

MACCHINE PER PASTICCERIE, PANIFICI, PIZZERIE
MACHINES POUR PATISSERIES, BOULANGERIES, PIZZERIAS
MACHINES FOR CONFECTIONERS' WORKSHOPS, BAKERIES, PIZZA PARLOURS
MAQUINAS PARA CONFITERIAS, PANIFICADORAS, PIZZERIAS
MACHINEN FÜR KONDITOREIEN, BACKSTUBEN, PIZZERIAS

Impastatrici a spirale

mod. V30-V45-V60 Astra



V30

V60





IMPASTATRICI A SPIRALE Mod.V30 - V45 - V60 ASTRA

Macchine particolarmente adatte per impasti di pane e pizza che richiedono uno sforzo continuo e gravoso. Grazie alla loro robusta meccanica, collaudata da decenni di esperienza costruttiva, le macchine sono in grado di affrontare qualunque condizione di lavoro, anche la più impegnativa. La grande affidabilità permette loro di durare nel tempo, facendone quindi anche un sicuro investimento in termini economici.



PETRIN A SPIRAL Mod.V30 - V45 - V60 ASTRA

Machines particulièrement adaptées pour le pétrissage du pain et pizza qui ont besoin d'un effort lourd et continu. Grâce à la robuste mécanique, vérifiée par plus de dix ans d'expérience constructive, les machines peuvent supporter n'importe quelle condition de travail, même la plus difficile. La grande fiabilité lui permet de durer longtemps en faisant ces machines un investissement économique sûr.



SPIRAL KNEADING MACHINES Mod.V30 - V45 - V60 ASTRA

Machines especially suitable for Bread and Pizza doughs, where it's necessary to put under stress the mechanism. Thanks to their strong works, tested by a thirty-years experience, the machines are able to face any working conditions, as well as the strongest.

Their high reliability allows a long lasting life making these machines a real profitable investment.



AMASADORAS EN ESPIRAL Mod.V30 - V45 - V60 ASTRA

Máquinas adecuadas especialmente para masas de Pan y Pizza que requieren un esfuerzo continuo y pesado. Gracias a su mecánica resistente, probada durante decenios de experiencia de fabricación, las máquinas pueden afrontar cualquier condición de trabajo, incluso la más difícil. Su gran fiabilidad les permite durar largo tiempo y, por lo tanto, también represent an una inversión segura en términos económicos.



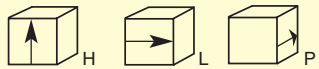
SPIRAL KNETMASCHINEN MIT FESTER SCHUSSEL Mod.V30 - V45 - V60 ASTRA

Geeignete Maschinen Pizza und Brot Teig zu bearbeiten, jedenfalls in jeder schwerer Teigwaren.

Die kraftige dreissigjährige geprüfte Mechanik gewährleistet die Bearbeitung von aller art Teigwaren. Auch die harteste spiral Arm, Schussel und Sicherheit grille sind aus rostfreier Stahl gebaut.

Die lange Dauer dieser Maschine macht eine sichere wirtschaftliche Investition.



MODELLO MODELE MODEL MODELO MODELL	CAPACITA' CAPACITÉ CAPACITY CAPACIDAD KNETKAPAZITÄT Kg	CAPACITA' FARINA CAPACITÉ FARINE FLOUR CAPACITY CAPACIDAD HARINA MEHLKAPAZITÄT Kg	POTENZA PUISSANCE MOTOR POTENCIA LEISTUNG Kw	PESO POIDS WEIGHT PESO GEWICHT Kg	DIMENSIONI/DIMENSIONS/ DIMENSIONS/MEDIDAS/ ABMESSUNGEN mm 
V30	30	20	1,8	135	960 460 850
V45	45	30	1,8	150	960 540 900
V60	60	40	1,8	180	960 540 900

La ditta si riserva eventuali modifiche tecniche che si rendessero necessarie / La Maison se réserve d'apporter les modifications, qui pourraient éventuellement se rendre nécessaires / The Company reserves the right to make any technical modification deemed necessary / De resultar necesario, la empresa se reserva todos los derechos de añadir eventuales modificaciones técnicas / Der Hersteller behält sich eventuell notwendig werdende technische Änderungen vor.



DE DANIELI

Via A.Volta, 17
Z.I - 35020 Legnaro - Padova - ITALY
Tel. 049.641440 - Fax 049.641962
www.dedanieli.com e-mail: info@dedanieli.com