



IMPASTATRICI A SPIRALE PICCOLE



IMPASTATRICI A SPIRALE PICCOLE

Queste impastatrici sono adatte a qualsiasi tipo di impasto da pane, in pasticceria, sono ottime per le pizzerie, i ristoranti ecc.

La struttura è in acciaio, la movimentazione è tutta su cuscinetti, la trasmissione è con catene e cinghie e pertanto silenziosa. L'impianto elettrico è in bassa tensione; tutte le macchine sono corredate di salvamotore e dispositivi antinfortunistici a nome CE. La vasca, la frusta e tutti i ripari delle macchine sono in acciaio inox.

I modelli piccoli montano motore a 1 velocità. Mentre dalla 19 Kg. in poi, montano tutte motore a 2 velocità. I modelli da Kg. 27-40-50 sono corredate di timer e al centro della vasca vi è posizionato un piantone inox che permette di ottenere impasti veloci, senza surriscaldare la pasta, e ben ossigenati.

Il **modello da Kg. 50 Automatico**, oltre al doppio timer programmabile, monta anche un motoriduttore in bagno d'olio sulla vasca per avere maggiore potenza e l'inversione del senso di rotazione vasca.



SMALL SPIRAL MIXERS

These spiral mixers are suitable to any kind of dough mixture in bakeries and pastries; they are perfect also in pizzerias, restaurants etc.

Structure is in steel; movement on ball bearings, drive chains and belts transmission, make these machines noiseless. All machines are equipped with a low tension electrical plant; with motor protection and safety devices according to the European Community Rules. The bowl, the spiral tool and all the machines' protections are in stainless steel.

The small models mount a 1 speed motor; while starting from model of 19 kg., all machines mount a 2 speeds motor.

Models of 27-40-50 kg. are equipped with timer; their bowl has a central shaft in stainless steel for a fast mixing, without overheating the dough that is also well oxygenated.

The **Automatic model of 50 kg.** has a double-programmable timer; moreover, its bowl is equipped with a geared-motor in oil bath, in order to have a bigger power and the reversible rotation of bowl.



PETITS PETRINS A SPIRALE

Ces pétrins sont adaptés à tous type de pétrissage: en les boulangeries, pâtisseries, pizzerias, restaurants, etc. La structure des machines est en acier; le mouvement se passe sur coussinets; le système de transmission est réalisé par chaînes et courroies, en faisant la machine silencieuse. Selon les normes européennes en vigueur, toutes les machines ont: installation électrique à basse tension, dispositif de protection moteur et dispositifs de sécurité. La cuve, la spirale, et toutes les protections de la machine sont en acier inox.

Les modèles petits sont construits avec moteur à 1 vitesse. Les modèles à partir de 19 kg. sont construites avec moteur à 2 vitesses.

Les modèles de 27-40-50 kg. sont dotés de temporisateur et de cuve avec une colonne centrale, en acier inox, qui permet d'obtenir rapidement de pétrissage riche en oxygène, sans surchauffer la pâte.

Le **modèle automatique de 50 kg.**, est doté de double temporisateur programmable et de motoréducteur en bain d'huile sur la cuve, pour avoir une majeure puissance et l'inversion de rotation de la cuve.

Cod.	Modello Litri Litre	Capacità imp. Max kg	Portata max. Farina kg	Diametro vasca cm	Motore Kw	Velocità	Peso Kg	Dimensioni in cm		
		Dough capacity max kg	Flour capacity kg	Bowl Ø cm	Motor Kw	Speed	Weight	larghezza	lunghezza	altezza
								width	length	height
C-009	7	4	3	27	0,37	1	30	29	46	37
C-010	10	7	4,5	27	0,75	1	50	29	52	57
C-020	20	14	9,5	36	0,75	1	65	38	62	64
C-040	25	19	13	40	1,10	2	75	43	74	65
C-060	43	27	18	45	1,50	2	120	47	78	82
C-061	60	40	27	50	1,80	2	210	52	91	105
C-062	79	50	34	55	2,50	2	230	57	95	105
C-063	79	50	34	55	3,25	2	260	57	95	105



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

www.delloro.it



Skype: diegodelloro1