

**ROVESCIATORE SCARICO SU TAVOLO**

## ROVESCIAIORE CON SCARICO SU TAVOLO, PER IMPASTATRICI A SPIRALE E A FORCELLA

Applicando una impastatrice a vostra scelta :

- sia a **spirale** con capacità variabile da **kg. 120 a 300**
- sia a **forcella** con capacità variabile da **kg. 120 a 200**

sul nostro rovesciatore, si può ottenere lo svuotamento della pasta in automatico sul vostro tavolo o su un tavolo carrellato con sponde prendi pasta.

Il rovesciatore vi permetterà di scaricare l'intero impasto in una sola volta o in più riprese. Lo svuotamento della pasta è facilissimo e veloce, basta premere un pulsante e l'impastatrice si svuota da sola in 20 secondi senza più nessuna fatica. L'impianto di rovesciamento è idraulico. Completo di impulsi vasca per facilitare lo svuotamento. Possibilità di applicare l'impastatrice a spirale sia a destra che a sinistra, in base alla vostra richiesta.

## DUMPER WITH DISCHARGING ON TABLE, FOR SPIRAL AND FORK MIXERS

By applying at your choice :

- a **spiral mixer** with capacity range from **kg. 120 to 300**
- a **fork mixer** with capacity range from **kg. 120 to 200**

on our dumper, the dough can be emptied directly on your table or on a wheeled table with sides taking dough.

The dumper allows you to discharge the dough all together in just one time or in different stages. The dough emptying is very easy and quick: you just have to press a button and the mixer empties itself in 20 seconds, without any more troubles for you. The dumping system is hydraulic. Easy emptying through bowl's impulses. You can chose if placing the spiral mixer on the dumper's right or left side.

## BASCULEUR AVEC DECHARGEMENT SUR TABLE, POUR PETRINS A SPIRALE ET A FOURCHE

A votre choix on peut appliquer :

- un **pétrin à spirale** avec capacité variable entre **kg. 120 et 300**
- un **pétrin à fourche** avec capacité variable entre **kg. 120 et 200**

sur notre basculeur pour vider la pâte directement sur votre table de travail ou sur une table à roulettes avec de bords à contenir la pâte.

En utilisant notre basculeur vous pouvez vider toute la pâte dans une seule fois ou à plusieurs reprises. L'opération est très facile et vite : il faut simplement pousser un bouton et le pétrin se vide en 20 seconds sans plus aucun effort pour vous. Basculement par système hydraulique. Le vidage est facilité en donnant des impulsions à la cuve. Vous pouvez choisir si placer le pétrin à spirale à droit ou à gauche du basculeur.


Cod.	Motore Kw	Peso del solo Rovesciatore kg	Portata rovesc. kg	Dimensioni in posizione di riposo			Dimensioni in posizione di rovesciamento		
	Motor Kw	Weight of dumper kg	Max. q.ty to dump kg	larghezza	lunghezza	altezza	larghezza	lunghezza	altezza
				Rest sizes in cm			Emptyng sizes in cm		
width	length	height	width	length	height				
F-290	1,50	230	1000	135	135	120	175	135	225



**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.delloroitalia@facileimpresa.it  - Skype: diegodelloro1

[www.delloro.it](http://www.delloro.it)