



FILONATRICE PER BAGUETTE



FILONATRICE PER PASTE MOLLI

Questa macchina è stata studiata per filonare tutti i tipi di pasta, con un allungamento progressivo dei pezzi sino a cm. 78. Il principio di lavorazione è il seguente: la pasta viene laminata tra due cilindri regolabili di grosso diametro di materiale antiaderente, dopodiché viene pre-arrotolata, per poi passare automaticamente tra due grandi tappeti, ottenendo i filoni della lunghezza desiderata. È una macchina creata per lavorare anche paste molto molli con alte percentuali d'acqua sino al 75% e per ottenere tutti i tipi di filoni e filoncini desiderati. È completa di dispositivi antinfortunistici. A richiesta si può avere il modello F-311 con tappeto motorizzato in uscita pezzi o il modello F-312 con tappeto motorizzato sia in entrata che in uscita pezzi, per l'abbinamento in linea con le spezzatrici.

Lavora pezzi da gr. 50 a gr. 1500.



LONG ROLLS MOULDER OF SOFT PASTE

This machine moulds long loaves with progressive elongation up to 78 cm of any kind of dough. Dough is flattened between two adjustable cylinders with large diameter made of non-sticking material; afterwards it is pre-rounded and then it pass automatically through two big belts thus obtaining long loaves of the desired length. The machine is also suitable for handling soft dough mixtures with water contents up to 75%. A safety device prevents accidents. This machine is available in two different versions; on request, we can supply model F-311 with motorised belt at the outlet pieces or model F-312 with motorised belt both at the inlet and outlet pieces, for combining with dividing machines.

Weight-range: from 50 g up to 1500 g each piece.



FAÇONNEUSE DU PAIN LONG DE PATES MOLLES

Cette machine travaille tous les types de pâte, la pâte molle aussi, avec contenu d'eau jusqu'à 75% en toute sorte de pain long avec allongement progressif des pièces jusqu'à 78 cm.

La pâte est laminée entre 2 cylindres réglables de grand diamètre en matériel antiadhésif; après elle est pré-roulée et ensuite passe automatiquement entre deux grands tapis qui façonnent les pièces de pâte à la longueur désirée. La machine est complète avec dispositif de sécurité. Sur demande elle peut être fournie dans le modèle F-311 avec tapis motorisé à la sortie des pièces ou bien dans le modèle F-312 avec tapis motorisé soit à l'entrée soit à la sortie des pièces, pour être couplée à des découpeuses.

Poids: de 50 g à 1500 g/pièce.


Cod.	Larghezza filoni fino a cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
	Long loaves length up to cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				Sizes in cm		
				width	length	height
F-310	78	0,56	200	100	71	145



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.delloroitaly@facileimpresa.it  - Skype: diegodelloro1

www.delloro.it