



impastatrice a bracci tuffanti

FUNZIONI

La macchina è costruita per meglio soddisfare le esigenze di piccoli laboratori di panificazione pasticceria, ristorazione. Caratteristiche peculiari solo l'ottima ossigenazione dell'impasto senza alcun maltrattamento e riscaldamento della pasta. I bracci con le parti impastanti formano un monoblocco in acciaio inox a forte resistenza. La trasmissione ad ingranaggi elicoidali è movimentata da un grande volano di trasmissione per ridurre lo sforzo nell'impastare. La vasca è in acciaio inox 18/10. La macchina ha di serie 2 velocità; optional 1 o 2 temporizzatori.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio verniciato
- Potenza installata 1,1 / 1,8 Kw
- Dimensioni cm 77x55x140
- Capacità impasto kg 45
- Macchina a norma CE

FUNCTIONS

The machine has been constructed to meet the specific requirements from small break-making, pastry-making and catering concerns. In particular, it features excellent mix oxygenation without any dough mistreatment and heating. The arms with their mixing components make up a highly resistant stainless-steel single block. The helical gear drive is operated by a large gear flywheel in order to reduce the mixing stress. The bowl is in 18/10 stainless steel. The machine features 2 standard speeds; can be supplied with 1 or 2 optional timers.

CHARACTERISTICS

- Structure in painted steel
- Power installed 1.1 / 1.8 kW
- Dimensions 77x55x140 cm
- Mixing capacity 45 kg
- Machine to CE Standards

FONCTIONS

La machine est conçue pour satisfaire au mieux les exigences des petits laboratoires de boulangerie, pâtisserie et restauration. Ses caractéristiques premières sont une oxygénation excellente de la pâte sans mauvais traitement ou échauffement de cette dernière. Les bras avec les parties pétrisseuses forment un monobloc en acier inox à la résistance élevée. La transmission par engrenages hélicoïdaux est déplacée par un grand volant de transmission pour réduire l'effort lors du pétrissage. La cuve est en acier inox 18/10. La machine est équipée de deux vitesses et en option d'une ou deux minuteries.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier verni
- Puissance installée 1,1 / 1,8 kW
- Dimensions 77x55x140 cm
- Capacité de pétrissage 45 kg
- Machine répondant aux normes CE

FUNCIÓNES

La máquina se ha construido para responder de la mejor forma a las necesidades de los pequeños talleres de panadería, pastelería, gastronomía. Las características peculiares son la óptima oxigenación de la masa, sin ningún maltrato o calentamiento de la misma. Los brazos con las partes de amasado forman un bloque único de acero inoxidable de fuerte resistencia. La transmisión de engranajes helicoidales recibe el movimiento de un gran volante de transmisión, para reducir el esfuerzo de amasado. La cuba es de acero inoxidable 18/10. La máquina tiene de serie 2 velocidades; como dispositivos opcionales se pueden tener 1 o 2 temporizadores.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero pintado
- Potencia instalada 1,1 / 1,8 kW
- Dimensiones 77x55x140 cm
- Capacidad para la masa kg 45
- Máquina conforme a las normas CE



tagliafrese inox

FUNZIONI

Macchina costruita per tagliare a metà friséle, ciambelle, panini, ciabatte, hot dog etc, mediante movimento alternativo di una lama in acciaio inox. Può tagliare pezzi piccoli e grandi fino ad una larghezza max di mm 235.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- Azione di taglio a lama alternata
- Spessore di taglio regolabile
- Accoppiamento moto-riduttore
- Trasmissione in cinghia e catene
- Velocità nastro mt/min 9,20
- Larghezza nastro di lavoro mm 240
- Massima apertura nastri di trasporto mm 60
- Potenza installata Kw 0,37
- Peso kg 95
- Dotata di protezioni fisse, meccaniche ed elettriche
- Montata su ruote per facilitarne il posizionamento
- Provvista di antivibranti anteriori regolabili in altezza
- Dimensioni macchina: mm 1400x520x1100
- Macchina a norma CE

FUNCTIONS

Machine constructed to cut in half friséle (crunchy bread slices), bagels, bread rolls, flat loaves, hot-dog rolls and the like, using the alternating movement of a stainless-steel blade. Can cut small and large pieces up to a max width of 235 mm.

CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel
- Alternate-blade cutting action
- Adjustable cutting thickness
- Motor-reducer coupling
- Belt and chain drive
- Belt speed 9.20 m/min
- Working belt width 240 mm
- Maximum conveyor belt extension 60 mm
- Power installed 0.37 kW
- Weight 95 kg
- Equipped with fixed mechanical and electrical protection devices
- Mounted on wheels to make positioning easy
- Supplied with front vibration-damping devices adjustable in height
- Machine dimensions: 1400x520x1100 mm
- Machine to CE Standards

FONCTIONS

Machine conçue pour couper en deux dans le sens de la longueur les friséle (tranches de pain sec), les pains bagel, les petits pains, le pain ciabatta, les pains à hot dog etc., à l'aide d'un mouvement alterné d'une lame en acier inox. La machine peut découper de petits morceaux et de grands morceaux jusqu'à un maximum de 235 mm.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Action de coupe à lame alternée
- Épaisseur de coupe réglable
- Accouplement motoréducteur
- Transmission par bride et chaînes
- Vitesse du tapis 9,20 mt/min
- Largeur du tapis 240 mm
- Ouverture maximale des tapis de transport 60 mm
- Puissance installée 0,37 kW
- Poids 95 kg
- Équipée de protections fixes, mécaniques et électriques
- Montée sur roues pour faciliter son déplacement
- Équipée de systèmes anti-vibrations avant réglables en hauteur
- Dimensions de la machine : 1400x520x1100 mm
- Machine répondant aux normes CE

FUNCIÓNES

Máquina construida para cortar a mitad roscas (friselle), pancitos, barras de pan, hot dog, etc., mediante el movimiento alternado de una cuchilla de acero inoxidable. Puede cortar piezas pequeñas y grandes hasta una anchura máxima de 235 mm.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable
- Acción de corte de cuchilla alternada
- Espesor de corte ajustable
- Acoplamiento motorreductor
- Transmisión de correa y cadenas
- Velocidad de la cinta 9,20 mt/min
- Anchura de la cinta de trabajo 240 mm
- Apertura máxima de las cintas de transporte 60 mm
- Potencia instalada 0,37 kW
- Peso 95 kg
- Equipada con protecciones fijas, mecánicas y eléctricas
- Montada sobre ruedas para facilitar su posicionamiento
- Equipada con dispositivos antivibraciones delanteros ajustables en altura
- Dimensiones de la máquina: 1400x520x1100 mm
- Máquina conforme a las normas CE



tagliapandispagna inox

FUNZIONI

Macchina costruita per tagliare pan di spagna, friséle, ciambelle, panini, ciabatte, hot dog etc, mediante movimento alternativo di una lama in acciaio inox. Può tagliare pezzi piccoli e grandi fino ad una larghezza max di mm 318. Con l'utilizzo di un semplice volantino è possibile variare le altezze dei nastri trasporto e pressio, ottenendo il taglio desiderato sempre perfettamente al centro. A richiesta è possibile avere più lame.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- Azione di taglio a lama alternata
- Spessore di taglio regolabile
- Accoppiamento moto-riduttore
- Trasmissione in cinghia e catene
- Velocità nastro mt/min 5,00
- Larghezza nastro di lavoro mm 318
- Massima apertura nastri di trasporto mm 80
- Potenza installata Kw 0,37
- Peso kg 110
- Dotata di protezioni fisse, meccaniche ed elettriche
- Montata su ruote per facilitarne il posizionamento
- Dimensioni macchina: mm 1700x580x1100
- Macchina a norma CE

FUNCTIONS

Machine constructed to cut sponge cakes, friséle (crunchy bread slices), bagels, bread rolls, flat loaves, hot-dog rolls and the like, using the alternating movement of a stainless-steel blade. Can cut small and large pieces up to a max width of 318 mm. A simple handwheel can be used to change the height of the conveyor belts and presser, therefore obtaining the required cut, always exactly in the centre. Several blades can be supplied on request.

CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel
- Alternate-blade cutting action
- Adjustable cutting thickness
- Motor-reducer coupling
- Belt and chain drive
- Belt speed 5.00 m/min
- Working belt width 318 mm
- Maximum conveyor belt extension 80 mm
- Power installed 0.37 kW
- Weight 110 kg
- Equipped with fixed mechanical and electrical protection devices
- Mounted on wheels to make positioning easy
- Machine dimensions: 1700x580x1100 mm
- Machine to CE Standards

FONCTIONS

Machine conçue pour couper dans le sens de la longueur les gnoiseles, les friséle (tranches de pain sec), les pains bagel, les petits pains, les pains ciabatta, les pains à hot dog, etc., à l'aide d'un mouvement alterné d'une lame en acier inox. La machine peut découper de petits morceaux et de grands jusqu'à un maximum de 318 mm. À l'aide d'un simple volant, il est possible de modifier les hauteurs des convoyeurs et du presseur, en obtenant la découpe désirée toujours parfaitement au milieu. Il est possible, sur demande, d'avoir plusieurs lames.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Action de coupe à lame alternée
- Épaisseur de coupe réglable
- Accouplement motoréducteur
- Transmission par bride et chaînes
- Vitesse du tapis 5,00 mt/min
- Largeur du tapis 318 mm
- Ouverture maximale des tapis de transport 80 mm
- Puissance installée 0,37 kW
- Poids 110 kg
- Equipada con protecciones fijas, mecánicas y eléctricas
- Montada sobre ruedas para facilitar su posicionamiento
- Dimensiones de la machine : 1700x580x1100 mm
- Machine répondant aux normes CE

FUNCIÓNES

Máquina construida para cortar bizcocho, roscas (friselle), pancitos, barras de pan, hot dog, etc., mediante el movimiento alternado de una cuchilla de acero inoxidable. Puede cortar piezas pequeñas y grandes hasta una anchura máxima de 318 mm. Con el uso de un simple volantino es posible variar las alturas de las cintas de transporte y de la prensa, logrando el corte deseado siempre perfectamente en el centro. A petición es posible tener varias cuchillas.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable
- Acción de corte de cuchilla alternada
- Espesor de corte ajustable
- Acoplamiento motorreductor
- Transmisión de correa y cadenas
- Velocidad de la cinta 5,00 mt/min
- Anchura de la cinta de trabajo 318 mm
- Apertura máxima de las cintas de transporte 80 mm
- Potencia instalada 0,37 kW
- Peso 110 kg
- Equipada con protecciones fijas, mecánicas y eléctricas
- Montada sobre ruedas para facilitar su posicionamiento
- Dimensiones de la máquina: 1700x580x1100 mm
- Máquina conforme a las normas CE



tagliacantucci inox

FUNZIONI

Macchina costruita per il taglio di biscotti/cantucci, mediante taglio a ghigliottina con lama in acciaio inox teflonata.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- Accoppiamento moto-riduttore
- Larghezza nastro di lavoro 300 mm
- Nastro smontabile e lavabile
- Altezza nastro di lavoro 850 mm
- Dimensione taglio cantuccio da 10 mm a 35 mm
- Velocità taglio 130/150 battute al minuto
- Potenza installata Kw 0,37
- Peso 110 kg
- Dotata di protezioni fisse, meccaniche ed elettriche
- Montata su ruote per facilitarne il posizionamento
- Dimensioni macchina: mm 1680x520x1100
- Macchina a norma CE

FUNCTIONS

Machine constructed to cut biscuits/cantucci (almond biscuits) by means of a guillotine cut made with a Teflon-coated stainless-steel blade.

CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel
- Motor-reducer coupling
- Working belt width 300 mm
- Removable and washable belt
- Working belt height 850 mm
- Cantucci cutting dimensions from 10 to 35 mm
- Cutting speed 130-150 strokes per minute
- Power installed 0.37 kW
- Weight 110 kg
- Equipped with fixed mechanical and electrical protection devices
- Mounted on wheels to make positioning easy
- Machine dimensions: 1680x520x1100 mm
- Machine to CE Standards

FONCTIONS

Machine conçue pour la découpe des biscuits/croquants aux amandes, à l'aide d'une découpe à guillotine avec une lame en acier inox teflonisée.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Accouplement motoréducteur
- Largeur du tapis 300 mm
- Tapis démontable et lavable
- Hauteur du tapis 850 mm
- Dimension de coupe du croquant, allant de 10 mm à 35 mm
- Vitesse de coupe 130/150 coups à la minute
- Puissance installée 0,37 kW
- Poids 110 kg
- Équipée de protections fixes, mécaniques et électriques
- Montée sur roues pour faciliter son déplacement
- Dimensions de la machine : 1680x520x1100 mm
- Machine répondant aux normes CE

FUNCIÓNES

Máquina construida para el corte de galletas (cantucci), mediante guillotine con cuchilla de acero inoxidable revestida de teflón.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable
- Acoplamiento motorreductor
- Anchura de la cinta de trabajo 300 mm
- Cinta desmontable y lavable
- Anchura de la cinta de trabajo 850 mm
- Dimensiones de corte de las galletas: desde 10 mm hasta 35 mm
- Velocidad de corte 130/150 cortes por minuto
- Potencia instalada 0,37 kW
- Peso 110 kg
- Equipada con protecciones fijas, mecánicas y eléctricas
- Montada sobre ruedas para facilitar su posicionamiento
- Dimensiones de la máquina: 1680x520x1100 mm
- Máquina conforme a las normas CE



Via Coniselle 50-52
88818 PALLAGORIO (KR) ITALIA
Tel. +39 0962 761560
Fax +39 0962 761561
info@newdayurl.it
www.newdayurl.it





grissinatrice inox

FUNZIONI

Macchina costruita per la formazione di grissini, taralli e ciabatte in continuo, attraverso un meccanismo base rappresentato da un cassetto contenente una coppia di rulli trafiletori in acciaio inox, i quali servono per determinare il diametro del prodotto.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- 1 Motore per il nastro a velocità regolabile
- 2 motoriduttori: per taglio/movimentazione
- Potenza installata kW 0,75
- Peso Kg 135
- La produzione oraria dipende dal diametro della trafilatura, orientativamente Kg 150/180
- Dotata di protezioni fisse, meccaniche ed elettriche
- Montata su ruote per facilitarne il posizionamento
- Dotata di timer che regolano la lunghezza del prodotto in automatico o manuale
- Ha in dotazione un solo cassetto trafiletore
- Vengono prodotti diversi modelli da Ø mm 6 a Ø mm 22
- Dimensioni macchina: a riposo mm 500x850x1550 a lavoro mm 500x2350x1220
- Macchina a norme CE

FONCTIONS

Machine conçue pour le façonnage en continu des gressins, des taralli (biscuits salés) et des pains ciabatta, par le biais d'un mécanisme de base représenté par un tiroir contenant une paire de rouleaux d'étréage en acier inox, qui servent à déterminer le diamètre du produit.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Un moteur pour le convoyeur à vitesse réglable
- Deux motoréducteurs : pour la coupe/mouvement
- Puissance installée 0,75 kW
- Poids 135 kg
- La production horaire dépend du diamètre de la filière, à titre indicatif 150/180 kg
- Équipée de protections fixes, mécaniques et électriques
- Montée sur roues pour faciliter son déplacement
- Équipée de minuteries qui régulent la longueur du produit en automatique ou manuel
- Équipée d'un seul tiroir d'étréage
- Différents modèles sont produits, allant d'un Ø de 6 à 22 mm
- Dimensions de la machine : au repos 500x850x1550 mm en marche 500x2350x1220 mm
- Machine répondant aux normes CE

FUNCTIONS

Machine constructed to mould bread sticks, taralli (crunchy bread rings) and flat loaves in continuous mode, by means of a basic mechanism consisting of a drawer containing a pair of stainless-steel extruding rollers, which are used to determine the product diameter.

CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel
- 1 motor for the adjustable speed belt
- 2 gearmotors for cutting/movement
- Power installed 0.75 kW
- Weight 135 kg
- Hourly production depends on the extruder diameter, indicatively 150-180 kg
- Equipped with fixed mechanical and electrical protection devices
- Mounted on wheels to make positioning easy
- Provided with timers to set the product length in automatic or manual mode
- Supplied with only one extruding drawer
- Various models are produced, with Ø ranging from 6 to 22 mm
- Machine dimensions: stationary 500x850x1550 mm in operation 500x2350x1220 mm
- Machine to CE Standards

FUNCIONES

Máquina construida para la formación de colines, rosquillas y barras de pan en continuo, a través de un mecanismo base representado por un cajón que contiene un par de rodillos trefileadores de acero inoxidable, que sirven para determinar el diámetro del producto.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable
- 1 motor para la cinta de velocidad ajustable
- 2 motorreductores: para corte/manipulación
- Potencia instalada 0,75 kW
- Peso 135 kg
- La producción horaria depende del diámetro de la trefileadora, indicativamente 150/180 kg
- Equipado con protecciones fijas, mecánicas y eléctricas
- Montada sobre ruedas para facilitar su posicionamiento
- Equipada con temporizadores que regulan la longitud del producto en automático o manual
- Se ha equipado con solamente un cajón trefileador
- Se producen varios modelos, de 6 a 22 mm de diámetro
- Dimensiones de la máquina: en reposo 500x850x1550 mm en funcionamiento 500x2350x1220 mm
- Máquina conforme a las normas CE



arrotondatrice a nastri contrapposti

FUNZIONI

Macchina realizzata per arrotondare la pasta (da 150g a 2450g), mediante due nastri contrapposti, regolabili a velocità diversa. La macchina è adatta anche per tipi di pasta tenera. Può essere abbinata a spezzatrici volumetriche, gruppi, utilizzata prima e dopo la cella di puntatura.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- Accoppiamento moto-riduttore
- Dotata di sfarinatore in acciaio inox con flusso caduta farina regolabile
- Potenza installata kW 1,5
- Montata su ruote per facilitarne il posizionamento
- Dimensioni macchina: mm 650x2000x1500
- Opzionale: variatore di velocità dei nastri
- Macchina a norme CE

FONCTIONS

Machine conçue pour arrondir la pâte (de 150g à 2450g), par le biais de deux tapis se déroulant en sens contraire et réglables à une vitesse différente. La machine est parfaite également pour les pâtes molles. Elle peut être couplée à des diviseuses volumétriques, des groupes, et être utilisée avant et après la chambre de détente.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Accouplement motoréducteur
- Équipée d'un saupoudreur de farine en acier inox avec débit réglable de chute de la farine
- Puissance installée 1,5 kW
- Montée sur roues pour faciliter le déplacement
- Dimensions de la machine : 650x2000x1500 mm
- Options : variateur de vitesse des convoyeurs
- Machines répondant aux normes CE

FUNCTIONS

Machine devised to round the dough (from 150 to 2450g) by means of two opposite belts, adjustable at different speeds. The machine is also suitable for soft dough. Can be combined with volumetric dividers and various units, can be used before and after the intermediate proofer.

CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel
- Motor-reducer coupling
- Equipped with a stainless-steel flour duster with adjustable flour dropping flow
- Power installed 1.5 kW
- Mounted on wheels to make positioning easy
- Machine dimensions: 650x2000x1500 mm
- Optional: belt speed variator
- Machine to CE Standards

FUNCIONES

Máquina realizada para redondear la masa (de 150 g a 2450 g), a través de dos cintas contrapuestas, ajustables a diferente velocidad. La máquina es apta también para tipos de masa tierna. Se puede combinar con quebradoras volumétricas, grupos, utilizada antes y después de la cámara de fermentación intermedia.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable
- Acoplamiento motorreductor
- Equipada de pulverizador de acero inoxidable con flujo de caída de la harina ajustable
- Potencia instalada kW 1,5
- Montada sobre ruedas para facilitar su posicionamiento
- Dimensiones de la máquina: 650x2000x1500 mm
- Dispositivo opcional: variador de velocidad de las cintas
- Máquina conforme a las normas CE



filonatore inox

FUNZIONI

Macchina compatta e di facile uso, realizzata per la produzione di filoni, filoncini, grissini striati e tutte le forme di pasta che necessitano di un allungamento dolce e uniforme. Può essere utilizzata singolarmente, oppure abbinata alle spezzatrici volumetriche, alle formatrici, a gruppi automatici e alle spezzaciabatte.

CARATTERISTICHE

- Struttura in alluminio e acciaio inox
- Accoppiamento moto-riduttore
- Potenza installata kW 0,20
- Peso 80 kg
- Larghezza nastro di lavoro mm 600
- Massima apertura nastri di trasporto e pressio mm 60
- Nastri di trasporto e pressio regolabili
- Montata su ruote per facilitarne il posizionamento
- Dimensioni macchina: mm 1100x780x1020 (normale) mm 1500x780x1020 (maggiorato)
- Macchina a norme CE

FONCTIONS

Machine compacte et facile à utiliser, conçue pour la production de baguettes, ficelles, gressins striés et pour toutes les formes de pâte qui ont besoin d'un allongement en douceur et uniforme. Elle peut être utilisée seule ou couplée aux diviseuses volumétriques, aux groupes automatiques et aux diviseuses pour pains ciabatta.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en aluminium et acier inox
- Accouplement motoréducteur
- Puissance installée 0,20 kW
- Poids 80 kg
- Largeur du tapis 600 mm
- Ouverture maximum des convoyeurs et du presseur 60 mm
- Convoyeurs et presseur réglables
- Montée sur roues pour faciliter le déplacement
- Dimensions de la machine : 1100x780x1020 mm (normale) 1500x780x1020 mm (majorée)
- Machine répondant aux normes CE

FUNCTIONS

Compact user-friendly machine, devised to produce French loaves, small French loaves, lined bread sticks and all the dough shapes which require gentle uniform elongation. Can be used individually, or in combination with volumetric dividers, other moulders, automatic units and flat-loaf dividers.

CHARACTERISTICS

- Structure in aluminium and stainless steel
- Motor-reducer coupling
- Power installed 0.20 kW
- Weight 80 kg
- Working belt width 600 mm
- Maximum extension of conveyor belts and presser 60 mm
- Adjustable conveyor belts and presser
- Mounted on wheels to make positioning easy
- Machine dimensions: 1100x780x1020 mm (standard) 1500x780x1020 mm (oversize)
- Machine to CE Standards

FUNCIONES

Máquina compacta y fácil de usar, realizada para la producción de barras de pan, baguettes, colines y de todas las formas de pasta que necesitan de un alargamiento suave y uniforme. Se puede utilizar individualmente, o bien combinada con las quebradoras volumétricas, con las moldeadoras, con los grupos automáticos y con las quebradoras para barras de pan.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de aluminio y acero inoxidable
- Acoplamiento motorreductor
- Potencia instalada 0,20 kW
- Peso 80 kg
- Anchura de la cinta de trabajo 600 mm
- Apertura máxima de las cintas de transporte y prensa 60 mm
- Cintas de transporte y prensa ajustable
- Montada sobre ruedas para facilitar su posicionamiento
- Dimensiones de la máquina: 1100x780x1020 mm (normal) 1500x780x1020 mm (aumentada)
- Máquina conforme a las normas CE



bollitore inox per taralli

FUNZIONI

Macchina utilizzata per far bollire i taralli, i quali disposti su teglie, vengono immersi in acqua in ebollizione e di seguito cotti al forno.

CARATTERISTICHE

- Struttura in acciaio inox
- Accoppiamento moto-riduttore
- Motore di sollevamento HP autofrenante
- Impianto elettrico a volt 24
- Il bruciatore può essere a Metano o GPL (da specificare all'ordine)
- Dotata di protezioni fisse, meccaniche ed elettriche
- Altezza paranco: min 1760 mm - max 2400 mm
- Modelli per i vari tipi di teglie:
 - Mod. 40x60 - dim. mm 1460x940 con 1 gocciolatoio
 - Mod. 40x60 - dim. mm 2000x940 con 2 gocciolatoi
 - Mod. 60x80 - dim. mm 1900x1200 con 1 gocciolatoio
 - Mod. 60x80 - dim. mm 2700x1200 con 2 gocciolatoi
- Macchina a norma CE

FONCTIONS

Machine utilisée pour faire bouillir les biscuits salés taralli. Les biscuits sont disposés sur des plaques puis immergés dans l'eau bouillante et enfin cuits au four.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Accouplement motoréducteur
- Moteur de levage HP autofrenant
- Système électrique à 24 Volts
- Le brûleur peut fonctionner au méthane ou au GPL (à spécifier au moment de la commande)
- Équipée de protections fixes, mécaniques et électriques
- Hauteur du palan : mini. 1760 mm - maxi. 2400 mm
- Modèles selon les différents types de plaques:
 - Mod. 40x60 - dim. 1460x940 mm con 1 égouttoir
 - Mod. 40x60 - dim. 2000x940 mm con 2 égouttoirs
 - Mod. 60x80 - dim. 1900x1200 mm con 1 égouttoir
 - Mod. 60x80 - dim. 2700x1200 mm con 2 égouttoirs
- Machine répondant aux normes CE.

FUNCTIONS

Machine used to boil taralli (crunchy bread rings), which are arranged on trays, dipped into boiling water and then baked.

CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel
- Motor-reducer coupling
- HP self-braking lifting motor
- 24 volt electrical installation
- The burner can be by natural gas or LPG (to be specified when ordering)
- Provided with fixed mechanical and electrical protection devices
- Hoist height: 1760 mm min - 2400 mm max
- Models for various types of trays:
 - Mod. 40x60 - dimensions 1460x940 mm with 1 drip pan
 - Mod. 40x60 - dimensions 2000x940 mm with 2 drip pans
 - Mod. 60x80 - dimensions 1900x1200 mm with 1 drip pan
 - Mod. 60x80 - dimensions 2700x1200 mm with 2 drip pans
- Machine to CE Standards

FUNCIONES

Máquina utilizada para hacer hervir las rosquillas (taralli) que, colocadas en bandejas, se sumergen en agua en ebullición y sucesivamente se cuecen en el horno.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura de acero inoxidable
- Acoplamiento motorreductor
- Motor de levantamiento HP con autofrenado
- Instalación eléctrica de 24 Voltios
- El quemador puede ser de metano o GPL (especificar en el pedido)
- Equipado con protecciones fijas, mecánicas y eléctricas
- Altura del aparejo: mín 1760 mm - máx 2400 mm
- Modelos para los varios tipos de bandejas:
 - Modelo 40x60 - dim. 1460x940 mm con 1 goterón
 - Modelo 40x60 - dim. 2000x940 mm con 2 goterones
 - Modelo 60x80 - dim. 1900x1200 mm con 1 goterón
 - Modelo 60x80 - dim. 2700x1200 mm con 2 goterones
- Máquina conforme a las normas CE

gamma prodotti
per panifici, pasticcerie e pizzerie

new day
U.R.L.