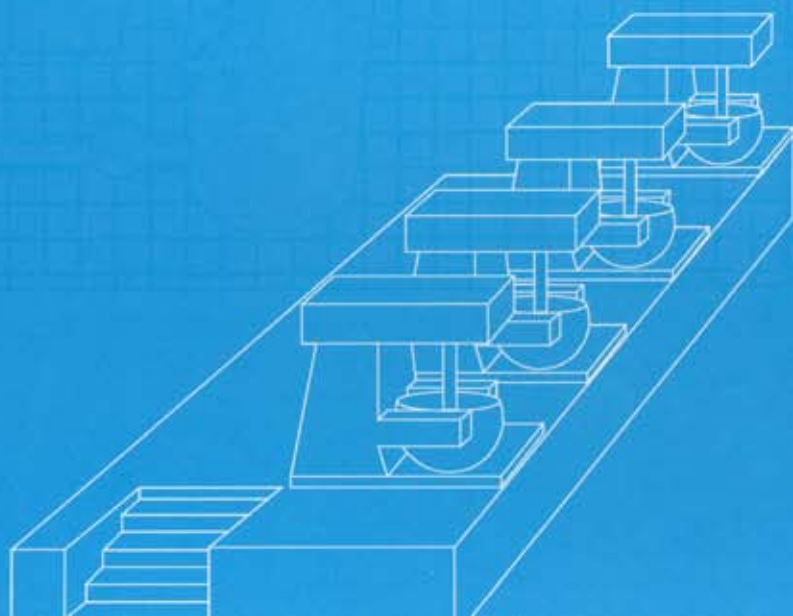




OFFICINE MECCANICHE SIGNORELLO



**CUOCITORI
BOILERS
COCEDOR
CUISEURS**

A technical line drawing of a boiler structure is visible in the background. It shows a complex arrangement of pipes, tanks, and structural supports, rendered in a light blue color. The drawing is partially obscured by the text and the blue bar below.

VASCA FISSA FIXED BATHTUB COCEDOR FIJA CUVE FIXE

CUOCITORE

Macchine con montante d'acciaio e vasca di cottura d'acciaio inox aisi 304 con 225 litri di capacità circa, spessore 40/10 mm, con intercapedine. Attrezzo per la miscelazione interamente in acciaio inox aisi 304. Il numero di giri di quest'ultimo è impostato mediante un selettore a levetta, indicatore del n.g. digitale, campo di variazione da 0 a 120 giri al minuto. Impostazione della temperatura di lavorazione tramite teletermostato digitale. Per avere un'indicazione del tempo di cottura, la macchina è fornita di un timer analogico. Questo quando è impostato fa accendere, a fine ciclo, una spia luminosa verde posta in modo ben visibile sulla testata. Le macchine sono fornite con certificato di conformità CE.

BOILER

Machine with steel mounting and aisi-304-inox steel baking tank, about 225 litres capacity, 40/10 millimetre thick, with air space for hot water and/or steam. Aisi-304-inox steel mixer, whose number of revolutions (0 to 120 rev. per minute) is set up by means of a hand lever selector and digitally displayed. Processing temperature digitally set. In order to give a rough indication of baking time, the machine is provided with an analogic timer, which, once the process is completed, makes a luminous green gauge on the machine head turn on. The machines are supplied with CE conformity certification.

COCEDOR

Máquina con estructura de acero y bañera de cochura de acero inoxidable AISI 304, de aproximadamente 225 litros de capacidad, espesor 40/10mm, con doble pared. Accesorios para la mezcla en acero inoxidable AISI 304. El número de revoluciones de éstos está fijado mediante un selector, indicador digital del número de revoluciones, campo de variación de 0 a 120 rpm. La fijación de la temperatura de trabajo se realiza mediante un teletermostato digital. Para tener una indicación del tiempo de cochura, la máquina está dotada de un timer analógico, cuando se activa, al final de un ciclo, un indicador luminoso verde situado en un lugar bien visible del cabezal, se enciende. Las máquinas son suministradas con certificado de conformidad de la CE.

CUISEUR

Machine avec montant en acier et cuve de cuisson en acier inox avec 225 litre du capacité, épaisseur 40/10 mm environ, avec espace apte au passage de huile chaude; ustensile pour mélanger entièrement en acier inox; le nombre de tour de ce dernier vient imposé au moyen dans sélecteur a lever, inticateur de n.g. digital, champ du variation du 0 a 120 tour minute. Pour avoir une indication du temps du couisson, la machine vient fournie avec un timer analogue. Ça quant vient imposé il ne fait autre que allumer, ala fin du cicle, un epilleur lumineux vert positionner on tête du façon a être visible. Les machines sont fourni d'un certificat CE.



Caratteristiche tecniche:

Altezza	1890 mm
Larghezza	860 mm
Lunghezza	1590 mm
Peso	650 kg
Assorbimento elettrico	2 kw
Alimentazione bruciatori gas	G.P.L. o Metano

Technical details:

Height	1890 mm
width	860 mm
Length	1590 mm
Weight	650 kg
Power absorption	2.2 kw
Supply	G.P.L. gas or methane

Características técnicas:

Altura	1890 mms
Anchura	860 mms
Largueza	1590 mms
Peso	650 kgs
Consumo electrico	2,2 kw
Alimentación quemador gas	G.P.L. o Metano

Caractéristiques techniques:

Hauteur	1890 mm
Largeur	860 mm
Longueur	1590 mm
Poids	650 kg
Puissance	2,2 kw
Brieur	gas G.P.L. ou Methane

VASCA RIBALTABILE FOLDING BATHTUB BAÑERA QUE SE PUEDE VOLCAR CUVE REBALTABLE

CUOCITORE

Macchine con montante in acciaio e vasca di cottura in acciaio inox aisi 304 con 325 litri di capacità circa, spessore 40/10 mm, certificata I.S.P.E.S.L., con intercapedine atta al passaggio di vapore o acqua calda. Attrezzo per la miscelazione interamente in acciaio inox aisi 304; il numero di giri di quest'ultimo è impostato mediante un selettore a levetta, indicatore del n.g. digitale, campo di variazione da 0 a 120 giri al minuto. Per avere un'indicazione del tempo di cottura, la macchina è fornita con un timer analogico. Questo quando è impostato fa accendere a fine ciclo una spia luminosa verde posta in modo ben visibile sulla testata. La testata dove trova alloggio l'attrezzo per la miscelazione, a fine cottura, sarà alzata (tramite comando sul quadro c.di) per far sì che la vasca possa ruotare e scaricare così il prodotto già pronto. Le macchine sono fornite con certificato di conformità CE.

BOILER

Machine with steel mounting and aisi-304-inox steel baking tank, about 325 litres capacity, 40/10 millimetre thick, ISPEL certification, with airspace for hot water and/or steam. Aisi-304-inox steel mixer, whose number of revolutions (0 to 120 rev. per minute) is set up by means of a hand lever selector and digitally displayed. Processing temperature digitally set. In order to give a rough indication of baking time, the machine is provided with an analogic timer, which, once the process is completed, makes a luminous green gauge on the machine head turn on. A special push-button on the control board will eventually raise the mixer top, so as to make the tank rotate and pour out the finished product. The machines are supplied with CE conformity certification.

COCEDOR

Máquina con estructura de acero y bañera de cocción de acero inoxidable AISI 304, de aproximadamente 350 litros de capacidad, certificada I.S.P.E.S.L. espesor 40/10mm, con doble pared apta para el paso de vapor o agua caliente. Accesorios para la mezcla en acero inoxidable AISI 304. El número de revoluciones de éstos está fijado mediante un selector, indicador digital del número de revoluciones, campo de variación de 0 a 120 rpm. Para tener una indicación del tiempo de cocción, la máquina está dotada de un timer analógico, cuando se activa, al final de un ciclo, un indicador luminoso verde situado en un lugar bien visible del cabezal, se enciende. El cabezal donde se alojan los accesorios para la mezcla, al final de la cocción será levantado (a través de los botones del cuadro de control) para que de esta manera la bañera pueda girar y descargar el producto ya listo. Las máquinas son suministradas con certificado de conformidad de la CE.

CUISEUR

Machine avec montant en acier et cuve de cuisson en acier inox avec 325 litre du capacité, épaisseur 40/10 mm environ, certifie I.S.P.E.S.L., avec espace apte au passage de vapeur e aux chaude; ustensile pour mélanger entièrement en acier inox; le nombre de tour de ce dernier vient imposé au moyen dans sélecteur a lever, inticateur de n.g. digital, champ du variation du 0 a 120 tour minute. Pour avoir une indication du temps du couisson, la machine vient fournie avec un timer analogue. Ça quant vient imposé il ne fait autre que allumer, ala fin du cycle, un epilleur lumineux vert positionner on tête du façon a être visible.

La tête ou trouve le logement l'ustensile pour le miscellement, a fin cuisson, serà sullevè (a moyen du quadri du commande) pour faire si que la cuve puisse tourner et decharger ansi le produit déjà prêt. Les machines sont fourni d'un certificat CE.



Caratteristiche tecniche:

Altezza	1950 a 3300 mm
Larghezza	1750 mm
Lunghezza	2500 mm
Peso	1000 kg
Assorbimento elettrico	5 kw
Alimentazione bruciatoregas	G.P.L. o Metano

Technical details:

Heigth	1950 / 3300 mm
width	1750 mm
Length	2500 mm
Weigth	1000 kg
Power absorption	5 kw
Supply	G.P.L. gas or methane

Características técnicas:

Altura	1950 / 3300 mms
Anchura	1750 mms
Largueza	1590 mms
Peso	1000 kgs
Consumo electrico	5 kw
Alimentación quemador gas	G.P.L. o Metano

Caractéristiques techniques:

Hauteur	1950 / 3300 mm
Largeur	860 mm
Longueur	1750 mm
Poids	1000 kg
Puissance	5 kw
Brleur	gaz G.P.L. ou Methane



OFFICINE MECCANICHE SIGNORELLO

Costruzione impianti per la produzione di torrone

Via Pietro Micca, 3 • 95030 Ragalna (Ct) - Italy
Tel. +39 095 7971157 - Fax +39 095 7971030