CONFECTIONERY TECHNOLOGY

[Colatrici per biscotti. Catalogo generale]

[Biscuit depositing machines. General catalog]

INDICE - INDEX

Delfin

Presentazione 2
Introduction 3

Duero macchina colatrice - *Duero depositing machine*

Duero 600 4
Duero 460 5
Duero 400 5
Particolari - *Details* 6
Accessori - *Accessories* 7

Bisky macchina colatrice - *Bisky depositing machine*

Bisky 600 8
Bisky 460 9
Bisky 400 9
Particolari - *Details* 10
Accessori - *Accessories* 11

Miño macchina colatrice - *Miño depositing machine*

Miño 12
Particolari - *Details* 13
Accessori - *Accessories* 13

Lavorazioni - *Working*

Esempi di lavorazione - *Shape examples* 14

Biscotti - *Biscuits*

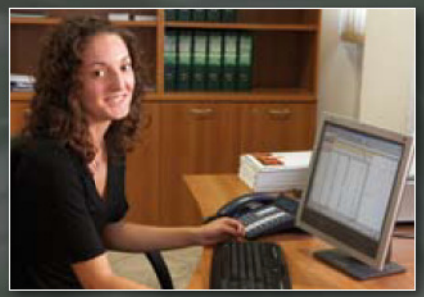
Esempi di biscotti - *Biscuit examples* 18

Teste - *Heads*

Rulli estrusori - *Depositing rollers* 20

SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER LA PRODUZIONE DI MACCHINE COLATRICI

La ditta Delfin S.r.l. nasce nel 1996 grazie alla passione e all'entusiasmo dei soci fondatori, forti del loro personale bagaglio di esperienza - ciascuno in diverse aree di competenza- maturato in anni di attività nel settore delle macchine per la produzione di biscotti.
Il loro sogno, il loro ambizioso progetto di dare vita ad una struttura aziendale dinamica, al passo con i tempi, sensibile alle novità tecnologiche ed estremamente attenta alle esigenze ed alle richieste della propria clientela, è oggi una realtà affermata e stimata a livello nazionale ed internazionale supportata da una vasta rete di vendita ed assistenza in tutto il mondo.



LO STAFF

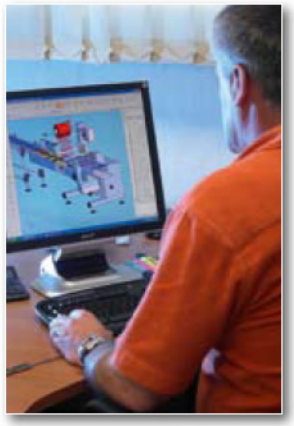
Il nostro staff è composto da ingegneri, progettisti meccanici, tecnici altamente qualificati, esperti montatori e collaudatori, addetti commerciali e venditori.
Tutti i nostri collaboratori sono selezionati per la loro competenza, esperienza, disponibilità e, non ultimo, per il personale valore umano, che costituisce un apporto prezioso e indispensabile alla cura dei nostri clienti e all'attendibilità della nostra azienda.

QUALITÀ E AFFIDABILITÀ

Know-how, sviluppo di prodotto, ricerca tecnologica sono alla base dell'eccellente qualità delle nostre macchine colatrici e ne garantiscono affidabilità, solidità e resistenza.
Delfin è in grado di offrire soluzioni flessibili e funzionali per soddisfare le più svariate esigenze di produzione. I dispositivi e i meccanismi impiegati nelle nostre macchine coniugano le più moderne tecnologie con la semplicità d'uso e la praticità nella manutenzione, nel rigoroso rispetto delle normative europee sulla sicurezza.

TECHNOLOGIC SOLUTIONS FOR BISCUIT DEPOSITING MACHINES

Delfin S.r.l. was founded in 1996 thanks to the passion and enthusiasm of its partners, based on their wide personal experience gained throughout many years of activity in the manufacture of biscuit depositing machines.
Their dream, their ambitious goal of developing a modern and dynamic company, focused on innovative technology and great commitment to customers' requirements, has today become a consolidated and world-renowned company, supported by a wide commercial network and careful after sale service all over the world.



QUALITY & RELIABILITY

The excellent quality of our depositing machines is based on know-how, product development and technology research, which endorse reliability, robustness and long life of all our products.
Delfin offers flexible and functional solutions in order to meet any production requirements. Devices and gears installed in our machines match the most up-to-date technology with user-friendliness and easy maintenance, strictly observing the EC standards.

TEAM

Our team includes mechanical engineers and designers, skilled technicians, experienced installation, testing and training personnel, multilingual salesmen. Our staff is selected according to competence, experience, and personal helpfulness, all this granting essential and precious input for our customers' satisfaction, as well as for our company reliability.

Caratteristiche tecniche

- Telaio, piastra frontale, carter, tramoggia e tappeto trasporto teglia interamente in acciaio inox e alluminio anti-corodal ad uso alimentare
- Rulli estrusori in nylon alimentare Ø 98 mm
- Gruppo testa a rulli supportata su entrambi i lati
- Tramoggia ad altezza limitata per facilitare il carico dell'impasto
- Smontaggio rapido delle parti in contatto con la pasta per facilitare le operazioni di pulizia
- Computer touch screen memoria fino a 100 programmi
- Comandi visivi a colori con grafica in alta risoluzione
- Motori di trasmissione tipo brushless
- Ciclo di ritorno rulli antigocciolamento
- Velocità e tempo di rotazione rulli variabile
- Velocità avanzamento teglia variabile in fase di colata
- Abbassamento teglia automatico al termine della colata per un pronto distacco della pasta
- Abbassamento e ritorno teglia in fase di colata per prodotti a piramide e multistrato
- Regolazione altezza teglia tramite touch screen
- Macchina fornita su ruote
- Norme CE
- Cassetta chiavi e ricambi di prima emergenza

Technical features

- *Machine frame, front plate, carters, hopper and tray conveyor belt entirely in food grade anti-corodal aluminium and stainless steel*
- *Depositing rollers in food grade nylon 98 mm Ø*
- *Depositing roller head supported on both sides*
- *Low height hopper enables easy access for dough loading*
- *Quick dismantling of the parts in contact with the dough to facilitate deaning operations*
- *Touch screen up to 100 programmes storage computer*
- *High resolution colour visual commands*
- *Transmission driven by brushless motors (top precision and reliability)*
- *Depositing rollers reverse cycle for drop-stop*
- *Variable depositing rollers speed and time*
- *Variable tray advancement speed during depositing*
- *Automatic tray lowering for an efficient dough detachment*
- *Tray lowering and return during depositing for pyramid and multi-layer biscuits*
- *Touch screen command for tray height adjustment*
- *Machine on castors*
- *Machine according to the EC standards*
- *Tool box complete with spanners and emergency spare parts*

Macchina colatrice per biscotti con pannello di comando touch screen per la dosatura e formatura di biscotti su
teglie larghe 60 cm

Biscuit depositing machine with touch screen control panel for the forming and depositing of biscuits on
60 cm wide trays

DUERO 600

30/1' - 70/1'	55 lt	60 x 80 cm	9	1350 mm	1280 mm	1385 mm	3 kw	460 kg

Macchina colatrice per biscotti con pannello di comando touch screen per la dosatura e formatura di biscotti su
teglie larghe 46 cm

Biscuit depositing machine with touch screen control panel for the forming and depositing of biscuits on
46 cm wide trays

DUERO 460

30/1' - 70/1'	50 lt	46 x 70 cm	7	1350 mm	1115 mm	1385 mm	2,7 kw	430 kg

Macchina colatrice per biscotti con pannello di comando touch screen per la dosatura e formatura di biscotti su
teglie larghe 40 cm

Biscuit depositing machine with touch screen control panel for the forming and depositing of biscuits on
40 cm wide trays

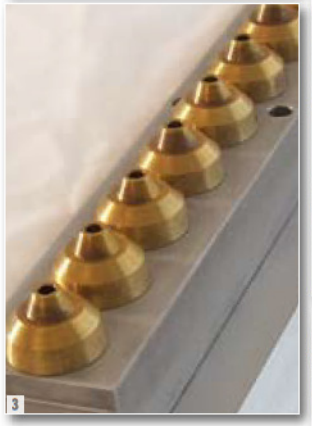
DUERO 400

30/1' - 70/1'	45 lt	40 x 60 cm	6	1350 mm	1115 mm	1385 mm	2,7 kw	400 kg

PARTICOLARI *DETAILS*

1. Teli anti-scivolo facilmente removibili.
   Anti-slip easy removable belts.
2. Camera rulli chiusa. *Closed roller chamber.*
3. Beccucci in bronzo. *Bronze nozzles.*
4. Regolazione altezza teglia da touch screen.
   Touch screen tray height adjustment.
5. Smontaggio testa senza utilizzo di chiavi.
   Dismantling of roller head without the use of spanners.
6. Ingranaggi trasmissione rulli interni non visibili.
   No external gears for roller transmission.

ACCESSORI *ACCESSORIES*



1. Canotti in nylon con piastrine fisse mod. PF.
   Nylon extension with PF moulds.
2. Testa a pompa.
   Pump head.
3. Piastra beccucci fissa speciale.
   Special fixed nozzle plate.
4. Beccucci speciali.
   Special nozzles.
5. Stampi taglio a filo con telaio in alluminio.
   Wire cut moulds with aluminum support.
6. Piastre beccucci girevoli.
   Rotary nozzle plates.
7. Archetto taglio a filo.
   Wire cut arch.
8. Salva-pasta in nylon.
   Nylon dough saver.

Caratteristiche tecniche

- Telaio, piastra frontale, carter, tramoggia e tappeto trasporto teglia interamente in acciaio inox e alluminio anti-corodal ad uso alimentare
- Rulli estrusori in nylon alimentare Ø 98 mm
- Tramoggia ad altezza limitata per facilitare il carico dell'impasto
- Smontaggio rapido delle parti in contatto con la pasta per facilitare le operazioni di pulizia
- Computer touch screen memoria fino a 50 programmi
- Comandi visivi con grafica a colori
- Motori di trasmissione AC controllati da inverter
- Ciclo di ritorno rulli antigocciolamento
- Velocità e tempo di rotazione rulli variabile
- Velocità avanzamento teglia variabile in fase di colata
- Abbassamento teglia automatico al termine della colata per un pronto distacco della pasta
- Regolazione altezza teglia manuale
- Macchina fornita su ruote
- Norme CE
- Cassetta chiavi e ricambi di prima emergenza

Technical features

- *Machine frame, front plate, carters, hopper and tray conveyor belt entirely in food grade anti-corodal aluminium and stainless steel*
- *Depositing rollers in food grade nylon 98 mm Ø*
- *Low height hopper enables easy access for dough loading*
- *Quick dismantling of the parts in contact with the dough to facilitate cleaning operations*
- *Touch screen up to 50 programmes storage computer*
- *Colour visual commands*
- *AC transmission motors controlled by inverter*
- *Depositing rollers reverse cycle for drop-stop*
- *Variable depositing rollers speed and time*
- *Variable tray advancement speed during depositing*
- *Automatic tray lowering for an efficient dough detachment*
- *Manual tray height adjustment*
- *Machine on castors*
- *Machine according to the EC standards*
- *Tool box complete with spanners and emergency spare parts*

Macchina colatrice per biscotti
con pannello di comando touch screen
per la dosatura e formatura di biscotti su
teglie larghe 60 cm

Biscuit depositing machine
with touch screen control panel for the
forming and depositing of biscuits on
60 cm wide trays

BISKY 600

25/1' - 40/1'	55 lt	60 x 80 cm	9	1205 mm	1225 mm	1575 mm	3 kw	350 kg

Macchina colatrice per biscotti
con pannello di comando touch screen
per la dosatura e formatura di biscotti su
teglie larghe 46 cm

Biscuit depositing machine
with touch screen control panel for the
forming and depositing of biscuits on
46 cm wide trays

BISKY 460

25/1' - 40/1'	50 lt	46 x 70 cm	7	1205 mm	1075 mm	1575 mm	2,7 kw	325 kg

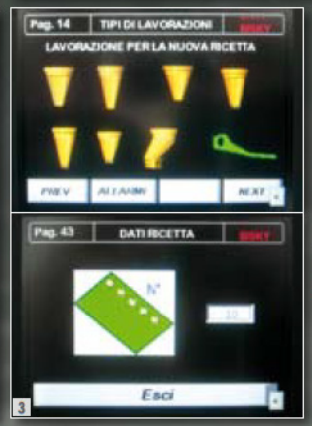
Macchina colatrice per biscotti
con pannello di comando touch screen
per la dosatura e formatura di biscotti su
teglie larghe 40 cm

Biscuit depositing machine
with touch screen control panel for the
forming and depositing of biscuits on
40 cm wide trays

BISKY 400

25/1' - 40/1'	45 lt	40 x 60 cm	6	1205 mm	1035 mm	1575 mm	2,7 kw	300 kg

PARTICOLARI *DETAILS*



1. Rulli estrusori in nylon alimentare. *Depositing rollers in food grade nylon.*
2. Testa rulli completa di tramoggia. *Roller depositing head complete of hopper.*
3. Comandi visivi su touch screen. *Visual commands on touch screen.*
4. Panello di controllo touch screen. *Touch screen control panel.*
5. Testa a rulli facilmente smontabile. *Easy dismantling of the depositing head.*
6. Regolazione manuale altezza tavolo di trasporto teglie. *Manual height adjustment of the tray transport conveyor.*
7. Teli anti-scivolo facilmente rimovibili. *Anti-slip easy removable belts.*

ACCESSORI *ACCESSORIES*

1. Testa a pompa. *Pump head.*
2. Archetto taglio a filo. *Wire cut arch.*
3. Piastra per pan di Spagna. *Sponge cake mould.*
4. Stampo taglio a filo con telaio in alluminio. *Wire cut mould with aluminum support.*
5. Piastrine fisse tipo PF con canotto montato su piastra girevole. *PF moulds and plastic extensions assembled on a rotary nozzle plate.*
6. Piastra beccucci girevole. *Rotary nozzle plate.*
7. Stampi taglio a filo. *Wire cut moulds.*
8. Beccucci speciali. *Special nozzles.*

Caratteristiche tecniche

- Telaio, piastra frontale, carter, tramoggia e tappeto trasporto teglia interamente in acciaio inox e alluminio anti-corodal ad uso alimentare
- Rulli estrusori in nylon alimentare Ø 67 mm
- Tramoggia ad altezza limitata per facilitare il carico dell'impasto
- Smontaggio rapido delle parti in contatto con la pasta per facilitare le operazioni di pulizia
- Computer touch screen memoria fino a 40 programmi
- Comandi visivi con grafica
- Trasmissione rulli tramite motore AC controllato da inverter
- Trasmissione teli trasporto teglia tramite motore brushless (altissima precisione ed affidabilità)
- Cido di ritorno rulli antigocciolamento
- Velocità e tempo di rotazione rulli variabile
- Velocità avanzamento teglia variabile in fase di colata
- Abbassamento teglia automatico al termine della colata per un pronto distacco della pasta
- Regolazione altezza teglia manuale
- Norme CE

Technical features

- *Machine frame, front plate, carters, hopper and tray conveyor belt entirely in food grade anti-corodal aluminium and stainless steel*
- *Depositing rollers in food grade nylon 67 mm Ø*
- *Low height hopper enables easy access for dough loading*
- *Quick dismantling of the parts in contact with the dough to facilitate cleaning operations*
- *Touch screen up to 40 programmes storage computer*
- *Visual commands*
- *Depositing rollers transmission by AC motor controlled by an inverter*
- *Tray conveyor belt transmission by means of a brushless motor (top precision and reliability)*
- *Depositing rollers reverse cycle for drop-stop*
- *Variable depositing rollers speed and time*
- *Variable tray advancement speed during depositing*
- *Automatic tray lowering for an efficient dough detachment*
- *Manual tray height adjustment*
- *Machine according to the EC standards*

Macchina calatrice per biscotti con pannello di comando touch screen per la dosatura e formatura di biscotti su **teglie larghe 40 cm**

Biscuit depositing machine with touch screen control panel for the forming and depositing of biscuits on ***40 cm wide trays***

MIÑO

15/1'	11 lt	40 x 60 cm	6	1000 mm	900 mm	850 mm	2 kw	170 kg

PARTICOLARI *DETAILS*

1. Rulli estrusori.
   Depositing rollers.
2. Testa a rulli con piastra beccucci girevoli.
   Roller depositing head with rotary nozzle plate.
3. Smontaggio testa senza utilizzo di chiavi.
   Dismantling of roller head without the use of spanners.
4. Piastra beccucci fissi con beccucci intercambiabili.
   Fixed nozzle plate with inter-changeable nozzles.

ACCESSORI *ACCESSORIES*

1. Piastra beccucci girevole.
   Rotary nozzle plate.
2. Piastrine fisse tipo PF.
   PF fixed moulds.
3. Beccucci.
   Nozzles.
4. Testa a pompa.
   Pump head.

DUERO BISKY MIÑO

1

DUERO

2

DUERO BISKY MIÑO

3

DUERO

4

DUERO BISKY MIÑO

5

DUERO BISKY MIÑO

6

DUERO

7

DUERO BISKY MIÑO

8

DUERO BISKY MIÑO

9

DUERO BISKY MIÑO

10

DUERO BISKY MIÑO

11

DUERO BISKY MIÑO

12

[1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] Beccucci lisci diritti - *Straight smooth nozzles*
[10] Mini baci di dama - *Mini biscuits*
[11] Piastrine fisse modello PF - *Fixed moulds model PF*
[12] Beccucci diritti rigati senza rotazione - *Straight toothed nozzles without rotation*

DUERO BISKY MIÑO

13

DUERO BISKY MIÑO

14

DUERO BISKY MIÑO

15

DUERO

16

DUERO

17

DUERO

18

DUERO BISKY MIÑO

19

DUERO

20

DUERO BISKY MIÑO

21

DUERO BISKY MIÑO

22

DUERO

23

DUERO

24

[13] [14] [15] [16] [17] [18] [19] [20] [21]
Beccucci diritti rigati senza rotazione - *Straight toothed nozzles without rotation*
[22] [23] [24]
Beccucci diritti rigati con rotazione - *Straight toothed nozzles with rotation*

DUERO

25

DUERO

26

DUERO BISKY MIÑO

27

DUERO BISKY MIÑO

28

DUERO BISKY MIÑO

29

DUERO BISKY MIÑO

30

DUERO

31

DUERO BISKY MIÑO

32

DUERO BISKY

33

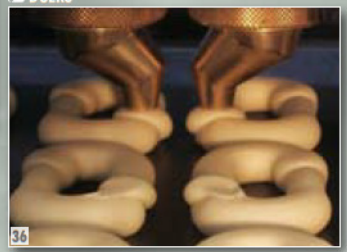
DUERO

34

DUERO

35

DUERO


36

[25] [26] [27] [28] [29] [30] [31]
Beccucci diritti rigati con rotazione - *Straight toothed nozzles with rotation*

[32] [33] [34] [35] [36] [37]
Beccucci lisci fuori centro - *Off-centre smooth nozzles*

DUERO

37

DUERO BISKY

38

DUERO BISKY MIÑO

39

DUERO BISKY

40

DUERO BISKY

41

DUERO

42

DUERO

43

DUERO

44

DUERO

45

DUERO BISKY

46

DUERO BISKY MIÑO

47

DUERO BISKY MIÑO

48

[38] Taglio a filo - *Wire cut*
[39] [40] [41] [42] [43] [44] [45] [46] Beccucci rigati fuori centro - *Off-centre toothed nozzles*
[47] Piastra per pan di spagna - *Sponge cake mould*
[48] Plum cake e muffin - *Cup cakes and muffins*

*Decorazioni e accoppiamenti sono eseguiti a mano.

*Decorations and pairings are carried out by hand.

Paste morbide: testa a rulli, colata con beccucci e piastrine fisse.
Soft dough: roller head, depositing through nozzles and fixed moulds.

Paste dure: testa a rulli, colata con archetto e stampo taglio a filo.
Hard dough: roller head, depositing through arch and wire cut mould.

Paste semi-liquide: testa a pompa, colata con beccucci e piastra per pan di spagna.
Semi-liquid dough: pump head, depositing through nozzles and sponge cake mould.

DBN/0110-2

La nostra politica é di continuo miglioramento e sviluppo. Ci riserviamo quindi il diritto di modificare le informazioni contenute in questo catalogo senza nessun preavviso.
Our policy is aimed to a constant improvement and development. We therfore reserve the right to amend the information given in this catalog without prior notice.

© Delfin srl - Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione anche parziale di immagini, disegni e testi senza autorizzazione scritta di Delfin srl.
© Delfin srl - All rights reserved. It is forbidden to reproduce, even partially, images, drawings and texts without first receiving the written permission of Delfin srl.

Grafica: www.marcellbadona.it

DÈLFIN S.r.l. PASTRY MACHINERY DIVISION

Via Keplero, 18 | 36034 Malo (VI) | ITALY | Tel. ++39 0445 58 06 88 | Fax ++39 0445 58 71 12 | www.delfin.it | info@delfin.it

Consegnato da

Delivered by