à pression.
Tolva a presión.
Бункер под давлением.



Pannello comandi.
Control panel.
Manuelles Bedienfeld an der Maschine.
Panneau de commande.
Panel de control.
Панель управления.



Pannelli di controllo remoto.
Deported panel.
Separates Steuerpanel.
Panneau de contrôle à distance.
Panel de control remoto.
Ульт дистанционного управления.



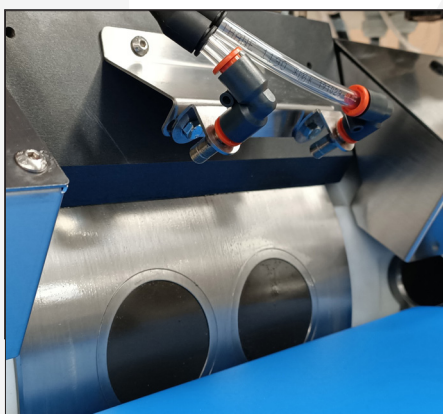
Pannello touch-screen.
Touch-screen.
Touchscreen.
Écran tactile.
Pantalla táctil.
Панель Touch-screen.



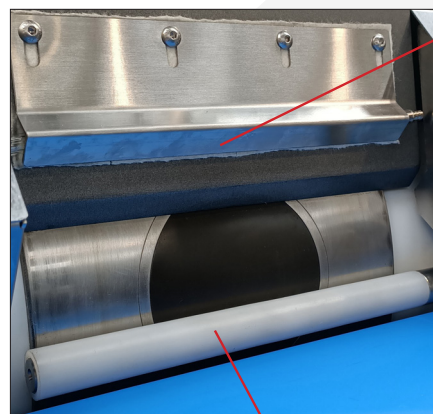
Sfarinatore.
Flour duster.
Mehlstreuer.
Réducteur de farine.
Espolvoreador de harina.
Стройство для посыпания мукой с регулировкой количества выделяемой муки.



Raschiatore.
Scraper for belt.
Abstreifer.
Grattoir.
Rascador.
Скребок укрепляемый под транспортером.



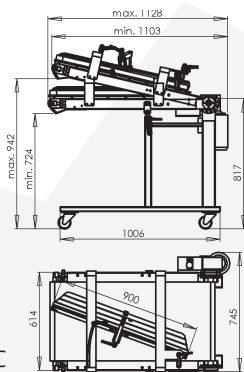
Sistema di estrazione ad aria compressa.
Extraction system through compressed air.
Absaugsystem durch Druckluft.
Système d'extraction par air comprimé.
Sistema de extracción por aire comprimido.
Система вытяжки с помощью сжатого воздуха.



Lubrificazione supplementare per il tamburo.
Extra lubrication for the cylinder.
Zusätzliche Beölung für den Zylinder.
Lubrification supplémentaire pour le cylindre.
Lubricación extra para el cilindro.
Дополнительная смазка цилиндра.

Rullo estrattore. Extractor roll. Ausziehrolle.
Rouleau extracteur. Rodillo extractor. Экстрактор ролик.

TCL



mod. TC

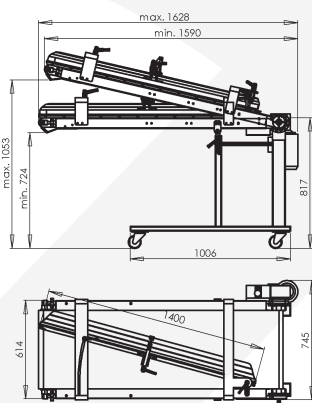
- TC - arrotondatore cm 90
- TCL - arrotondatore cm 140
- TC/2 - 2 canali di arrotondamento paralleli cm 90
- TC/2V - 2 canali di arrotondamento divaricati cm 90
- TC/4 - 4 canali di arrotondamento paralleli cm 90
- TF - dispositivo di filatura standard
- TFL - preformatore più dispositivo di filatura



TCv



mod. TCL



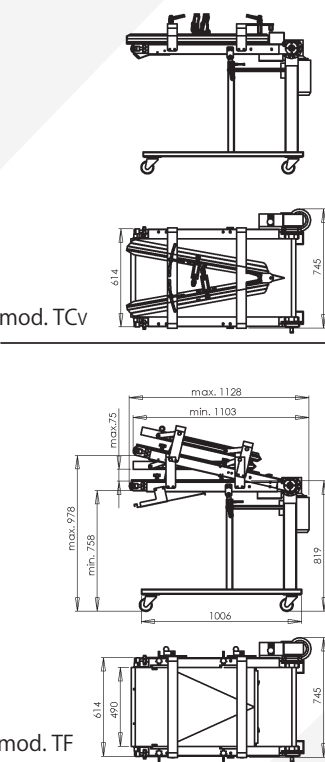
- TC - rounding device cm 90
- TCL - rounding device cm 140
- TC/2 - 2 parallel rounding channels cm 90
- TC/2V - 2 open rounding channels cm 90
- TC/4 - 4 parallel rounding channels cm 90
- TF - standard moulding device
- TFL - pre-moulding + moulding



TF



mod. TF



- TC - Abrundvorrichtung 90 cm
- TCL - Abrundvorrichtung 140 cm
- TC/2 - 2 parallele Abrundkanäle 90 cm
- TC/2V - 2 offene Abrundkanäle 90 cm
- TC/4 - 4 parallele Abrundkanäle 90 cm
- TF - Standardwirkvorrichtung
- TFL - Vorwirk- und Wirkstation



- TC - dispositif de boulage 90 cm
- TCL - dispositif de boulage 140 cm
- TC/2 - 2 canaux de boulage parallèles 90 cm
- TC/2V - 2 canaux de boulage ouverts 90 cm
- TC/4 - 4 canaux de boulage parallèles 90 cm
- TF - dispositif de façonnage standard
- TFL - pré-façonnage + façonnage



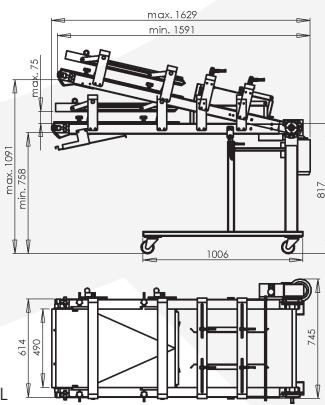
- TC - dispositivo de redondeo 90 cm
- TCL - dispositivo de redondeo 140 cm
- TC/2 - 2 canales de redondeo paralelos 90 cm
- TC/2V - 2 canales de redondeo abiertos 90 cm
- TC/4 - 4 canales de redondeo paralelos 90 cm
- TF - dispositivo de formado estándar
- TFL - preformado + formado



- TC - устройство округления 90 см
- TCL - устройство округления 140 см
- TC/2 - 2 параллельных канала округления 90 см
- TC/2V - 2 разбежных V образных каналов округления 90 см
- TC/4 - 4 параллельных канала округления 90 см
- TF - стандартное устройство для формовки
- TFL - предформовочное и формовочное устройство



mod. TFL





NEW DELL
di Dell'Oro Gabriele

via Chiari 113
23868 Valmadrera (LC) Italy



tel: +39 0341 201556
info@newdell.it

www.newdell.it