

**FORMATRICI DA TAVOLO PER SANDWICH**



## FORMATRICI DA TAVOLO PER PICCOLI PANINI ALLUNGATI

Si produce in **due modelli: 1°) Tipo ovale - 2°) Tipo grosso cilindrico.**

- **Tipo ovale:** Detta formatrice serve per formare dei piccoli panini a forma ovale allungati da gr. 10 a gr. 100, lunghezza massima del panino sino a cm. 16.
- **Tipo grosso cilindrico:** Detta formatrice serve per formare dei panini allungati di forma cilindrica da gr. 10 a gr. 250, lunghezza massima del panino cm. 25.

Per entrambi i tipi, l'allungamento dei panini è regolabile con apposito volantino. I panini escono filonati e ben lisci esternamente.

Produzione per entrambi i modelli 2.500 pezzi/ora. Può lavorare paste molli sino al 70% di acqua, e paste grasse. Completa di impianto elettrico in bassa tensione, dispositivi antinfortunistici, e realizzata completamente in acciaio inox.



## SMALL LOAVES MOULDERS, TABLE VERSION

This machine handles fat dough and soft dough with water content up to 70%.

Available in **two models:**

- **Oval type:** to form oval-shaped long loaves from 10 to 100 g, max. loaf length 16 cm.
- **Cylindrical type:** to form cylindrical-shaped long loaves from 10 to 250 g, max. loaf length 25 cm.

An hand-wheel, for adjusting the loaf length, fits both machines. Machine is equipped with low tension electrical plant, with device to prevent accidents and is completely in stainless steel.

Output of both machines: 2500 pieces/hour.



## FAÇONNEUSES A PETITS PAINS, TYPE A BANC

Cette machine travaille la pâte avec contenu d'eau jusqu'à 70% et façonne du pain long et lisse. Elle est disponible en **deux modèles:**

- **Machine standard:** façonne du pain long de forme ovale, poids 10 à 100 g, longueur max. 16 cm.
- **Machine grande:** façonne du pain long de forme cylindrique, poids 10 à 250 g, longueur max. 25 cm.

Les deux modèles sont équipés avec un volant pour régler la longueur du pain.

La machine est pourvue d'installation électrique à basse tension et dispositif de sûreté.

Elle est complètement en acier inox. Capacité de production des deux modèles: 2500 pièces/heure.


Cod.	Mod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.			Produzione oraria pezzi
				larghezza	lunghezza	altezza	
		Motor Kw	Weight kg	Sizes in cm			Output per hour
				width	length	height	
F-300	Ovale normal type	0,19	33	31	65	36	2500
F-301	Grosso cilindrico heavy-duty type	0,37	38	41	67	38	2500



**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)