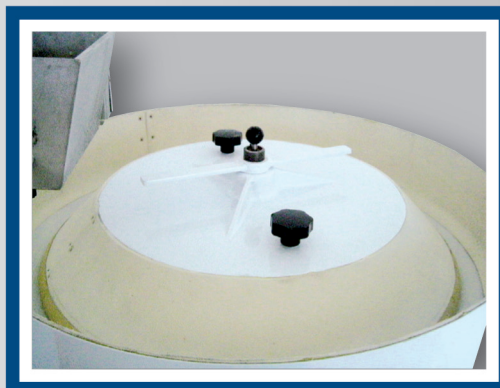




RUNDWIRKMASCHINE 150-1500 Gramm



RUNDWIRKMASCHINE 150-1500 Gramm

Mit unserer Rundwirkmaschine **F-211** lassen sich Teige mit einem Wassergehalt von bis zu 65% zu großen runden Laiben wirken, und zwar in einem Gewichtsbereich von 150 bis 1.500 Gramm. Das Gerät eignet sich auch für das Rundwirken von Pizzateigen.

Der Walzendruck ist einstellbar. Bis zu 5 Teigstücke können gleichzeitig gerollt werden.

Die Maschine ist fahrbar verfügt über einen automatischen Mehlstreuer aus Edelstahl.

Das Gerät verfügt über alle erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen und entspricht allen EU-Richtlinien und CE-Normen.



ROUND MOULDER 150-1500 gr.

Suitable for pizza dough and big round loaves from 150 to 1500 grams, with percentage of water content up to 60%.

Adjustable dough rolling pressure. Up to 5 dough pieces can be rolled at the same time. Machine equipped with a stainless steel flour sprinkler, independently motorized.

Low-tension electrical plant.

Safety devices according to the European community rules.

Easy movement on wheels.

Technische Daten:

Cod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.			Produzione oraria
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza	Output per hour
			width	length	height	
F-211	0,75	210	86	91	128	1200

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