



**FORMATRICE PER PANE AVVOLTO**



## FORMATRICE PER PANE AVVOLTO

La Formatrice è una macchina di nuova concezione, semplice ed efficiente, in grado di garantire un'ottima lavorazione del prodotto.

Il tappeto di introduzione porta la pasta nei cilindri inox, l'apertura regolabile permette una lavorazione molto soffice e graduale della pasta. I tappeti grazie alla loro velocità differenziata consentono un ottimo arrotolamento del panino con peso variabile da 20 a 1300 gr. in diversi formati (es. banane, biovette, mantovane, ecc.). È corredata di dispositivo antiscarto dei pezzi avvolti.

Un apposito comando permette una grossa apertura del tappeto superiore in modo che si possa cilindrare e laminare pezzi di pasta con peso massimo di 3 kg.

Completa di scivolo in acciaio inox per il ritorno dei pezzi e di cassette recupero pasta in acciaio inox. È montata su ruote per facilitare la movimentazione.

L'impianto elettrico di comando è alimentato in bassa tensione, provvisto di dispositivo antinfortunistico, costruita a norme CE.



## MOULDING MACHINE FOR ROLLED-UP BREAD

New design machine, simple but efficient, granting the best process in making the product. Inlet belt carries the dough into stainless steel cylinders, an adjustable opening allows a very soft and gradual process in making the dough. Thanks to the differentiated speed of the belts the best rolling up of bread with weight ranging from 20 to 1300 g in different shapes (banana, biovetta, mantovana) is performed. This machine is equipped with an anti-scrap device for the rolled-up pieces. A special control allows a large opening of the upper belt so that you can roll dough pieces up to 3 kg max.

Equipped with a stainless steel slide for the pieces' return and with keeping dough trays in stainless steel. The machine is wheel-mounted for easy handling.

Low-tension electrical equipment with safety device.

Machine according to CE regulations.



## MACHINE A PAIN ENROULE

Cette machine à enrouler, de nouvelle conception, simple et fiable, peut assurer une très bonne exécution du produit.

Le tapis à l'entrée porte la pâte aux cylindres inoxydables, l'ouverture réglable permet un façonnage très léger et graduel de la pâte. Les tapis et leur vitesse différenciée permettent un excellent enroulement du pain au poids variable de 20 à 1300 g en plusieurs formes. La machine est équipée d'un dispositif anti-déchets des pièces enroulées.

Une commande spéciale permet une grande ouverture du tapis supérieur, de cette façon on peut cylindrer et laminar des pièces de pâte de 3 kg poids maxi.

Equippée avec un dispositif de glissade en acier inox pour le retour des pièces et avec des tiroirs en acier inox pour récupérer la pâte.

La machine est montée sur des roulettes pour faciliter le déplacement.

Installation électrique basse tension. La machine est pourvue de dispositif de sécurité. Fabriquée selon les normes CE.


Cod.	Dimensioni utili di lavoro cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
	Working sizes cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				Sizes in cm		
				width	length	height
F-031	50	0,56	135	70	65	122



**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](http://www.delloro.it)