



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

DOMINO srl

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Formatrici a due cilindri MOD. ROLL 2/600
Mod. Roll 2/600**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Di concezione moderna i tre modelli di formatrici a due cilindri **ROLL 2/600** con cilindri da 600 mm sono all'avanguardia perché progettati e costruiti per assicurare praticità di utilizzo, massima sicurezza, igiene e semplicità nell'eventuale manutenzione. Disponibili in 3 versioni:
ROLL 2/600 INOX con basamento e testa in acciaio inox;
ROLL 2/600 STD con basamento in acciaio verniciato e testa in acciaio inox;
ROLL 2/600 ECO con basamento e testa in acciaio verniciato.
Tutti i modelli sono abbinabili al tavolo pressoio **ROLL PRESS** per ottenere filoni fino a 60 cm di lunghezza.

*Machines of modern conception designed and manufactured to assure practical use, safety, hygiene and easy maintenance. Available in 3 versions:
ROLL 2/600 INOX with stainless steel base and head;
ROLL 2/600 STD with painted steel base and stainless steel head;
ROLL 2/600 ECO with painted steel base and head.
All three models can be combined with a rolling press mod. **ROLL PRESS** to get loaves 60 cm long.*