

**SBUCCIA E GRATTUGIA MANDORLE**



## SBUCCIA MANDORLE CON VENTILATORE

Macchina creata per togliere le bucce fini dalle mandorle. Introducendo le mandorle, scottate in acqua bollente, nell'apposita tramoggia, esse passano tra speciali cilindri di gomma ed escono sotto nell'apposito contenitore già sbucciate; mentre le bucce vengono separate automaticamente e convogliate da un apposito ventilatore nel contenitore laterale, il quale è estraibile per lo svuotamento. Tutte le parti a contatto col prodotto sono in acciaio inox. *Produzione:* 30 Kg/ora effettuando 3 passaggi, senza rompere nessuna mandorla. *Grado di sbucciatura:* al primo passaggio 75%, al secondo 92%, al terzo 99%.



## ALMONDS PEELER WITH FAN

Almonds, put into the charging hopper after being scalded in boiling water, run through special rubber cylinders and drop into a proper container, perfectly peeled. Peels are automatically separated and conveyed to the side box by fan. The peels box is easily removed for cleaning. The parts in touch with the product are all in stainless steel. *Output:* 30 kg/hour in 3 passages, without damaging any almond. *Percentage of peeling:* 75% after the 1st passage, 92% after the 2nd one, 99% after the 3rd one.



## EPLUCHER POUR AMANDES AVEC VENTILATEUR

Les amandes, déversées dans la trémie après avoir été échaudées dans de l'eau bouillante, passent à travers des cylindres spéciaux en caoutchouc et tombent parfaitement pelées dans le récipient approprié; les épluchures sont automatiquement séparées et transportées au récipient latéral par le ventilateur. Le récipient est démontable pour être facilement nettoyé. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox. Production: 30 kg/heure en 3 passages, sans casser aucune amande. Degré d'épluchage: 75% au 1er passage, 92% au 2ème passage, 99% au 3ème passage.

Cod.	Motori Kw	Peso kg	Dimensioni in cm			Produzione oraria kg
	2 Motors Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza	Output per hour in kg
			Sizes in cm			
F-361	0,38	85	73	40	138	30



## GRATTUGIA E AFFETTA MANDORLE

Macchina adatta per granulare o affettare mandorle, noci, nocciole ed altri prodotti in vari formati, a seconda del disco utilizzato. Monta dispositivo antinfortunistico a norma di legge. È completa di 3 dischi intercambiabili ed 1 espulsore. Su richiesta si forniscono dischi speciali. La produzione varia da 25 kg. a 80 kg. a seconda del disco e del prodotto utilizzati.



## ALMONDS GRATER AND SLICER

Machine suitable for grating and slicing almonds, nuts, hazelnuts and other products in different sizes, according to the disc used. Equipped with 3 interchangeable discs and ejector. Special discs are available on request. Output varies from 25 kg to 80 kg according to disc and the product used.



## RAPE ET COUPE AMANDES

Machine conçue pour râper et couper les amandes, les noix, les noisettes et d'autres produits de dimensions différentes, selon le disque utilisé. Elle est complète de dispositif de sûreté aux termes de la loi. Elle est livrée avec 3 disques et éjecteur. Des disques spéciaux peuvent être livrés sur demande. La production varie de 25 kg à 80 kg selon le disque et le produit employés.


Cod.	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm			Produzione oraria kg
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza	Output per hour in kg
			Sizes in cm			
F-321	0,38	25	25	60	51	25/80



**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)