

Di Lello

**Brot- und Pizzaöfen**

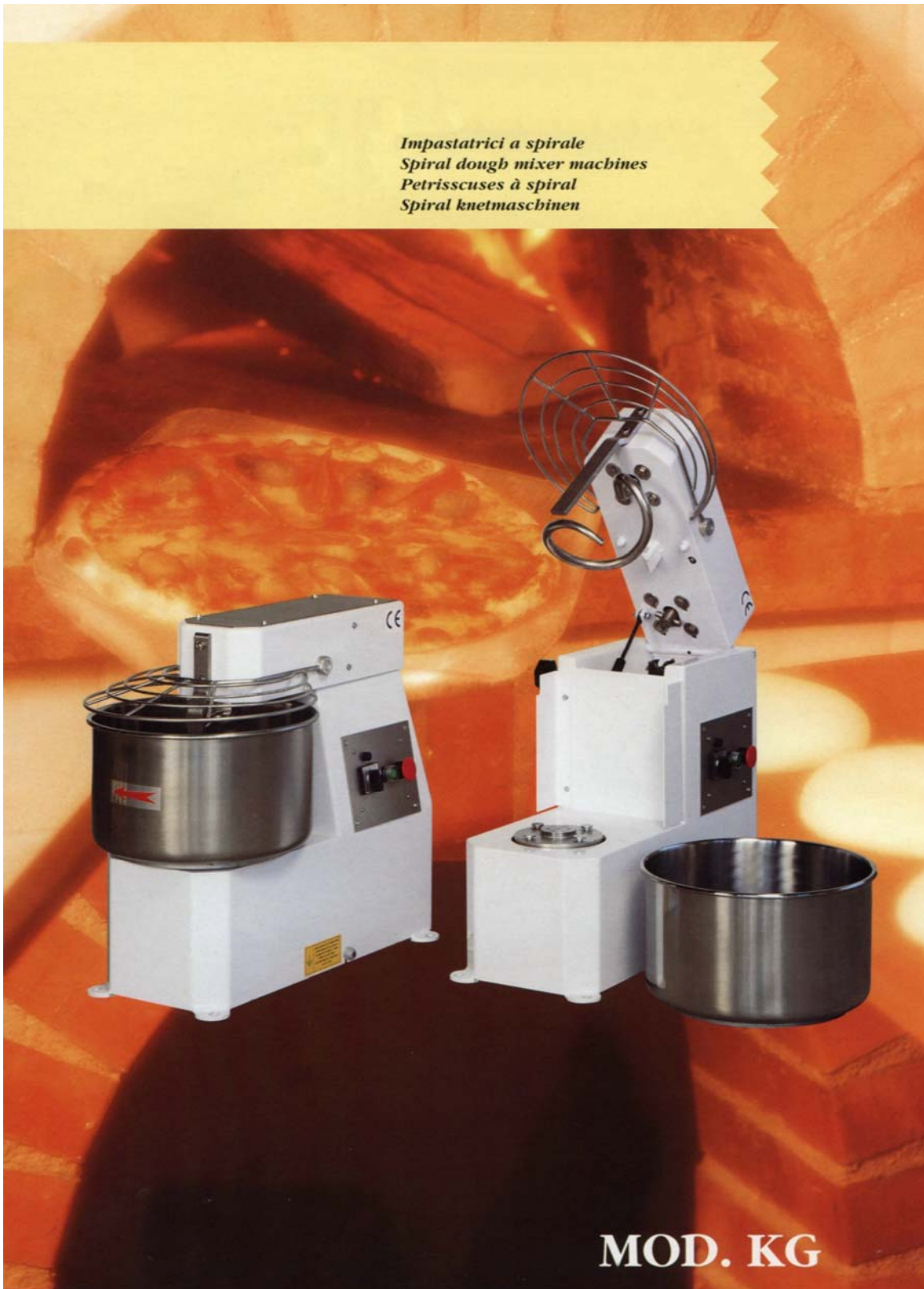
Haldenweg 1  
4460 Gelterkinden

Tel. 061/981 28 86

Fax. 061/983 82 27

e-mail: info@dilello.ch

*Impastatrici a spirale  
Spiral dough mixer machines  
Petriscuses à spirale  
Spiral knetmaschinen*



### IMPASTATRICI A SPIRALE

Macchine ideali per pizzerie, panetterie, pasticcerie e famiglie. Molto solide e robuste nella costruzione. Vasca, mescolatore e barra centrale in acciaio inox. Tutte le parti in movimento montate su cuscinetti.

Circuito elettrico di comando a bassa tensione, dotato di dispositivi di sicurezza.

A RICHIESTA:

- motore trifase a due velocità
- temporizzatore

### PETRISSCUSES A SPIRAL

Machines idéales pour les boulangeries, pâtisseries, pizzerias, familles. Solides et fortes dans la construction. Bassin, spiral et barre central en acier inox. Les mouvements des parties sont montés sur roulements à billes. Système électrique de commande à basse tension en conformité aux normes de sûreté.

A LA DEMANDE:

- moteur triphasé a deux vitesses
- temporisateur

### SPIRAL DOUGH MIXER MACHINES

Ideal machine for family, bakery, pastry shop and pizzeria.

Very solid in construction. Bowl, central bar and spiral mixer in stainless steel. All moving parts mounted in bearings. Electrical system with low tension controls 24 volts, which conforms to safety regulations.

AS REQUEST:

- threephase motor with two speed
- timer

### SPIRAL KNETMASCHINEN

Ideale Bäckerei, Konditorei, Pizzeria und Haushaltmaschinen.

Solide in der Konstruktion. Die zentrale Stange, des Kessel und die Spirale sind aus rostfreiem Edelstahl. Alle bewegliche Teile sind auf Lager montiert.

Elektrisches System mit Niederspannung entspricht den Sicherheitsnormen. Auf Anfrage folgende Ausstattung:

- Dreiphasiger Motor mit 2 Geschwindigkeiten
- Zeitschaltuhr

### MOD. KG: DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

|  | Kg 12       | Kg 18       | Kg 25       | Kg 38       | Kg 44       |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Impasto<br>Dough<br>Empalement<br>Knetet                                     | 1-12        | 2-18        | 3-25        | 4-38        | 5-44        |
| Dimensioni (mm)<br>Dimensions<br>Dimensions<br>Masse                         | 670x340x690 | 690x390x690 | 740x420x760 | 800x470x760 | 860x520x760 |
| Motore elettrico (kW)<br>Electric motor<br>Moteur électrique<br>Elektromotor | 0.75        | 0.75        | 1.1         | 1.5         | 1.5         |
| Peso netto (Kg)<br>Net weight<br>Poids net<br>Nettogewicht                   | 68          | 73          | 100         | 105         | 110         |

Zoratti Studio Grafico 0445 023786 Foto Della Vuochia

