



SPIANATRICI PER PIZZA



SPIANATRICI PER PIZZA "LA PIZZAIOLA"

Macchine create per spianare le palline lievitate in dischi di pasta per la produzione delle pizze. Costruite in **due modelli**: la **piccola** lavora fino ad un **diametro massimo cm. 35**; la **grande** fino ad un **diametro massimo cm. 50**.

In entrambi i modelli il diametro e lo spessore sono regolabili dall'operatore. La lavorazione viene svolta in due passaggi con due coppie di cilindri speciali, antiaderenti e indipendenti con relativi raschiatori e regolatori di spessore. Tempo di spianatura di un pezzo: 6 secondi. Semplicità di lavorazione. Minimo ingombro. La macchina è predisposta per essere messa sul tavolo o attaccata al muro. Completa di cassetto per sfarinatore e dispositivo antinfortunistico a norma di legge. Adatta anche per la produzione di piadine e del pane Arabo. Completamente inox.



LEVELLING MACHINES FOR PIZZA "LA PIZZAIOLA"

Machine suitable to roll out leavened small pieces of dough for production of Pizza.

It is built in **2 models**: the **small** one can work a **35 cm max. diameter**, the **large** one up to **50 cm max. diameter**.

In both models diameter and thickness can be regulated by the operator. The dough goes twice through 2 couples of special independent non-adhesive cylinders, equipped with scrapers and thickness regulators. The levelling time of each pieces is 6 seconds. Simple operation and minimum overall dimensions. The machine is prearranged for positioning on table or on the wall. It is fitted with flour tray and safety device according to regulations in force.

It is also suitable for the production of Italian "piadine" and Arab-bread.

Completely in stainless steel.



"PIZZAIOLA" MACHINES A APLATIR LA PATE DE LA PIZZA

Cette machine a été créé pour aplatir les petites pièces de pâte fermentée pour la production de Pizza.

Elle est construite en **2 modèles**: le **petit** peut travailler jusqu'au **diamètre de 35 cm maximum**, le **plus grand** jusqu'au **diamètre maximum de 50 cm**.

Pour les deux types le diamètre et l'épaisseur sont réglables par l'opérateur. La pâte passe 2 fois entre 2 séries indépendantes de cylindres spéciaux antiadhésifs, avec dispositifs à racler et régulateurs de l'épaisseur de la pâte. Le temps nécessaire pour aplatir une pièce est 6 secondes. Le fonctionnement est simple et les dimensions très petites. Elle peut être fixée au mur ou à la table. Elle est pourvue de récipient pour la farine et dispositif de sûreté aux termes de la loi.

Machine appropriée aussi à la fabrication des "piadine" italiennes et du pain arabe.

Complètement en acier inox.

Cod.	Pizza ∅ max cm	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
		Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
				Sizes in cm		
				width	length	height
F-340	35	0,37	38	50	35	70
F-341	50	0,37	45	65	35	70



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