

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI



IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI

Macchina con struttura portante totalmente in acciaio. Tutti i meccanismi della testata e della vasca, funzionano con ingranaggi in bagno d'olio. La vasca, i bracci impastanti e lo schermo antinfortunistico sono realizzati in acciaio inox. La perfetta conformazione dei bracci impastanti permette di ottenere con la stessa macchina anche impasti piccoli. È ottima sia per impasti di pasticceria che per il panificio e recentemente introdotta anche nelle pizzerie più attente alla qualità del prodotto. In alternativa al classico impianto semi-automatico, è possibile montare l'impianto automatico digitale programmabile con 2 timer. Impianto elettrico a bassa tensione a norme CE.

I modelli da kg. 45/60/90/110 montano di serie motori a due velocità. I modelli più grossi montano motori a due velocità solo se richiesti.



KNEADING MACHINE WITH PLUNGING ARMS

Machine with a sturdy steel structure. All gears of the machine head and bowl are mounted on ball bearings and running in oil bath.

Stainless steel bowl, kneading arms and safety-screen. The perfect conformation of kneading arms allows also small dough mixtures handling Very good for bakery and pastry dough; recently it is also used in pizzerias that look after product's quality. It can be supplied with the traditional semi-automatic electrical plant or with an automatic, digital and programmable plant, with 2 timers. Low tension electrical plant and timer according to the European community regulations.

Models of kg. 45/60/90/110 are standardly endowed with two-speeds motors. The biggest models are equipped with two-speeds motors only if expressly requested.



PETRIN A BRAS PLONGEANTS

Machine avec structure en acier, très robuste. Les engrenages de la tête et de la cuve travaillent en bain d'huile. La cuve, les bras plongeants et le dispositif de protection sont en acier inox. La parfaite conformation des bras permet de mélanger la pâte aussi en petites quantités. Elle est indiquée pour pâte de boulangerie et de pâtisserie mais récemment elle est utilisée aussi dans les pizzerias qui sont plus attentives à la qualité du produit. L'installation électrique peut être semi-automatique, avec temporisateur pour régler le temps de pétrissage de la pâte.

En alternative, automatique digitale et programmable, avec 2 temporisateurs.

Installation électrique à basse tension conformément aux normes européennes.

Les modèles de 45/60/90/110 kg sont équipés en standard avec moteurs à 2 vitesses. Les modèles plus grands sont équipés avec moteurs à 2 vitesses seulement si demandés.


Cod.	Mod.	Capacità max. d'impasto kg.	Capacità farina kg.	Diametro vasca cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		Max. dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl Ø cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
							Sizes in cm		
F-130	45	45	30	54	3,10	270	60	83	143
F-131	60	60	40	57	3,10	280	63	85	143
F-140	90	90	60	66	3,10	430	78	105	158
F-150	110	110	75	73	3,10	450	82	115	158
F-152	150	150	100	80	4,40	670	87	120	183
F-153	200	200	130	85	4,40	710	95	128	185



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