



TAVOLO TAGLIA SFOGIA



TAVOLO TAGLIA SFOGLIA

Questo tavolo può effettuare velocemente il taglio della sfoglia in diversi formati.

Funzionamento: si avvolge la pasta sul mattarello in dotazione ed essa viene tagliata con la sagoma dello stampo taglia sfoglia, montato sul dispositivo multi-diametro porta utensili con carico di taglio regolabile.

Gli stampi sono intercambiabili con facilità. Inoltre è stato predisposto di poter montare sopra il tavolo l'avvolgitrice per croissants fissata su un carrellino scorrevole di semplice applicazione molto pratico per fare dei croissants in serie. Gli stampi di serie possono tagliare **dischi** del Ø 62 - 82 - 92 - 100 (si eseguono anche stampi con diversi diametri su richiesta) e sono completi di estrattore; inoltre si possono tagliare: **triangoli, quadrati, rettangoli e strisce di varie misure.**

La macchina viene fornita con uno stampo a scelta; su richiesta si realizzano stampi con Vostro disegno. Utensili, porta utensili e cassette in acciaio inox; impianto elettrico in bassa tensione; macchina montata su ruote.



PUFF-PASTE CUTTING MACHINE

This machine can easily and quickly cut the puff-paste in different sizes and shapes.

Working: dough is rolled on the provided rolling-pin and is cut in the same shape and size as the cutting mould that is mounted on the multi-diameter device to carry tools, with adjustable cutting charge. Moulds can easily be changed. It is possible to mount our croissants machine on this cutting table, by fixing it on a sliding small carriage; a quite easily appliance, very convenient to produce croissants in large quantity. Standard moulds can cut **disks** having Ø 62 - 82 - 92 - 100 (on request, we can also realize moulds of different diameters) and are equipped with extractors. Other available shapes are: **triangles, squares, rectangles and strips in different sizes.**

This machine is supplied with one mould at customer's choice; on request we realize moulds as per customer's drawing.

Tools, device to carry tools and drawers in stainless steel; low tension electrical plant; machine mounted on wheels.



MACHINE A COUPER LA PATE FEUILLETEE

Cette machine peut couper rapidement la pâte feuilletée en pièces de différentes formes.

Fonctionnement: on enroule la pâte sur le rouleau à pâtisserie de la machine et on la coupe avec le moule qui est déjà monté sur le dispositif multi-diamètre à apporter les outils, avec chargement de découpage réglable.

Les moules peuvent être changés très facilement. Sur ce table à couper on peut aussi monter la machine à enrouler les croissants, en fixant-la sur un petit chariot glissant; application très simple et pratique pour produire des croissants en série. Les moules standard peuvent couper des **disques** ayant les suivants Ø 62 - 82 - 92 - 100 (sur votre demande, nous pouvons aussi faire des moules avec diamètres différents) et sont pourvus d'un dispositif extracteur. Les autres formes disponibles sont: les **triangles, les carrés, les rectangles, les bandes de dimensions différentes.**

La machine est fournie avec un moule à votre choix; on demande on peut aussi réaliser des moules selon vos plans.

Outils, dispositif à apporter les outils et tiroirs en acier inox; installation électrique à basse tension; machine montée sur roues.


Cod.	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
			Sizes in cm		
			width	length	height
F-331	0,19	90	78	160	95
F-332	0,19	95	78	210	95



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