

SPEZZA ARROTONDATRICE A PIATTI SEMIAUTOMATICA



SPEZZA-ARROTONDATRICE A PIATTI, SEMIAUTOMATICA

Macchina di nuova generazione, facile da usare. La pressata della pasta avviene in modo manuale con una morbida distribuzione del carico. L'arrotondamento è motorizzato e variabile a Vs. scelta sia nella rotazione eccentrica che nel tempo di arrotondamento in secondi.

Non maltratta la pasta e consente di ottenere un buon risultato con 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).

Completa di 3 piatti intercambiabili.



SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER AND ROUNDER

Machine of new generation, easy to be used. The dough pressing occurs manually with a smooth dough distribution. The rounding movement is motorised and changeable at your choice, both in the eccentric rotation and in the rounding time in seconds.

This machine does not maltreat dough and gives the best result with rolls, canapés, pizza, "krapfen", typical Sicilian brioches, 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).

Supplied with 3 interchangeable rounding plates.



DIVISEUSE BOULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

Machine de nouvelle génération, simple à utiliser. Le pressage de la pâte se passe manuellement avec une douce distribution de la charge. Le façonnage des boules est motorisé et variable à votre choix soit dans la rotation excentrique soit dans le temps de façonnage en seconds.

Cette machine ne maltraite pas la pâte et permet d'obtenir un bon résultat avec petits pains, tartines, pizza, "krapfen", brioches siciliennes, etc. ...

Montée sur roues. Simple le nettoyage et l'entretien grâce au bloc de découpe tournant.

Disponibile en divers modèles à 14 – 30 – 36 – 52 divisions, afin d'obtenir divers poids (voyez le tableau).

Fournie avec 3 plateaux interchangeables.


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					
C-580	DR ² 3	52	16	45	0,55	340	65	65	146/216
	DR ² 2	30	25	85					
	DR ² 3	36	25	85					
	DR ² 3	30	30	100					
	DR ² 4	36	30	110					
	DR ² 4	30	40	130					
	DR 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.delloroitaly@facileimpresa.it  - Skype: diegodelloro1

www.delloro.it