



ARROTONDATRICE E FILONATRICE



ARROTONDATRICE E FILONATRICE ACCOPPIATI

Questa macchina è in grado di effettuare 2 lavorazioni differenti, ovvero: arrotolare pagnotte da gr. 150 fino a gr. 1500 oppure, se desiderato, può filonare dai 100 gr. in poi. Ideale per lavorare paste con percentuale d'acqua sino al 60%. L'arrotolamento è con pressata regolabile, avviene nella parte superiore della macchina e vi è un tappeto dove possono essere prese le pagnotte arrotolate. Per fare i filoni basta accendere la filonatrice e la pasta arrotolata passa automaticamente nel filonatore dove dapprima viene cilindrata, pre-arrotolata e poi filonata con lunghezza massima dei filoni cm. 60. I filoni si possono ottenere o cilindrici o con le punte, grazie ad una tavola reversibile.

Caratteristiche: ha 2 motori indipendenti onde poter far funzionare anche una sola parte di macchina. E' completa di 2 sfarinatori inox, motorizzati indipendenti. Ha il cassetto inox per il recupero dello spolvero.

Produzione: 1200 pezzi/ora max. Può essere accoppiata ad una spezzatrice volumetrica o a depressione, per un lavoro completamente automatico.



ROUND AND LONG LOAVES MOULDER

This machine can work both round loaves from gr. 150 to gr. 1500 and, if desired, long loaves from minimum gr. 100 onwards. It is recommended to handle dough pieces having water content up to 60%. The rolling pressure is adjustable and occurs in the upper part of the machine where there is also a belt for taking the obtained round loaves. In order to produce long loaves, you just have to switch on the long loaves moulder: the round pieces of dough pass automatically through the long loaves moulder where they are cylindrically molded, at first, pre-rounded and successively molded into long loaves with a maximum length of 60 cm. The obtained long loaves can be, as you prefer, cylindrical or oval-shaped (i.e. with a sort of conical tips), thanks to a special reversible moulding board.

Features: it is endowed with 2 independent motors so you can choose if working just with the round loaves moulder (the machine's upper part) or also with the long loaves moulder. Endowed with 2 stainless steel flour sprinklers, independent motorized, and with a proper stainless steel tray for gathering flour-dusting.

Output: 1200 pieces/hour max. For a completely automatic production, this machine can work in combination with a volumetric divider or with a divider at depression.



FAÇONNEUSE DU PAIN ROND ET LONG

Cette machine peut façonner du pain rond de gr. 150 à gr. 1500 ou, si désiré, peut aussi façonner du pain long à partir de gr. 100. Idéale pour travailler de la pâte avec contenu d'eau jusqu'à 60%. La force de pressage pendant l'enroulement est réglable. L'enroulement des pièces se passe dans la partie supérieure de la machine où il y a aussi un tapis pour prendre les pièces enroulées. Pour obtenir du pain long il suffit d'allumer la façonneuse à pain long: les pièces enroulées passent automatiquement dans la façonneuse où elles sont, tout d'abord, cylindrées, pré-roulées et ensuite façonnées en pièces ayants une longueur maxime de 60 cm. Les pièces longues peuvent être de forme cylindrique ou ovale (avec des pointes aux bouts), grâce à une planche réversible.

Caractéristiques: pourvue de 2 moteurs indépendants qui permettent d'utiliser la machine pour façonner seulement le pain rond ou aussi le pain long. Munie avec 2 saupoudroirs de farine en acier inox, motorisés indépendants. Equipée aussi d'un récipient à recueillir la poussière de farine.

Production: 1200 pièces/heure max. Pour un travail complètement automatique, cette machine peut être couplée soit avec une découpeuse volumétrique soit avec une découpeuse à dépression.

Cod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.			Produzione oraria
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza	Output per hour
			width	length	height	
F-210	1,50	370	83	123	156	1200



DELL'ORO srl - costruzione macchine per panifici - pasticcerie - pizzerie

23868 VALMADRERA (Lecco) ITALY - Viale XXV Aprile, 42

Tel. +39 0341.581202 - Fax +39 0341.200251

E-mail: info@delloro.it - diedello@tin.it - info.delloroitalia@facileimpresa.it

www.delloro.it



- Skype: diegodelloro1