



SPEZZATRICI MANUALI



SPEZZATRICI MANUALI TAGLIO ESAGONALE

Sono macchine molto robuste, ideali per spezzare la pasta, funzionamento manuale semplice e veloce. Non producono nessuno scarto di pasta, e non necessitano di alcun tipo di manutenzione. Ogni singolo modello spezza diverse grammature (vedi tabella), senza alcuna regolazione, in quanto la macchina spezza la pasta che è stata inserita in 37/19 pezzi con lo stesso peso e forma. Produzione: 2.000/4.000 pezzi/ora secondo il modello.



HAND-DIVIDERS HEXAGONAL CUT

Machine with a sturdy structure. Suitable to divide dough. Manual operation is fast and simple; no waste of dough. No maintenance is required. Each model divides different weight-ranges (see table) without any adjustment, as the machine divides the dough you have introduced in 37/19 pieces of the same weight and shape.

Output: 2000/4000 pieces/hour according to model.



DIVISEUSES MANUELLES HEXAGONALES

Ces sont des machines très robustes, indiquées pour découper la pâte. Fonctionnement manuel, simple et rapide, sans problèmes d'entretien. Chaque modèle découpe plusieurs poids (voir le tableau) sans aucun réglage, puisque la machine découpe la pâte qui a été introduite en 37/19 pièces ayant même poids et même forme.

Production: 2000/4000 pièces/heure selon le modèle utilisé.

Cod.	Mod.	Pezzi n°	Spezzatura gr.		Pistoni mm.	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
			minima	massima			larghezza	lunghezza	altezza
		Pieces	Weight range g		Pistons mm.	Weight kg	Sizes in cm		
		min.	max.			width	length	height	
F-160	Esagonale	37	50	130	∅ 61	150	49	69	120
F-161	Hexagonal	19	90	500	∅ 86	160	53	74	120



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

