

 RU

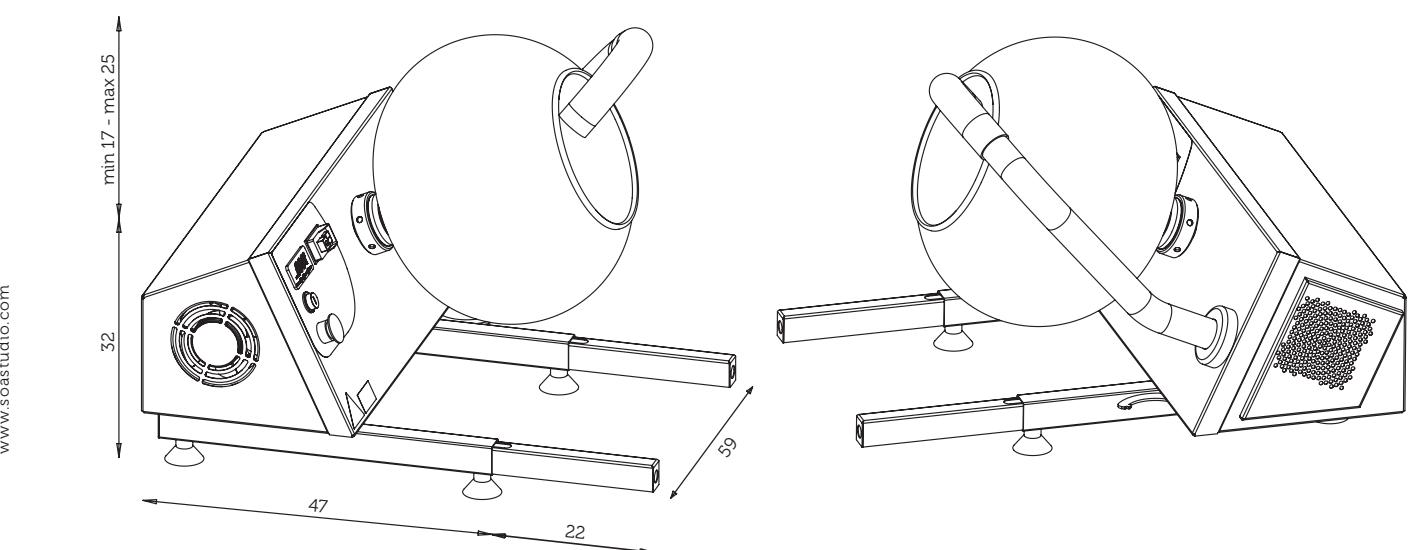
Эта машина спроектирована и создана для того, чтобы покрывать шоколадом самые разные продукты: от сухофруктов, таких как миндаль и фундук, до кедровых орехов, фисташек, кофейных зерен и даже цукатов. Изготовленная полностью из стали AISI 304, эта идеальная машина не может не использоваться в неболь-

ших кондитерских и шоколадных цехах.
Сковорода Twirlo запатентована благодаря:
- компактность, позволяющая работать в небольших
помещениях
- специальное крепление шариков, позволяющее

быстро заменять их.

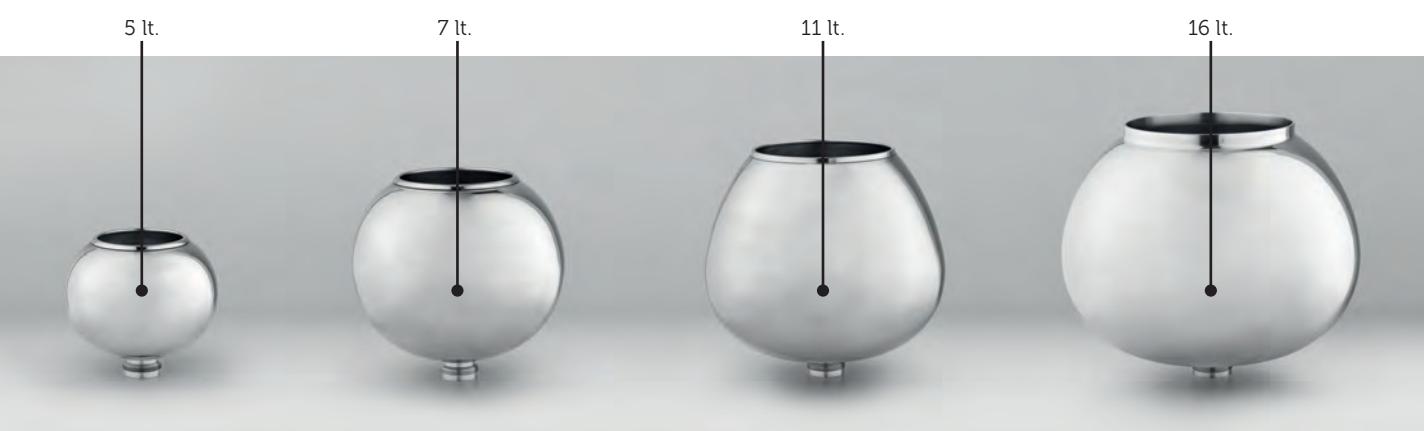
Twirlo поставляется с широким ассортиментом шаров различной емкости - от 5 до 16 литров, что позволяет работать с самыми маленькими производствами, как по количеству, так и по размеру изделий, вплоть до больших объемов.

Twirlo также оснащен трубкой, соединенной с мощным вентилятором, для подачи отфильтрованного воздуха в сферу, что позволяет варьировать как положение, так и наклон воздушной струи. Силиконовый терминал, подвижный и съемный, облегчает работу внутри резервуара, а также его очистку.



Technical sheet TWIRLO

V	230/240				
V opt	115/120				
F	2				
Hz	50/60				
Kw	0,37				
bowl capacity	on demand	5 lt	7 lt	11 lt	16 lt
length	58 cm	Ø 27 cm	Ø 38 cm	Ø 43 cm	Ø 50 cm
height	32 cm + (17~25)	-	-	-	-
depth	47/69 cm	-	-	-	-
weight	23 kg	4 kg	6 kg	7 kg	10 kg
gross weight	26 kg	5,8 kg	7,8 kg	12 kg	14,6 kg
packing	66 x 48 x h 42 cm	52 x 48 x h 42 cm	52 x 48 x h 42 cm	60 x 50 x h 76 cm	60 x 50 x h 76 cm



Pastaline®

aline is a brand by VELMA srl

Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA

Resta 88 - 30135 TAVARO VENETO - VE ITALIA
+39 041 630450 / +39 041 630424 - Fax +39 041 501947

pastaline.eu | www.pastaline.eu

Twirlo

COATING MACHINE

Where simplicity feels at home.



Twirlo

COATING MACHINE

Twirlo is a machine for the production of chocolate coating.

This machine, designed and built to sugarcoat or cover a vast range of products with chocolate: from dried fruit such as almonds and hazelnuts, but also pine nuts, pistachios, coffee beans and even candied fruit.

Made entirely of AISI 304 steel, it is the ideal machine that cannot be missing in small pastry shops and chocolate shops.

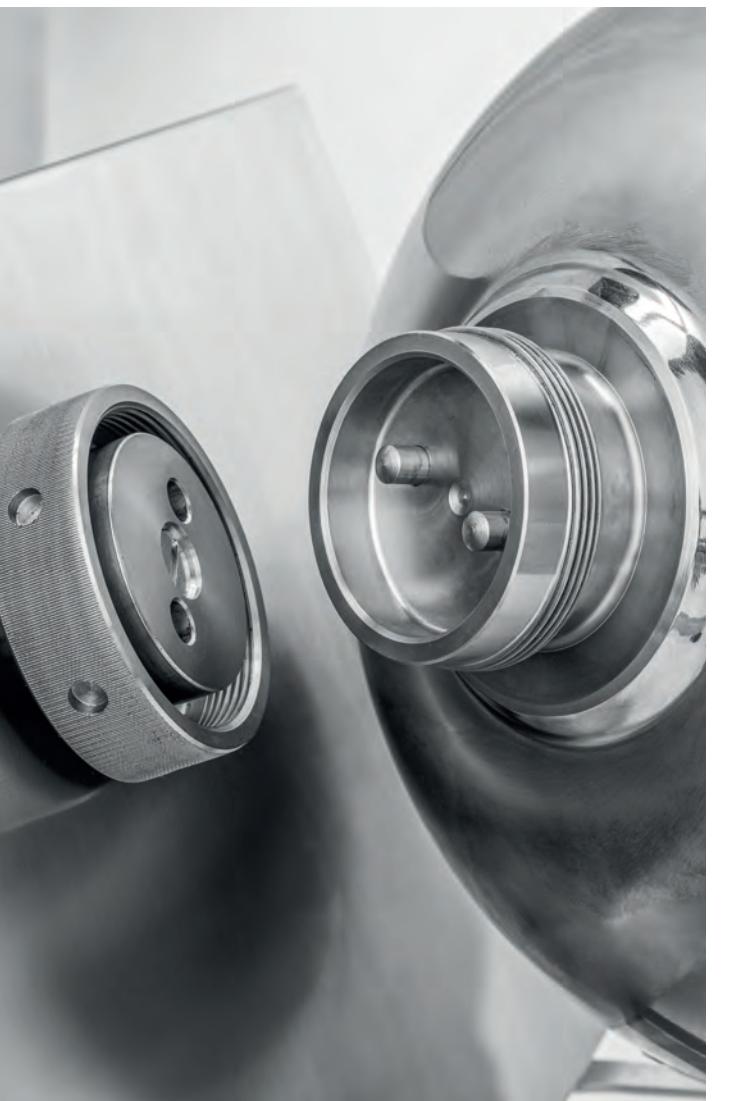
The Twirlo pan is patented for:

- its compactness which allows it to work in small spaces
- the special ball attachment, which allows for quick replacement

Twirlo is in fact available with a wide range of spheres of different capacities, from 5 to 16 litres, ranging from the smallest productions, both in terms of quantity and product size, up to larger quantities.

Twirlo is also equipped with a tube connected to a high-capacity fan, to introduce filtered air into the sphere, allowing you to vary both the position and the inclination of the air jet.

The silicone terminal, mobile and removable, facilitates working inside the tank, as well as its cleaning.



IT

Questa bassina, progettata e costruita per confettare o ricoprire col cioccolato una vasta gamma di prodotti: dalla frutta secca come mandorle e nocciole, ma anche pinoli, pistacchi, chicchi di caffè ed anche frutta candita. Realizzata interamente in acciaio AISI 304 è la macchina ideale che non può mancare nei piccoli laboratori di pasticceria e nelle cioccolaterie.

La bassina Twirlo è brevettata per:

- la sua compattezza che le permette di lavorare in piccoli spazi
- lo speciale attacco della sfera, che ne consente una rapida sostituzione

Twirlo è infatti disponibile con un'ampia gamma di sfere di diversa capienza, dai 5 agli 16 litri, per spaziare dalle produzioni più piccole, sia in termini di quantità che di dimensione del prodotto, fino a quantitativi più elevati. Twirlo è dotata anche di un tubo collegato ad un ventilatore di grande portata, per immettere aria filtrata nella sfera, consentendo di variare sia la posizione che l'inclinazione del getto d'aria. Il terminale in silicone, mobile e removibile, facilita le lavorazioni all'interno della vasca, così come la sua pulizia.



DE

Dieses Maschine wurde entwickelt und gebaut, um eine Vielzahl von Produkten mit Schokolade zu süßen oder zu überziehen: von Trockenfrüchten wie Mandeln und Haselnüssen, aber auch Pinienkernen, Pistazien, Kaffeebohnen und sogar kandierten Früchten. Komplett aus AISI 304-Stahl gefertigt, ist sie die ideale Maschine, die in kleinen Konditoreien und Schokoladenläden nicht fehlen darf.

Die Twirlo-Pfanne ist patentiert für:

- seine Kompaktheit, die das Arbeiten auf engstem Raum ermöglicht
- die spezielle Kugelbefestigung, die einen schnellen Austausch ermöglicht

Tatsächlich ist Twirlo mit einer breiten Palette von Kugeln mit unterschiedlichem Fassungsvermögen von 5 bis 16 Litern erhältlich, die von der kleinsten Produktion, sowohl hinsichtlich der Menge als auch der Produktgröße, bis hin zu größeren Mengen reichen.

Twirlo ist außerdem mit einem Rohr ausgestattet, das an einen Hochleistungsventilator angeschlossen ist, um gefilterte Luft in die Kugel einzuleiten und so sowohl die Position als auch die Neigung des Luftstroms zu variieren. Die bewegliche und abnehmbare Silikonspitze erleichtert das Arbeiten im Inneren des Tanks sowie dessen Reinigung.

SW

Denna maskin är konstruerad och tillverkad för att täcka en mängd olika produkter med choklad: från torkad frukt som mandel och hasselnötter till pinjenötter, pistaschmandlar, kaffeörör och till och med kanderad frukt.

Den är helt tillverkad av AISI 304-stål och är den perfekta maskinen som inte får saknas i små konditorier och chokladbutiker.

Twirlo-pannan är patenterad för:

- sin kompakthet som gör att den kan användas i små utrymmen
- det speciella kulfästet, som gör det möjligt att snabbt byta ut kulan

Twirlo finns faktiskt med ett brett utbud av kulor med olika kapacitet, från 5 till 16 liter, från de minsta produktionerna, både när det gäller kvantitet och produktstorlek, upp till större kvantiteter.

Twirlo är också utrustad med ett rör som är anslutet till en fläkt med hög kapacitet för att föra in filtrerad luft i sfären, vilket gör att man kan variera både positionen och lutningen på luftstrålen. Silikonterminalen, som är mobil och avtagbar, underlättar arbetet inuti tanken och rengöringen av den.

FR

Cette machine, conçue et réalisée pour dragéifier ou recouvrir de chocolat une vaste gamme de produits : des fruits secs comme les amandes et les noisettes, mais aussi les pignons de pin, les pistaches, les grains de café et même les fruits confits.

Entièrement réalisée en acier AISI 304, c'est la machine idéale qui ne peut manquer dans les petites pâtisseries et chocolateries.

La poêle Twirlo est brevetée pour :

- sa compacité qui lui permet de travailler dans de petits espaces
- l'attachment spécial de la boule, qui permet un remplacement rapide.

Twirlo est en effet disponible avec une large gamme de sphères de différentes capacités, de 5 à 16 litres, allant des plus petites productions, tant en termes de quantité que de taille du produit, jusqu'à des quantités plus importantes.

Twirlo est également équipé d'un tube relié à un ventilateur de grande capacité, pour introduire de l'air filtré dans la sphère, ce qui permet de varier la position et l'inclinaison du jet d'air. Le terminal en silicone, mobile et amovible, facilite le travail à l'intérieur du réservoir, ainsi que son nettoyage.

PT

Esta máquina, concebida e construída para açucarar ou cobrir com chocolate uma vasta gama de produtos: desde frutos secos como amêndoas e avelãs, mas também pinhões, pistácios, grãos de café e até fruta cristalizada.

Fabricada inteiramente em aço AISI 304, é a máquina ideal que não pode faltar nas pequenas pastelarias e chocolaterias.

O tabuleiro Twirlo está patenteado por

- a sua compacidade que lhe permite trabalhar em espaços reduzidos
- a fixação especial da bola, que permite uma substituição rápida

Twirlo está, de facto, disponível com uma vasta gama de esferas de diferentes capacidades, de 5 a 16 litros, desde as produções mais pequenas, tanto em termos de quantidade como de tamanho do produto, até às maiores quantidades.

Twirlo está também equipado com um tubo ligado a um ventilador de grande capacidade, para introduzir ar filtrado na esfera, permitindo variar tanto a posição como a inclinação do jato de ar. O terminal de silicone, móvel e amovível, facilita o trabalho no interior do tanque, bem como a sua limpeza.



ES

Esta máquina, diseñada y construida para endulzar o cubrir con chocolate una amplia gama de productos: desde frutos secos como almendras y avellanas, pero también piñones, pistachos, granos de café e incluso frutas confitadas.

Fabricada íntegramente en acero AISI 304, es la máquina ideal que no puede faltar en las pequeñas pastelerías y chocolaterías.

La sartén Twirlo está patentada para:

- su compactidad que le permite trabajar en espacios reducidos
- el accesorio de bola especial, que permite un reemplazo rápido

De hecho, Twirlo está disponible con una amplia gama de esferas de diferentes capacidades, de 5 a 16 litros, que van desde las producciones más pequeñas, tanto en términos de cantidad como de tamaño del producto, hasta cantidades más grandes.

Twirlo también está equipado con un tubo conectado a un ventilador de gran capacidad, para introducir aire filtrado en la esfera, lo que le permite variar tanto la posición como la inclinación del chorro de aire. El terminal de silicona, móvil y extraíble, facilita el trabajo en el interior del depósito, así como su limpieza.