

Dosatrice - Colatrice modello Dante Vettore



Nel 1993, Agostino Vettore, affettuosamente chiamato Dante, ha rivoluzionato il settore delle macchine alimentari brevettando una tecnica di taglio innovativa.

Questo ha portato alla creazione di una macchina dosatrice-colatrice versatile, adatta a una vasta gamma di prodotti di pasticceria e gastronomia. La dedizione e l'inventiva di Dante hanno reso la Vettore Srl un punto di riferimento nel Triveneto per serietà e precisione nella progettazione e realizzazione delle sue macchine.

Per omaggiare la straordinaria eredità di Dante, Veneto Macchine Srl ha acquisito il ramo d'azienda della Vettore Srl, continuando così la produzione delle sue colatrici e dosatrici universali.

MODELLO	Dante Vettore
Struttura	Regolabile
Taglio e colata	Su friggitrice o bollitore
Capacità tramoggia	7 Kg
Diametro di estrusione	Variabile
Velocità di estrusione	Da 20 a 120 pz/min
Formato più piccolo	8 grammi/pz
Formato più grande	40 grammi/pz
Alimentazione	230 Vac 1Ph + gnd
Materiale	Acciaio - FE verniciato
Accessori compatibili	Testa verticale



Veneto Macchine S.r.l

Via Vittorio Emanuele II n°148 - 35018 - San Martino di Lupari (PD)
 Tel +39 049 9462194 - Web Site: www.venetomacchine.com - Email: info@venetomacchine.com
 C.F./P.IVA 05612930288 - REA PD: 479620 - Cap.Soc. 50.000 euro i.v.