



RIEMPITRICE DOSATRICE AUTOMATICA



RIEMPITRICE-DOSATRICE AUTOMATICA

Macchina ideale per riempire a dosatura costante : croissant, krapfen, bignè, cannoli e simili, con notevole risparmio di manodopera.

Dotata di selettore per servizio continuo o intermittente, con scheda elettronica per assicurare affidabilità e facilità d'uso. Comandi elettrici in bassa tensione e sistemi antinfortunistici a norma di legge. Tramoggia e gruppo di riempimento smontabili, per una facile pulizia delle parti a contatto con il prodotto. È corredata di una serie da 4 beccucci inox, intercambiabili. In tutti i modelli, la regolazione del dosaggio è meccanica con un indice graduato.

Nel **Modello C-280**, la mandata varia da 1-30 gr.

Il **Modello C-281** è corredata di pistola per dosare il vostro prodotto direttamente sul posto; mandata da 1-15 gr.

Il **Modello C-282** è il più grosso e monta un motore più potente che permette di dosare anche la Nutella; può essere fornito con pistola (mandata da 2-20 gr.) o senza pistola (mandata da 5-40 gr.).



AUTOMATIC FILLING-DOSING MACHINE

Ideal machine for a steady dosage filling of croissants, donuts, cream puffs, Sicilian Cannoli and other similar products, thus granting a considerable saving of labor. Machine equipped with:

- selector for a steady or an intermittent duty, with an electronic card for guarantying reliability and easy usage;
- low-tension electrical controls and safety devices according to European Community rules;
- charging hopper and filling unit are both removable, for an easy cleaning of the parts in contact with the product;
- set of 4 stainless steel injecting nozzles, that are interchangeable;
- mechanic adjustment of dosage with a graduated index.

Model C-280: dosage gr. 1-30;

Model C-281: is equipped with gun, for dosing product directly on place; dosage gr. 1-15;

Model C-282: is the biggest one and is endowed with a stronger motor that allows you to inject Nutella, too. It can be supplied with gun (dosage gr. 2-20) or without gun (dosage gr. 5-40).



MACHINE AUTOMATIQUE A DOSER

Machine idéale pour remplir à dosage constant: croissants, kraffen, choux à la crème, Cannoli sicilienne et semblable, avec une considérable épargne de main-d'œuvre.

Douée d'un sélecteur pour service continu ou intermittent avec fiche électronique pour assurer fiabilité et facilité d'usage. Commande électrique en basse tension et dispositifs de sécurité selon les normes européennes. Trémie de charge et unité de remplissage démontable pour facilement nettoyer les parties en contact avec le produit. Equipée de 4 becs d'injection interchangeables, en acier inox. Dans tous les modèles, le dosage est réglé mécaniquement par un indicateur gradué.

Modèle C-280: dosage gr. 1-30;

Modèle C-281: équipé de pistolet pour doser votre produit directement sur place; dosage gr. 1-15

Modèle C-282: équipé d'un moteur plus gros et plus puissant qui permet d'injecter aussi la Nutella. Ce modèle peut être fourni avec pistolet (dosage gr. 2-20) ou sans pistolet (dosage gr. 5-40).


Cod.	Capacità tramaggia	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Hopper capacity	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				Sizes in cm		
				width	length	height
C-280	15 lt.	0,18	36	26	49	66
C-281	15 lt.	0,37	38	26	49	66
C-282	15 lt.	0,75	52	37	65	75



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