



Twirlo

 **Pastaline**®



Twirlo

Progettato per semplificare la lavorazione della ricopertura di prodotti come:
nocciole, mandorle , pistacchi, pinoli, chicchi di caffè etc....

TWIRLO è ideale per le piccole e medie produzioni, realizzato interamente in acciaio AISI 304 e con un efficace e silenzioso controllo della velocità.

TWIRLO è brevettato per:

- la compattezza
- lo speciale attacco alla sfera

TWIRLO è idoneo a molteplici usi, la rapida sostituzione della sfera rende **SEMPLICE e FACILE** il lavoro in laboratorio, come la pulizia stessa .

TWIRLO ha una gamma di sfere opportunamente lavorate in acciaio inossidabile e rame, con diverse capacita'.

TWIRLO è fornito di un convogliatore ventilatore integrato di grande portata che alla necessità immette aria filtrata nella sfera.

Il terminale in silicone dell'aria di raffreddamento è mobile e removibile per facilitare le lavorazioni all'interno della vasca.



Designed specifically to simplify the task of coating products such as hazelnuts, almonds, pistachio nuts, pine nuts, coffee grains, etc....

TWIRLO is ideal for small to medium-scale operations. The unit is made entirely of AISI 304 steel and comes equipped with an effective and silent speed control.

TWIRLO has been patented because of special features, which include:

- its compact size and
- its special sphere mounting system

TWIRLO is suitable for a variety of different applications and the speed with which the sphere can be replaced makes product processing and cleaning tasks **SIMPLE** and **EASY**.

TWIRLO offers a whole range of appropriately machined stainless steel and copper spheres of varying capacities.

TWIRLO is equipped with an integrated high-performance fan and duct that feeds filtered air into the sphere when necessary.

The silicon cooling-air nozzle is movable and removable so as to facilitate the processing of the product in the tray.



Conçu pour simplifier les opérations d'enrobage de produits tels que : noisettes, amandes, pistaches, pignons, grains de café, etc.

TWIRLO est idéal pour les petites et moyennes productions, entièrement réalisé en acier AISI 304 et doté d'un dispositif de contrôle de la vitesse silencieux et efficace.

TWIRLO est breveté pour :

- son aspect compact
- son système de fixation spécial à la sphère

TWIRLO est idéal pour de nombreuses utilisations, le remplacement rapide de la sphère rend **SIMPLE** et **FACILE** le travail en laboratoire ainsi que l'entretien de la sphère même.

TWIRLO a une gamme de sphères spécialement traitées en acier inoxydable et en cuivre, de différentes capacités.

TWIRLO est équipé d'un convoyeur ventilateur intégré grand débit qui introduit, si nécessaire, de l'air filtré dans la sphère.

Le terminal en silicone du refroidisseur d'air est mobile et amovible afin de faciliter le travail à l'intérieur de la cuve.



Speziell entwickelt, um die Beschichtungsvorgänge für Produkte wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Kaffeebohnen, usw. zu vereinfachen.

TWIRLO ist ideal für kleine bis mittelgroße Betriebe. Das Gerät ist gänzlich aus AISI 304-Stahl gefertigt und besitzt eine wirksame und geräuschlose Geschwindigkeitsregelung.

TWIRLO wurde patentiert, denn es weist besondere Eigenschaften auf, wie u.a.:

- seine kompakte Bauweise und
- sein spezielles Schüssel-Wechselsystem

TWIRLO eignet sich für eine Vielzahl unterschiedlicher Anwendungen, und die Schnelligkeit, mit der Schüsseln ausgewechselt werden können, machen die Produktherstellung sowie Reinigungsvorgänge **SIMPEL** und **EINFACH**.

TWIRLO bietet eine Bandbreite passend hergestellter Schüsseln aus rostfreiem Stahl oder Kupfer, und mit unterschiedlichem Fassungsvermögen.

TWIRLO ist mit einem integrierten Gebläseförderer mit einem großen Durchsatz ausgestattet, der bei Bedarf gefilterte Luft in die Kugel bläst.

Das Silikonendstück der Kühlluft ist beweglich und zur Vereinfachung der Arbeiten im Behälter abnehmbar.



Twirlo

Diseñado para facilitar la elaboración de la cobertura de productos como: avellanas, almendras, pistachos, piñones, granos de café, etcétera.

TWIRLO es ideal para las producciones pequeñas y medias, está realizado íntegramente en acero AISI 304 y tiene un sistema de control de velocidad tan eficaz como silencioso.

TWIRLO está patentado por:

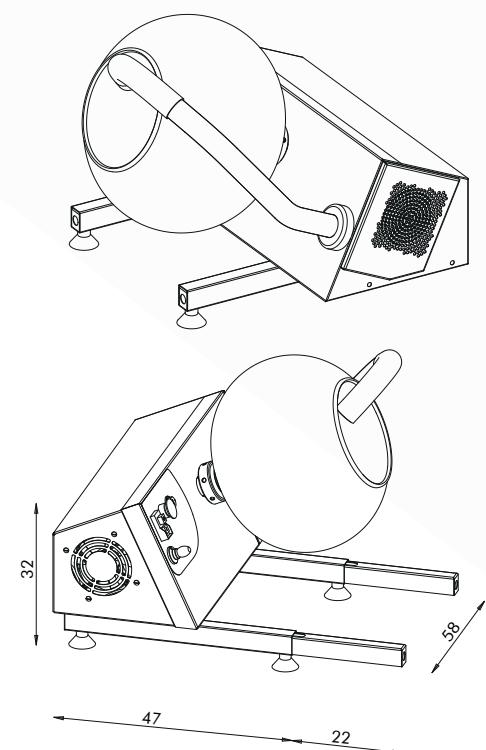
- la compactibilidad
- el enganche especial de la esfera

TWIRLO es adecuado para múltiples usos. Además, la esfera se cambia con rapidez, lo que permite usarlo y limpiarlo de forma **FÁCIL** y **SIMPLE** en laboratorios.

TWIRLO tiene una gama de esferas oportunamente elaboradas en acero inoxidable y cobre, de diferentes capacidades.

TWIRLO está equipado con un deflector ventilador integrado de gran capacidad que, en caso necesario, introduce aire filtrado en la esfera.

- 2 staffe estensibili consentono il posizionamento della vasca per lo scarico dalla sfera.
- 2 extending brackets allow the tray to be properly positioned for unloading the sphere.
- 2 supports extensibles permettent le positionnement de la cuve pour le déchargement de la sphère.
- 2 ausziehbare Bügel ermöglichen die Positionierung des Behälters für das Entladen der Kugel.
- 2 estribos extensibles permiten colocar la tina para la descarga de la esfera.



TWIRLO

V	F	Hz	Kv	↔	↑↓	↗	■	■	■
230 - 240 V	2	50	0,37	58 cm	32 cm	69 cm	23 kg	26 kg	5 - 7-11-16 Lt



Pastaline è un brand by **VELMA srl**

Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA

📞 +39.041.630450 | +39.041.630424 📩 +39.041.5019434 📩 info@pastaline.eu

🌐 www.pastaline.eu