

FORMATRICI PER CROISSANTS



FORMATRICI PER CROISSANTS

Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo.

F/250 Modello da banco: lavora spessori variabili da 3-5 mm. Si carica e scarica anteriormente, quindi una sola persona può produrre 800 pezzi/ora. Completamente inox.

F/253 Modello su carrello: grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche i mini-croissants. Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia. Produzione di circa 800 pezzi/ora. Completamente inox. Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli.



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.



MACHINES A CROISSANTS

Machines créés pour enrouler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer.

F/250 Type à banc: enroule la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm. Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dire qu'un seul opérateur peut produire 800 pièces/heure. Complètement en acier inox.

F/253 Type sur chariot: grâce à un particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxydable, la machine enroule la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm, ainsi que les mini-croissants. Chargement de devant; les croissants enroulés sortent à l'arrière et sont rassemblés sur un plat à rôti. Production env. 800 pièces/heure. Complètement en acier inox.

Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupe-triangles pour la pâte feuilletée.


Cod.	Mod.	Motore	Peso	Dimensioni in cm.		
		Kw	kg.	larghezza	lunghezza	altezza
		Motor	Weight	Sizes in cm		
		Kw	kg	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



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