



ARROTONDATRICE PER ALTA IDRATAZIONE



ARROTONDATRICE GR.100-1200 A PRESSATA REGOLABILE PER ALTA IDRATAZIONE

Quest'arrotondatrice è ideale per lavorare paste ad alta idratazione (molli e appiccicose) e anche le paste lievitate. Il sistema a pressata regolabile simula la lavorazione manuale, spostando il panetto e trascinandolo contro le sponde laterali, andando a formare dolcemente e senza stress la pallina. È dotata di regolazione meccanica della pressata e regolazione elettronica della velocità per permettere di adattare la macchina alle varie lavorazioni. I tappeti antiaderenti con trama a piramide negativa e due sfarinatori inox indipendenti permettono di arrotondare anche le paste più appiccicose.



ROUNDING MOULDER GR.100-1200 WITH ADJUSTABLE PRESSURE FOR HIGH HYDRATION

This rounder is ideal to work very hydrated dough (soft and sticky) and also leavened dough. The system to adjust the pressure simulates the manual working, moving the piece and dragging it against the lateral sides, which forms balls gently and stress-free. It is equipped with mechanical adjustment of the pressure and electronic adjustment of the speed in order to adapt the machine to different workings. Anti-adherent belts with a negative pyramid pattern and two independent flour sprinklers in stainless steel allow the machine to round even the stickiest dough.



BOULEUSE GR. 100-1200 AVEC PRESSION RÉGLABLE POUR HAUTE HYDRATATION

Cette bouleuse est idéale pour le traitement des pâtes à haute hydratation (molles et collantes) et également des pâtes levées. Le système de pressage réglable simule le traitement manuel, déplaçant le pain et le faisant glisser contre les rails latéraux, formant la boule doucement et sans stress.

Elle est équipée d'un réglage mécanique du pressage et d'un réglage électronique de la vitesse pour permettre à la machine de s'adapter aux différents processus. Les tapis antiadhésifs avec un tissage pyramidal négatif et deux saupoudrées de farine électriques indépendants en acier inoxydable vous permettent d'arrondir même les pâtes les plus collantes.

Cod.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
			Sizes in cm		
			width	length	height
F-211B	0,75	230	87	105	125



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



- Skype: diegodelloro1