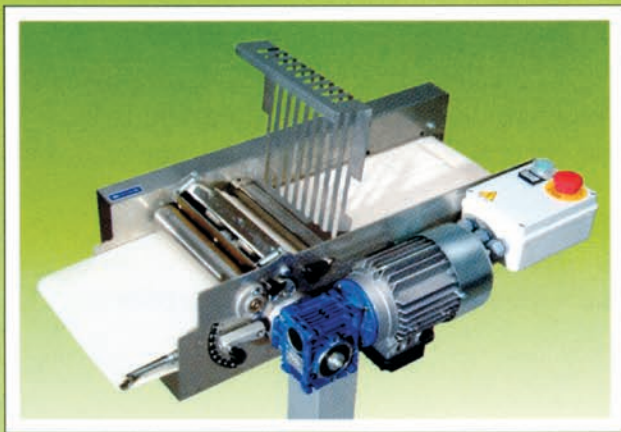


# FORMATRICI PER CROISSANTS





## 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 créées 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:** par 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 et les croissants enroulés sortent à l'arrière et 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 Hp	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
				larghezza	lunghezza	altezza
		Motor Hp	Weight kg	Sizes in cm		
				width	length	height
F-250	Da banco Table top version	0,25	23	31	46	26
F-253	Con carrello With trolley	0,25	43	40	76	100



**DELL'ORO srl** - costruzione macchine per panifici - pasticcerie e pizzerie

23868 VALMADRERA (LECCO) ITALY - Viale XXV Aprile 42

Tel 0341.581202 - Fax 0341.200251

<http://www.delloro.it> - E-mail [diedello@tin.it](mailto:diedello@tin.it)