



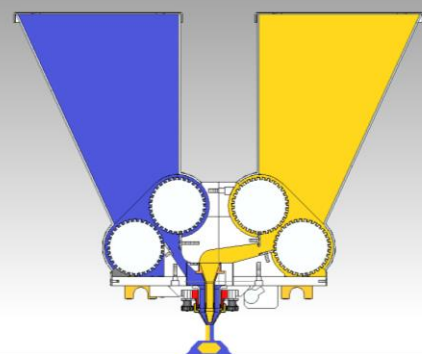
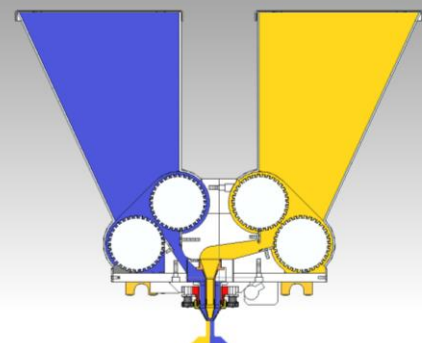
CONFECTIONERY TECHNOLOGY

TAGO 600



Combined drop machine TAGO 600

- Two-colours & co-extruded biscuits
- Main structure in stainless steel and anticorodal aluminium
- Double head for combined extruding of two different types of dough
- Full-servo motor transmission
- High standards of sanitation and cleanliness
- HD visual touch screen control panel
- User-friendly programming
- High speed wire cut unit
- Wide range of combined nozzles
- Function "new ideas" for special biscuits
- Function "jam"



30/1' - 70/1'	55 lt
60 x 80 cm	9



DELFIN Srl
Via G. Keplero 18 – 36036 Malo (Vi) - Italy
Tel. 0039 0445 580688
www.delfin.it - info@delfin.it



CONFECTIONERY TECHNOLOGY

TAGO 600



Colatrice per biscotti bi-colore e ripieni TAGO 600

- Struttura in acciaio inox ed alluminio
- Doppia testa di estrusione
- Estrusione combinata di paste diverse
- Motorizzazione full-brushless
- Elevati standard di sanificazione
- Touch a colori di nuova generazione
- Programmazione altamente intuitiva
- Gruppo taglio a filo ad alta velocità
- Funzione "formati speciali"
- Funzione "jam"



Dressiermaschine für zweifarbige Produkte und Coextruder TAGO 600

- Korpus aus Edelstahl und lebensmittelechtem Aluminium
- Zweikopfmaschine zum Auftragen zweier verschiedener Teigfarben
- Alle Antriebe durch Servomotoren
- Hoher Hygienestandard und leichte Reinigung
- Bedienung über hochauflösendes Touchpanel
- Benutzerfreundliche Bedienoberfläche
- Hochgeschwindigkeits-Drahtschneidevorrichtung
- Große Auswahl diverser Tüllen
- Flexible Einstellmöglichkeiten für individuelle Produkte und zur Marmeladendosierung



DRESSEUSE pour biscuits bi-couleur et remplis TAGO 600

- Structure en acier inox et en aluminium
- Double tête d'extrusion
- Extrusion combinée des différentes pâtes
- Moteurs brushless
- Nettoyage facile
- Panneau tactile à couleurs nouvelle génération
- Programmation très intuitive
- Dispositif coup à fil haute vitesse
- Fonction "formats spéciaux"
- Fonction "confiture"



Maquina dosificadora de galletas ellena y bicolores TAGO 600

- Estructura en acero INOX
- Doble cabezal de extrusión
- Extrusión combinada de masas diferentes (2 colores y relleno de la galleta)
- Motorización Brushless
- Elevados estándares de sanificación
- Pantalla tipo Touch Screen a color, tipo nueva generación
- Programación altamente intuitiva
- Grupo corte de alambre, de alta velocidad
- Funciones "formatos especiales"
- Función "jam"

