



**SFOGLIATRICI DA TAVOLO**



## SFOGLIATRICI DA TAVOLO

Macchine create per risolvere il problema dello spazio: si appoggiano sul tavolo oppure su un apposito carrello pieghevole. Si chiudono a fine lavoro per ridurre ulteriormente l'ingombro. Montano cilindri inox da cm. 50, hanno una comoda maniglia per una facile e rapida regolazione dello spessore di sfoglia. Dispositivi antinfortunistici ed impianto elettrico in bassa tensione a Norme CE.

**F/423 Modello con tappeti motorizzati e frizione:** ha le stesse caratteristiche di una sfogliatrice grossa, e può quindi sfogliare la pasta sino ad uno spessore sottilissimo, in modo completamente motorizzato.

**F/420 Modello con bancali teflonati:** la sfoglia scorre su bancali ricoperti con una pellicola antiaderente in teflon, ideale per produzioni di sfoglia per pizza.

**F/480 Modello manuale:** è la versione più economica. Costruita nel modello con bancali teflonati. Monta i cilindri da cm. 40 in materiale antiaderente. Ideale per piccole produzioni.



## PUFF-PASTE MAKING MACHINES, TABLE VERSION

Recommended for solving room problems, these machines can be placed on a table or on a special folding trolley and can be closed at the end of the working cycle for further room saving. The machines are equipped with 50 cm long cylinders. Adjustable puff-paste thickness through a special handle.

Safety guards and low tension wiring according to CE regulations.

**F/423 Mod. with motorized belts and clutch:** same characteristics as the large type, up to obtain a very thin dough thickness. Fully motorized operation.

**F/420 Mod. with Teflon coated chutes:** non-adhesive, Teflon coated chutes, recommended for pizza.

**F/480 Mod. hand type:** the cheapest type, recommended for small lot production. The machine consists of 40 cm long cylinders made of non-adhesive material. Teflon coated chutes.



## MACHINES A FAIRE LA PATE FEUILLETEE, TYPE A BANC

Machines fabriquées pour résoudre les problèmes dus à faute de place, s'appuient sur une table ou sur un chariot pliant spécial, fermée à la fin du travail pour réduire ultérieurement l'encombrement. Les cylindres ont une largeur de 50 cm et sont pourvus d'une poignée pour un réglage facile et rapide de l'épaisseur de la pâte. Dispositifs de sécurité et équipement électrique à basse tension conformes aux normes CE.

**F/423 Type avec tapis motorisés et friction:** machine complètement motorisée aux mêmes caractéristiques comme une machine plus grande, pouvant ainsi obtenir des épaisseurs très fines.

**F/420 Type avec planches Téflon:** la pâte roule sur les planches recouvertes en Téflon antiadhésif, idéal pour la production de pizza.

**F/480 Type manuel:** la plus économique, fabriquée sur le modèle à planches Téflon, pourvue de cylindres en matière antiadhésive, longueur 40 cm, idéale pour les petites productions.

Cod.	Mod.	Motore	Peso	Dimensioni in cm.		
		Kw	kg.	larghezza	lunghezza	altezza
		Motor	Weight	Sizes in cm		
		Kw	kg	width	length	height
F-423	Tappeti motorizzati Motorized belts	0,37	57	90	110	51
F-420	Bancali fissi Fixed pallets	0,37	50	90	105	51
F-480	Manuale Hand Type	—	20	55	70	30



**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

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



Skype: diegodelloro1