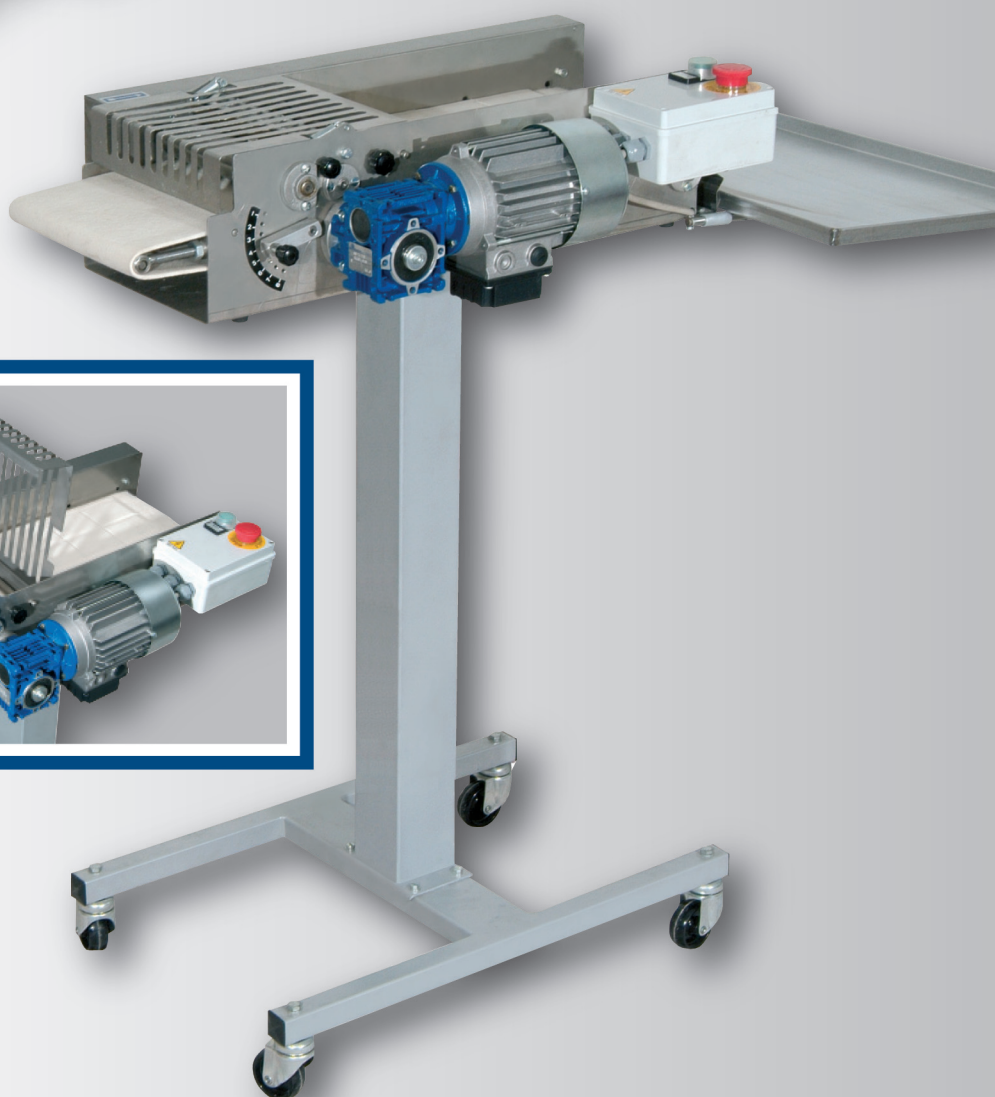
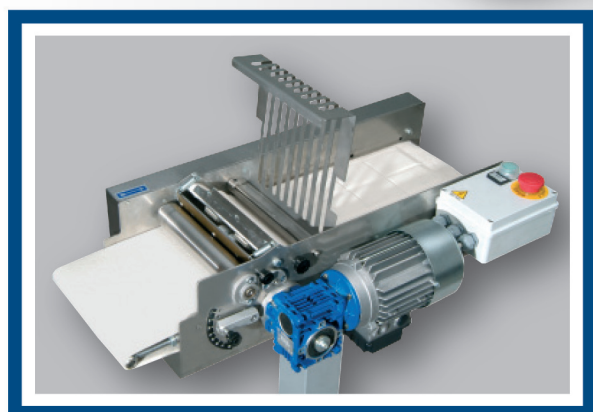




CROISSANT-WICKELMASCHINEN



CROISSANT-WICKELMASCHINEN

Mit unseren Croissant-Wickelautomaten lassen sich Teige zu Croissants, Hörnchen und Kipfel aufrollen.

Dabei wird der Teig sehr schonend behandelt und verändert seine Eigenschaften nicht.

Der Croissantwickler **F-250** ist ein Tischgerät und kann Teige aufwickeln, die 3 bis 5 mm dick ausgerollt und in Form von gleichschenkligen Dreiecken oder Trapezen geschnitten sind. Mit dem Gerät lassen sich pro Stunde etwa 800 Croissants in der Standardgröße herstellen.

Der Croissantwickler **F-253** ist ein Standgerät und fahrbar. Das Walzensystem ist verstellbar. Daher können unterschiedlich dick ausgerollte und geschnittene Teige aufgerollt werden. Dank der verstellbaren Walzen können Croissants, Hörnchen oder Kipfel in unterschiedlichen Größen hergestellt werden.

Leistung: 800 Teiglinge/Stunde.

Beide Geräte lassen sich ideal in Kombination mit einem Schneidtablett oder einer Ausrollmaschine mit Schneideinrichtung betreiben.

Die Maschinen entsprechen allen EU-Richtlinien und CE-Normen.



CROISSANTS MACHINES

These machines have been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough.

F/250 Table top version: it can handle dough from 3 to 5 mm thickness.

Loading and unloading at the front side, that means 800 pieces/hour with one operator.

Completely in stainless steel.

F/253 with trolley: a special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants. Front loading and back unloading of the rolled pieces on a baking-tin. Output per hour ca. 800 pieces. Completely in stainless steel. Recommended for coupling with puff-paste making machine, with triangle cutting unit.

Technische Daten:

Cod.	Mod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				width	length	height
F-250	Da banco Table top version	0,19	23	31	46	26
F-253	Con carrello With trolley	0,19	43	40	76	100

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