



SFOGLIATRICI CM. 60





SFOGLIATRICI CM. 60

Macchina ideale per laminare qualsiasi tipo di pasta, ed in particolare la pasta sfoglia. I cilindri inox sono regolabili e la grande escursione in apertura facilita la cilindratura di grossi pezzi. Un dispositivo di fermo permette di stabilire lo spessore finale della sfoglia. È montata completamente su cuscinetti a sfere.

I tappeti girano ad una velocità variata grazie ad una speciale frizione. I dispositivi antinfortunistici, il contenitore spolvero e i cassetti recupero sono in acciaio inox. L'impianto elettrico è a bassa tensione. L'inversione di marcia è possibile grazie ad un comodo doppio comando manuale. A fine lavoro è possibile chiudere i tappeti verso l'alto. La macchina è completa di 2 mattarelli.



PUFF-PASTE MAKING MACHINES CM.60

Machine suitable to roll every kind of dough, mainly the puff-paste. The adjustable cylinders are made out of stainless steel and the possibility of a wide opening, makes rolling of large dough pieces easier. A stop device allows to predetermine the final puff-paste thickness. It is all mounted on ball bearings and the belts can turn in 2 different speeds thanks to a special clutch.

The safety device, the trays to prevent puff-paste fall and the flour container are made out of stainless steel. The machine is fitted with a low tension electrical plant and reversal of rotation is possible thanks to a double manual control. It is also possible to fold the belts upwards at the end of the work. The machine is supplied with 2 rolling-pins.



MACHINES A FAIRE LA PATE FEUILLETEE CM.60

Cette machine a été conçue pour laminier divers types de pâte, surtout feuilletée. Les cylindres en acier inox sont réglables. La possibilité d'une grande ouverture permet de laminier facilement des grandes pièces de pâte. Un dispositif d'arrêt permet d'établir d'avance l'épaisseur finale de la pâte feuilletée. La machine est montée sur des roulements à billes.

Les tapis peuvent changer vitesse de rotation par un spécial embrayage. Le dispositif de sécurité, les plateaux pour recueillir la pâte feuilletée et le récipient pour la poussière de farine sont en acier inoxydable. La machine est pourvue d'un système électrique à basse tension et on peut obtenir l'inversion du sens de rotation avec une double commande manuelle. Il y a aussi la possibilité de lever les tapis vers le haut. Deux rouleaux à pâtisserie sont fournis avec la machine.


| Cod. | Mod. | Motore Kw | Peso kg | Larghezza tappeti cm. | Lunghezza tappeti cm. | Dimensioni in cm. | | |
|-------|----------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|-----------|---------|
| | | Motor Kw | Weight kg | Belts width cm | Belts length cm | larghezza | lunghezza | altezza |
| | | | | | | Sizes in cm | | |
| | | | | | | width | length | height |
| F-240 | Normale/Normal | 0,75 | 210 | 60 | 107 | 94 | 250 | 130 |
| F-244 | Grande/Big | 0,75 | 220 | 60 | 128 | 94 | 300 | 130 |



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