

8. Frollino ripieno marmellata



9. Biscotto pasta di mandorle ripiena



10. Goccia, ripiena cioccolato



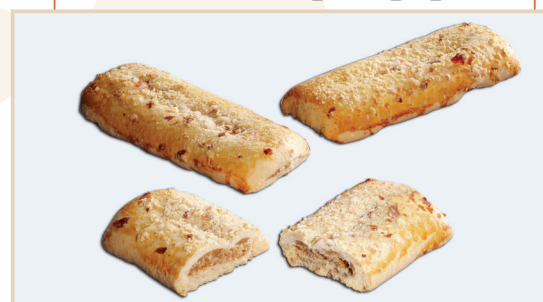
11. Amaretto ripieno



12. Frollino cioccolato, ripieno nutella



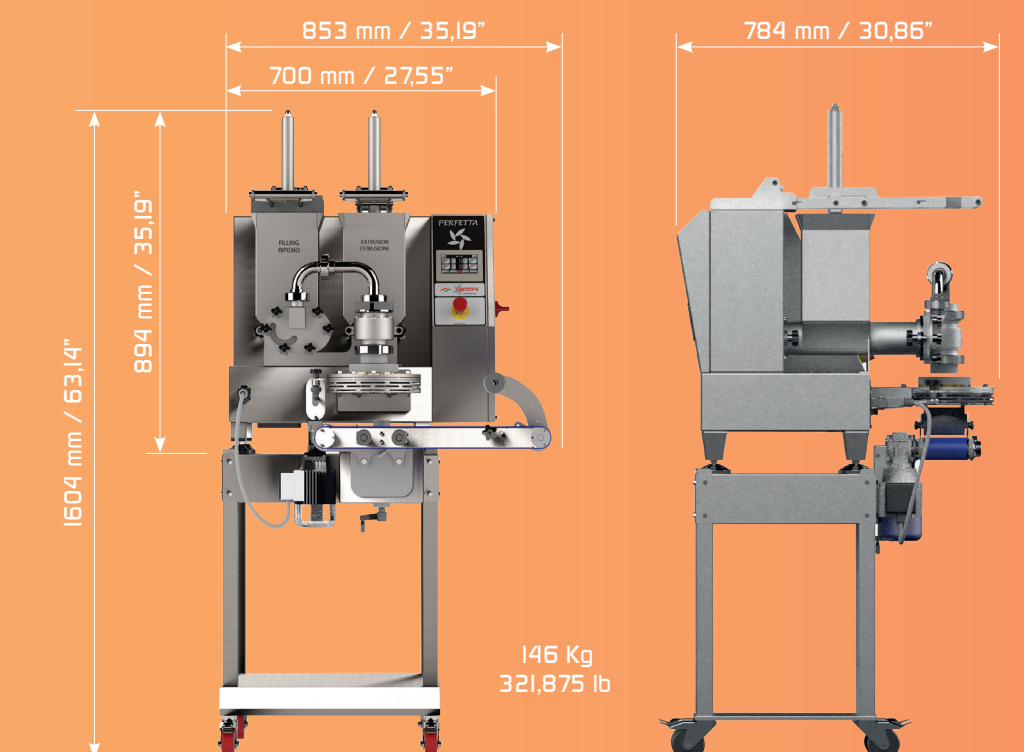
13. Barretta nocciole, taglio a ghigliottina



14. Tronchetto salato, ripieno



15. Gnocco ripieno



Sandorè s.r.l. Unipersonale
Via M. Summano 58, 36010 Zanè (VI)
tel. 0445 314388 - fax 0445 314858
www.sandore.com - sandore@sandore.com
P. I. 02834770246

www.stargraphic.it



PERFETTA

Prodotti
Products
Productos
Produits

1. Cookie



2. Prjaniki



3. Frolla rigata ripieno datteri



4. Frollino ripieno, 15gr stampato a rullo



5. Frollino ripieno nutella



6. Frolla stampata a rullo, ripieno fichi



7. Frollino stampato a rullo, ripieno prugna





-  **Regolazioni disponibili:**
-  **Available settings:**
-  **Ajustes disponibles:**
-  **Ajustements disponibles:**

IT

- ✦ Quantità di pasta
- ✦ Quantità di ripieno
- ✦ Diametro di estrusione pasta
- ✦ Diametro di iniezione ripieno
- ✦ Velocità taglio
- ✦ Velocità nastro
- ✦ Velocità piatto rotante
- ✦ Distanza coltello/nastro
- ✦ Distanza coltello/piatto
- ✦ Possibilità di estrusione impasto bicolore senza ripieno

EN

- ✦ Quantity of dough
- ✦ Quantity of filling
- ✦ Diameter of extrusion of the dough
- ✦ Diameter of injection of the filling
- ✦ Cutting speed
- ✦ Speed of the belt
- ✦ Speed of the revolving plate
- ✦ Distance knife/belt
- ✦ Distance knife/plate
- ✦ Possibility of extrusion of bicolored dough without filling

ES

- ✦ Cantidad de masa
- ✦ Cantidad de relleno
- ✦ Diámetro de extrusión de la masa
- ✦ Diámetro de inyección del relleno
- ✦ Velocidad de corte
- ✦ Velocidad de la cinta transportadora
- ✦ Velocidad de la placa giratoria
- ✦ Distancia corte/cinta
- ✦ Distancia corte/placa
- ✦ Capacidad para extrudir masa de dos colores sin relleno

FR

- ✦ Quantité de pâte
- ✦ Quantité de remplissage
- ✦ Diamètre d'extrusion de pâte
- ✦ Diamètre d'injection de remplissage
- ✦ Vitesse de coupe
- ✦ Vitesse de bande transporteuse
- ✦ Vitesse de plat tournant
- ✦ Distance coupe/bande transporteuse
- ✦ Distance coupe/plat tournant
- ✦ Capacité à extruder pâte deux couleurs sans remplissage

DATI TECNICI

- ✦ Capacità vasche impasto/ripieno: Kg 5
- ✦ Diametro minimo di estrusione pasta: mm 15
- ✦ Diametro massimo di estrusione pasta: mm 60
- ✦ Diametro minimo di iniezione ripieno: mm 8
- ✦ Diametro massimo di iniezione ripieno: mm 40
- ✦ Gruppo di taglio a diaframma produzione massima con fermo nastro: 3600 pz/h
- ✦ Gruppo di taglio a diaframma produzione massima in modalità continua: 4200 pz/h
- ✦ Estrusione massima pasta/ripieno: Kg/h 70
- ✦ Produzione oraria media con 20% di ripieno: Kg/h 60
- ✦ Allacciamento elettrico monofase 220V. 50/60 Hz.
- ✦ Assorbimento elettrico: kW 1.2

TECHNICAL DATA

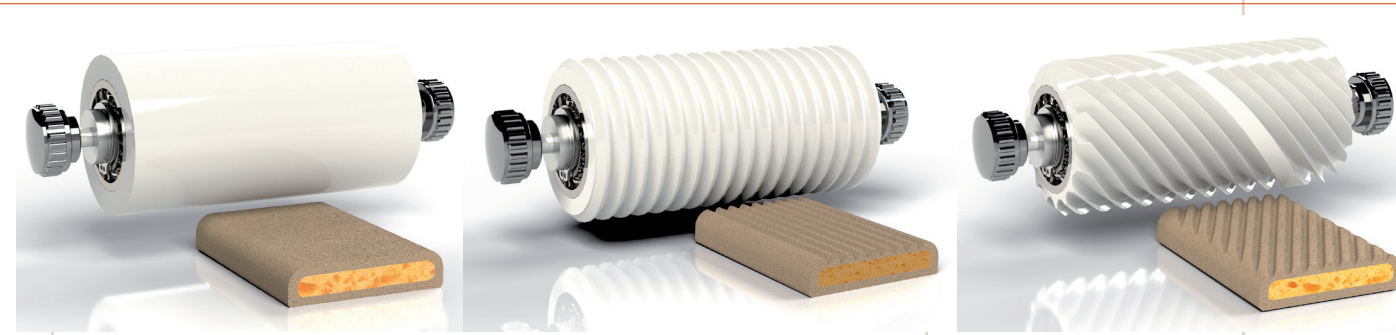
- ✦ Capacity tanks dough/filling: Kg 5
- ✦ Minimum diameter of extrusion of the dough: mm 15
- ✦ Maximum diameter of extrusion of the dough: mm 60
- ✦ Minimum diameter of injection of the filling: mm 8
- ✦ Maximum diameter of injection of the filling: mm 40
- ✦ Diaphragm cut maximum production with tape synchronized with the knife: 3600 pcs/h
- ✦ Diaphragm cut maximum production with tape in continuous mode: 4200 pcs/h
- ✦ Maximum extrusion dough/filling: Kg/h 70
- ✦ Hourly average production with 20% of filling: Kg/h 60
- ✦ Single - phase electrical connection: 220V. 50/60 Hz.
- ✦ Electric absorption: kW 1.2

DATOS TECNICOS

- ✦ Capacidad del tanque masa/relleno: Kg 5
- ✦ Diámetro mínimo de extrusión de la masa: mm 15
- ✦ Diámetro máximo de extrusión de la masa: mm 60
- ✦ Diámetro mínimo de inyección del relleno: mm 8
- ✦ Diámetro máximo de inyección del relleno: mm 40
- ✦ Corte de diafragma producción máxima con cinta sincronizada con el cuchillo: 3600 pz/h
- ✦ Corte de diafragma producción máxima en modo continuo: 4200 pz/h
- ✦ Máxima capacidad de extrusión masa/relleno: Kg/h 70
- ✦ Producción media por hora con 20% de relleno: Kg/h 60
- ✦ Conexión eléctrica monofásica: 220V. 50/60 Hz.
- ✦ Absorción eléctrica: kW 1.2

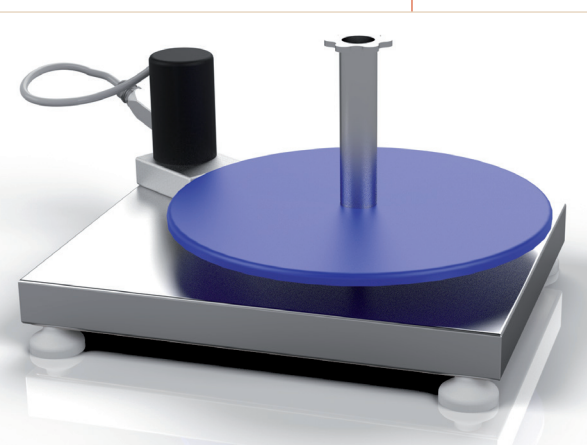
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ✦ Capacité de la cuve pâte/remplissage: Kg 5
- ✦ Diamètre minimum d'extrusion de la pâte: mm 15
- ✦ Diamètre maximum d'extrusion de la pâte: mm 60
- ✦ Diamètre minimum d'injection de remplissage: mm 8
- ✦ Diamètre maximum d'injection de remplissage: mm 40
- ✦ Coupe diaphragme production maximale avec la bande synchronisée avec le couteau: 3600 pcs/h
- ✦ Coupe diaphragme production maximale en continu: 4200 pcs/h
- ✦ Capacité maximale d'extrusion pâte/remplissage: Kg/h 70
- ✦ Production horaire moyenne avec 20% du remplissage: Kg/h 60
- ✦ Monophasé connexion électrique: 220V. 50/60 Hz.
- ✦ Absorption électrique: kW 1.2



-  Rullo liscio
-  Smooth roll
-  Rodillo liso
-  Rouleau lisse

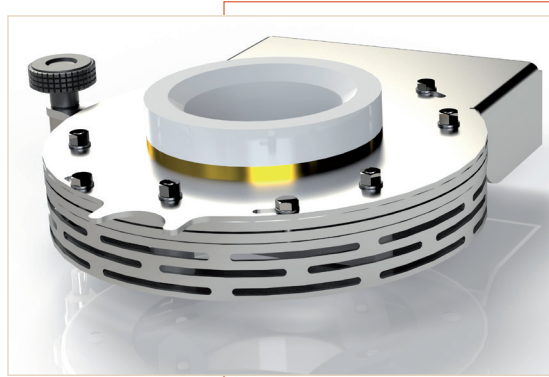
-  Rullo rigatura dritta
-  Straight lines roll
-  Rodillo estriado recto
-  Rouleau réglage droit



-  Piano rotante
-  Revolving plate
-  Placa giratoria
-  Plat tournant

-  *Perfetta*
-  *Perfetta*
-  *Perfetta*
-  *Perfetta*

-  Rullo rigatura inclinata
-  Inclined lines roll
-  Rodillo estriado enclinado
-  Rouleau réglage inclinée



-  Taglio a ghigliottina
-  Guillotine cutting
-  Corte de guillotina
-  Coupe a guillotine



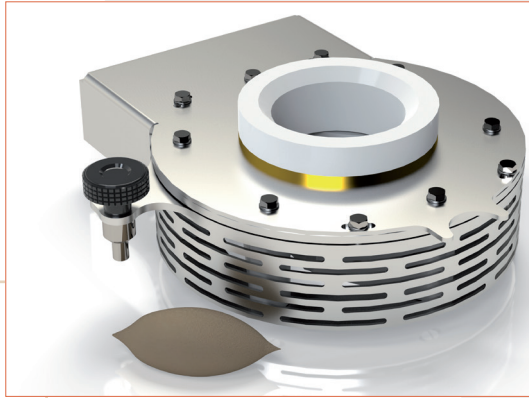
-  Tavolo con ruote
-  Table with swivel wheels
-  Mesa con ruedas
-  Table avec roues

 Coestrusore a vite per prodotti ripieni, con taglio a diaframma. Costruito in acciaio inox AISI 304 certificato. Tutte le parti a contatto con il prodotto, anche il gruppo taglio a diaframma, sono facilmente smontabili per un efficace lavaggio anche in lavastoviglie. Appoggiata su 4 piedini autolivellanti, adattata per essere posizionata su di un tavolo da lavoro o sul carrello con ruote "opzionale". Dispositivo di estrusione pasta a velocità variabile. Dispositivo di iniezione ripieno a velocità variabile. Dispositivo di taglio a diaframma temporizzato a velocità variabile. Rispetta le direttive della normativa europea CE.

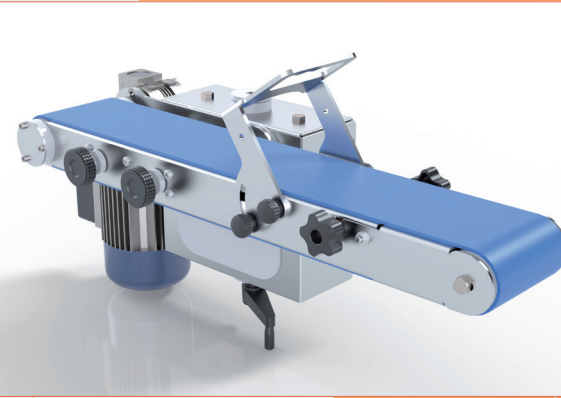
 Co-extruder machine with screws for stuffed products, with diaphragm cutting system, made of certified stainless steel AISI 304. All the parts in contact with the food, including the diaphragm cutting unit, are easily removable for a successful washing, also in the dishwasher. The machine is supported by 4 self-levelling feet and adapted to be positioned on a work table or on the "optional" table with wheels. The machine is complete with variable speed dough extrusion device, variable speed filling injector device, variable speed temporized diaphragm cutting device. The machine complies with the guidelines of the CE European Legislation.

 Máquina co-extrusora con tornillo para productos rellenos, con corte de diafragma. La máquina está construida de acero inoxidable AISI 304 certificado. Todas las partes en contacto con el producto, incluyendo la unidad de corte de diafragma, son fácilmente extraíbles para un lavado eficaz, también en el lavavajillas. Apoyada sobre cuatro soportes de nivelación, la máquina es adecuada para ser colocada en una superficie de trabajo o una mesa con ruedas "opcional". La máquina está equipada con un dispositivo de velocidad variable para la extrusión de la masa, con un dispositivo de velocidad variable para la inyección del relleno, con un dispositivo cronometrado de velocidad variable para el corte de diafragma. La máquina se ajusta a las directivas europeas de la legislación comunitaria.

 Co-extrudeuse à vis avec coupe diaphragme. Construit en acier inoxydable certifié AISI 304. Toutes les parties en contact avec le produit, y compris l'unité de coupe diaphragme, sont facilement démontables pour un lavage efficace, aussi dans le lave - vaisselle. Appuyée sur 4 pieds auto - nivellement, la machine est adaptée pour être placée sur une table de travail ou sur le chariot avec des roues (en option). La machine est équipée avec le dispositif d'extrusion de la pâte à vitesse variable, avec le dispositif d'injection de remplissage à vitesse variable, avec le dispositif temporisé de coupe diaphragme à vitesse variable. La machine est conforme aux directives européennes de la législation communautaire.



-  Taglio a diaframma per Kibbeh
-  Cut device for Kibbeh
-  Corte de diafragma por Kibbeh
-  Coupe pour Kibbeh



-  Nastro trasportatore
-  Conveyor belt unit
-  Cinta transportadora
-  Bande transporteuse

-  **Dispositivi accessori**
-  **Optional devices**

-  **Dispositivos opcionales**
-  **Dispositifs optionnels**

IT

- ✦ Piatto rotante diametro 320 mm
- ✦ Tavolo in acciaio inox dotato di ruote girevoli con freno
- ✦ Gruppo nastro trasportatore
- ✦ Rullo motorizzato liscio
- ✦ Rullo motorizzato con rigatura decorativa dritta
- ✦ Rullo motorizzato con rigatura decorativa inclinata
- ✦ Dispositivo di taglio a ghigliottina
- ✦ Dispositivo di taglio a diaframma per prodotto tipico "Kibbeh"

EN

- ✦ Revolving plate diameter 320 mm
- ✦ Stainless steel table mounted on swivel wheels with brake
- ✦ Conveyor belt unit
- ✦ Smooth decorating roll
- ✦ Straight lines decorating roll
- ✦ Inclined lines decorating roll
- ✦ Guillotine cutting device
- ✦ Diaphragm cut device for typical product "Kibbeh"

ES

- ✦ Placa giratoria diámetro 320 mm
- ✦ Mesa de acero inoxidable con ruedas orientables y freno
- ✦ Grupo cinta transportadora
- ✦ Rodillo de decoracion: liso
- ✦ Rodillo de decoracion: estriado recto
- ✦ Rodillo de decoracion: estriado enclinado
- ✦ Dispositivo de corte de guillotina
- ✦ Dispositivo de corte de diafragma por producto típico "Kibbeh"

FR

- ✦ Plat tournant diamètre 320 mm
- ✦ Table en acier inoxydable avec roues pivotantes avec frein
- ✦ Groupe bande transporteuse
- ✦ Rouleau de décoration du produit: lisse
- ✦ Rouleau de décoration du produit: réglage droit
- ✦ Rouleau de décoration du produit: réglage inclinée
- ✦ Dispositif de coupe a guillotine
- ✦ Dispositif de coupe pour produit typique "Kibbeh"