



# ARROTONDATRICE CONICA



## ARROTONDATRICE CONICA

Macchina adatta per arrotolare paste molli, per ottenere pane tondo di differenti spezzature. La formatura avviene tra un cono rotante e due spirali concave aderenti allo stesso, rivestite in teflon, che consentono di ottenere dei pezzi di pasta di forma sferica. È completa di uno sfarinatore elettrico indipendente.

È adatta per diverse lavorazioni, pane pugliese, pane toscano, pagnotte rustiche e caserecce, ecc. Può lavorare anche paste molto idratate. In fase di costruzione può essere personalizzata per meglio adattarsi alla Vostra esigenza produttiva.

Dotata di ruote e fermi. Monta impianto elettrico a bassa tensione a norma CE.



## CONICAL ROUNDER

Machine suitable for rolling soft dough, for obtaining round bread of different weights.

Forming is made between a rotating cone and two concave teflon coated spirals, attached to the cone. This allows to get dough pieces of spherical shape. Complete with an independent electric flour sprinkler.

Suitable for making different products, like Apulian bread, Tuscan bread, rustic and homemade bread etc. It can work very hydrated dough too. While building the machine, it can be customized in order to better adapt to your production exigencies.

Equipped with wheels and stops. Equipped with low tension electrical plant, at CE rules.



## BOULEUSE CONIQUE

Cette machine, façonne de pâtes molles en pièces rondes.

La pâte est façonnée par un cône tournant et deux spirales concaves revêtues de teflon jointes au cône, qui permet d'obtenir des pâtons de forme sphérique. La machine est complète de saupoudreur de farine électrique indépendant.

Idéal pou façonné du pain pouilles, pain toscan, pain rustique etc. Il peut aussi travailler des pâtes très hydratées. Lors de la construction de la machine, celle-ci peut être personnalisée afin de mieux s'adapter à vos exigences de production.

Équipé de roues et de butées. Il est équipé d'un système électrique basse tension conforme aux normes CE.


Cod.	Mod.	Spezzatura gr.		Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		minimo	massimo			larghezza	lunghezza	altezza
		Piece weight		Motor Kw	Weight kg	Sizes in cm		
min.	max.	width	length			height		
F-390	Piccola/Small	100	800	0,75	220	90	90	150
F-391	Normale/Standard	300	1800	0,75	220	90	90	150
F-392	Grossa/Big	1200	3500	0,75	220	90	90	150



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