



SPEZZA ARROTONDATRICE A PIATTI AUTOMATICA

SPEZZA-ARROTONDATRICE A PIATTI MOD. AUTOMATICO E MOD. AUTOMATICO/COMPUTERIZZATO

Macchine di ultima generazione, funzionamento idraulico che determina una migliore pressata ed un'accurata distribuzione della pasta. La potenza del sistema di arrotondamento consente di ottenere delle palline quasi perfette. Sicura e garantita per ottenere elevate produzioni. Non maltratta la pasta e consente di ottenere un buon risultato con qualsiasi tipo di pasta, vedi panini, tartine, pizza, krapfen, brioche siciliane, ecc. ...

Posizionata su ruote. Semplice la pulizia e la manutenzione grazie al blocco di taglio rotante. Disponibile in differenti modelli a 14 - 30 - 36 - 52 divisioni per ottenere differenti grammature (vedi tabella). Entrambe complete di 3 piatti intercambiabili.

Nel **modello automatico C-579**, premendo i pulsanti si effettua la spezzatura; con una seconda operazione ovvero con un semplice movimento della maniglia, potete stabilire sia la rotazione eccentrica che la durata dell'arrotondamento, ultimando il ciclo completo di lavorazione.

Nel **modello automatico/computerizzato C-578**, la pressata ed il tempo di arrotondamento possono essere impostati. Si può scegliere di utilizzare la macchina solo per la pressatura o solo per la spezzatura; oppure si può selezionare uno dei dieci programmi di memoria per il ciclo completo. Il pannello digitale mostra la programmazione scelta.



BUN DIVIDER AND ROUNDER AUTOMATIC TYPE & AUTOMATIC/COMPUTERISED TYPE

Machine of last generation; its hydraulic working entails a better dough pressing and an accurate dough distribution. The powerful rounding motion gives you almost perfect dough balls. Reliable and guaranteed to obtain high hourly production. This machine does not maltreat dough and gives the best result with rolls, canapés, pizza, "krapfen", typical Sicilian brioche, etc. ... Mounted on wheels. Easy to clean and maintain, thanks to the rotating blockade for cutting. Available in different models, at 14 - 30 - 36 - 52 divisions, in order to obtain various weight ranges (as per table). Both models are supplied with 3 interchangeable rounding plates.

In the **automatic type C-579**, pushing the buttons you effect dividing; with a second operation, i.e. with a simple movement of the handle, you can set both the eccentric rotation and the rounding duration, thus finishing the complete working cycle.

In the **computerised type C-578**, the dough pressing and the rounding time can be set. You can choose of using the machine only for pressing or only for dividing; or you can select one of the ten programs from the memory for the whole cycle. The digital panel shows the chosen program.



DIVISEUSE BOULEUSE MOD. AUTOMATIQUE ET MOD. AUTOMATIQUE/ELECTRONIQUE

Machine de dernière génération, fonctionnement hydraulique qui détermine un meilleur pressage et une soignée distribution de la pâte. La puissance du système de façonnage permet d'obtenir des boules presque parfaites. Sûre et garantie pour obtenir des productions élevées. Cette machine ne maltraite pas la pâte et permet d'obtenir un bon résultat avec petits pains, tartines, pizza, "krapfen", brioche siciliennes, etc. ...

Montée sur roues. Simple le nettoyage et l'entretien grâce au bloc de découpe tournant. Disponible en divers modèles à 14 - 30 - 36 - 52 divisions, afin d'obtenir divers poids (voyez le tableau). Les deux modèles sont fournies avec 3 plateaux interchangeables.

Dans le **modèle automatique C-579**, en pressant les boutons on effectue le découpage; avec une deuxième opération, c'est-à-dire un simple mouvement de la manille, vous pouvez établir soit la rotation excentrique soit la durée de façonnage, en terminant le cycle complet de travail.

Dans le **modèle automatique/computerisée C-578**, le pressage de la pâte et le temps de façonnage peuvent être établis. On peut choisir d'utiliser la machines pour le seul pressage ou le seul découpage; ou on peut sélectionner un des dix programmes de la mémoire pour le cycle complet. Le panneau digital montre le programme choisi.

Cod.	Mod.	Pezzi n°	Spezzatura gr		Motore Kw	Peso Kg	Dimensioni in cm		
			minima	massima			larghezza	lunghezza	altezza
		Pcs. n°	Weight range g		Motor Kw	Weight Kg	Sizes in cm		
		min.	max.			width	length	height	
	DR-R ² 3	52	18	50					
	DR-R ² 2	30	25	85					
	DR-R ² 3	36	25	85					
C-579	DR-R ² 3	30	30	100	1,30	380	62	62	155
C-578	DR-R ² 4	36	30	110					
	DR-R ² 4	30	40	130					
	DR-R ² 4	14	130	250					



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.delloroitalia@facileimpresa.it

www.delloro.it



Skype: diegodelloro1