



KLEINE SPIRAL-TEIGKNETMASCHINEN



KLEINE SPIRAL-TEIGKNETMASCHINEN

Unsere kleinen Spiralknetter eignen sich zur Herstellung aller Teige. Sie sind in acht Ausführungen erhältlich und ideal für Bäckereien, Konditoreien, Pizzerien und Restaurants.

Bei den Knetmaschinen handelt es sich um Qualitätsprodukte aus Italien!

Die Knetter verfügen über alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen und entsprechen den EU-Richtlinien und CE-Normen.

Alle produktberührenden Teile unserer Knetter sind aus Edelstahl gefertigt.

Die **Modelle C-009 bis C-020** kneten mit einer Geschwindigkeit, alle übrigen arbeiten mit zwei Geschwindigkeiten und sind zudem noch mit einer Zeitschaltuhr ausgerüstet.



SMALL SPIRAL MIXERS

These spiral mixers are suitable to any kind of dough mixture in bakeries and pastries; they are perfect also in pizzerias, restaurants etc.

Structure is in steel; movement on ball bearings, drive chains and belts transmission, make these machines noiseless. All machines are equipped with a low tension electrical plant; with motor protection and safety devices according to the European Community Rules. The bowl, the spiral tool and all the machines' protections are in stainless steel.

The small models mount a 1 speed motor; while starting from model of 19 kg., all machines mount a 2 speeds motor.

Models of 27-40-50 kg. are equipped with timer; their bowl has a central shaft in stainless steel for a fast mixing, without overheating the dough that is also well oxygenated.

The **Automatic model of 50 kg.** has a double-programmable timer; moreover, its bowl is equipped with a geared-motor in oil bath, in order to have a bigger power and the reversible rotation of bowl.

Technische Daten:

Cod.	Modello Litri Litre	Capacità imp. Max kg	Portata max. Farina kg	Diametro vasca cm	Motore Kw	Velocità	Peso Kg	Dimensioni in cm			
		Dough capacity max kg	Flour capacity kg	Bowl Ø cm	Motor Kw	Speed		Weight	larghezza	lunghezza	altezza
									width	length	height
C-009	7	4	3	27	0,37	1	30	29	46	37	
C-010	10	7	4,5	27	0,75	1	50	29	52	57	
C-020	20	14	9,5	36	0,75	1	65	38	62	64	
C-040	25	19	13	40	1,10	2	75	43	74	65	
C-060	43	27	18	45	1,50	2	120	47	78	82	
C-061	60	40	27	50	1,80	2	210	52	91	105	
C-062	79	50	34	55	2,50	2	230	57	95	105	
C-063	79	50	34	55	3,25	2	260	57	95	105	

Büro und Service in Deutschland:


TBB Dr. H. Hantelmann 53179 Bonn - Tel. +49 (0)228 34 1046 - Info@tb-bonn.de



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