

EXCLUSIVE
DOUGH MIXERS



mamy

T7

TUFFANTINA

Exclusive double arms mixer



White



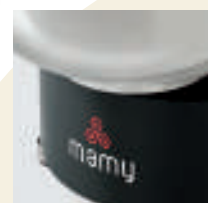
Ivory



Champagne



Bordeaux



Black

Innovativa e affidabile

Innovative and reliable



TUFFANTINAT7 di Mamy: l'impastatrice a bracci tuffanti esclusiva nel design e professionale nelle prestazioni. Per i più esigenti utilizzatori in pizzeria, pasticceria e cucina.

TUFFANTINAT7 by Mamy: the double arms mixer with exclusive design and professional performances. For the most demanding users in pizza-restaurant, confectionery and kitchen.

T7



Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (batt / min) / Variable Speed (strokes / min)	35 ÷ 70
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 370 x 510 x 695
Peso / Weight	kg 52



FORCELLINA

Exclusive fork mixer



Tradizionale ed elegante

Traditional
and elegant



FORCELLINA F7 di Mamy:

l'impastatrice a forcella elegante e raffinata.
Per impasti tradizionali e delicati.

FORCELLINA F7 by Mamy:

the elegant and stylish fork mixer.
For smooth and traditional doughs.

F7



Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (giri / min) / Variable Speed (rpm)	22 ÷ 50
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 335 x 505 x 565
Peso / Weight	kg 44



SPIRALINA

Exclusive spiral mixer



S7

Versatile e veloce

Versatile and fast



SPIRALINA S7 di Mamy: l'impastatrice a spirale versatile e affidabile.
Per tutti i tipi di impasto, dal domestico al professionale.

SPIRALINA S7 by Mamy: the versatile and reliable spiral mixer.
For all types of dough, for domestic and professional use.

S7



Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (giri / min) / Variable speed (rpm)	100 ÷ 200
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 280 x 500 x 525
Peso / Weight	kg 40

MADE IN ITALY

Italian Style by
VERNACCHIA
DESIGN

Mamy made by
MECNOSUD Srl
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy
Phone +39 0825 443185/89
Fax +39 0825 443315
info@mamyprofessional.com
www.mamyprofessional.com



Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality

≡POWER *mix*

IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE PK
SPIRAL MIXER PK SERIES



IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE PK

L'impastatrice a spirale POWER MIX è la macchina ideale per pizzeria, panetteria e la famiglia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA, SPIRALE, PIANTONE IN ACCIAIO INOX AD ALTA RESISTENZA
- GRIGLIA DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX
- TRASMISSIONE CON MOTORIDUTTORE A BAGNO D'OLIO
- DISPONIBILE CON MOTORE MONOFASE, TRIFASE O TRIFASE 2 VELOCITÀ
- TIMER DI SERIE DA 12 A 60 KG
- RUOTE CON FRENO DI SERIE SULLE VERSIONI DA 12 A 44 KG
- STRUTTURA IN ACCIAIO DI ELEVATO SPESSORE
- VERNICIATURA CON POLVERI EPOSSIDICHE ATOSSICHE PER ALIMENTI
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE



MACCHINE POTENTI RISULTATI ECCELLENTI

PK 12-18-25-38-44-60

PK 5-8



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG/ CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

5

8

12

18

25

38

44

60

E MODERNE



PK 12-18-25-38-44 A



INGRISANO
DESIGN

[GB] SPIRAL MIXER POWER MIX

Spiral mixer POWER MIX represents the ideal machine for pizza-restaurant, confectioner's, bakery and domestic use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- THE STEEL-BOWL, THE SPIRAL, THE SHAFT ARE MADE IN STRONG HIGH STAINLESS STEEL
- THE PROTECTION COVER IS MADE IN STAINLESS STEEL
- FOR THE CHAIN DRIVE SYSTEM HAS BEEN USED A GEARED MOTOR
- IT IS AVAILABLE WITH MONOPHASE, THREEPHASE MOTOR OR THREEPHASE MOTOR 2 SPEEDS (EXCEPT 5 AND 8 KG)
- STANDARD TIMER FROM 12 TO 60 KG
- THE MODELS FROM 12 TO 44 KG WILL BE SUPPLIED COMPLETE WITH WHEELS WITH BRAKE
- THE FRAME IS MADE IN THICK STAINLESS STEEL
- AS FOR THE PAINTING, ONLY NOT-TOXIC POWDERS SUITABLE FOR FOODS WERE UTILIZED
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

[F] PÉTRIN À SPIRALE POWER MIX

Le pétrin à spirale modèle POWER MIX est la machine idéale pour la pizzeria, la pâtisserie, la boulangerie et pour la famille.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
- LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE
- LE SYSTÈME DE TRANSMISSION EST RÉALISÉ AVEC UN MOTEUR RÉDUCTEUR À BAIN D'HUILE
- IL EST DISPONIBLE AVEC UN MOTEUR MONOPHASÉ, UN MOTEUR TRIPHASÉ OU UN MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES (SAUF 5 ET 8 KG)
- TIMER STANDARD DE 12 À 60 KG
- LES MODÈLES DE 12 À 44 KG SONT MONTÉS EN SÉRIE SUR ROULETTES DOUÉES DE FREIN
- LE PÉTRIN EST FABRIQUÉ EN ACIER D'UNE ÉPAISSEUR IMPORTANTE
- LA PEINTURE EST RÉALISÉE EN POUDRE ÉPOXY SPÉCIALE ALIMENTAIRE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

[E] AMASADORA A ESPIRAL POWER MIX

La amasadora a espiral serie POWER MIX es la maquina ideal para hacer pizza, pasteleria, panaderia y para la familia.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- PEROL, ESPIRAL, PERNO DE ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA
- REJILLA DE PROTECCION HECHA DE ACERO INOXIDABLE
- TRANSMISION CON MOTOREDUCTOR LUBRIFICADO CON ACEITE
- DISPONIBLE CON MOTOR MONOFASE, TRIFASE, Y TRIFASE CON 2 VELOCIDADES (MENOS LA DE 5 Y 8 KG)
- RELOJ DE SERIE DE 12 A 60 KG
- RUEDA CON FRENO DE SERIE EN LA VERSION DE 12 A 44 KG
- ESTRUCTURA DE ACERO DE ELEVADO ESPESOR
- CAPA DE PINTURA DE POLVOS EPOSIDICO NO TOXICO Y ADAPTO PARA ALIMENTOS
- IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE

[D] SPIRALKNETER POWER MIX

Die Spiralknetmaschine der Serie POWER MIX ist das ideale Gerät für Pizzerias, Konditoreien, Bäckereien und auch für den Haushalt.

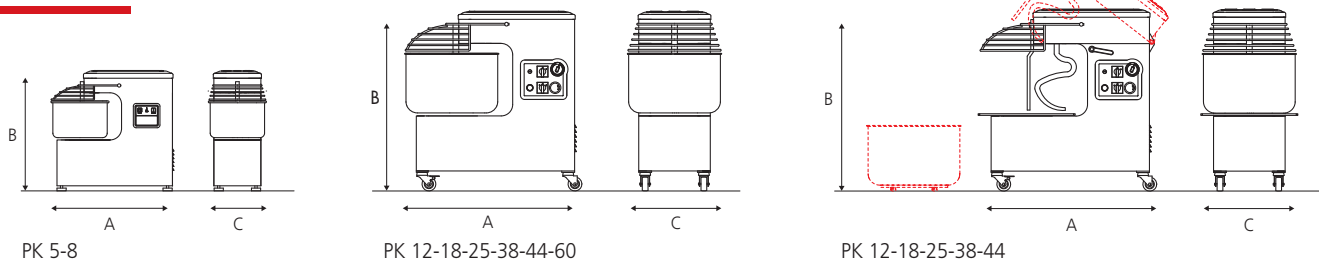
TECHNISCHE DATEN

- BEHÄLTER, SPIRALE UND ZENTRALSTAB AUS VERSTÄRKTEM INOX-STAHL
- SCHUTZGITTER AUS ROSTFREIEM INOX-STAHL
- SELBSTÖLENDES REDUKTIONSGETRIEBE
- ERHÄLTICH MIT EINPHASENMOTOR, DREIPHASENMOTOR ODER DREIPHASENMOTOR MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN (AUSGENOMMEN 5-8 KG)
- SERIENMÄßIG EINGEBAUTER TIMER IN MODELLEN FÜR 12-60 KG
- SERIENMÄßIGE AUSSTATTUNG ALLER MODELLE MIT 12-44 KG KAPAZITÄT MIT FESTSTELLBAREN RÄDERN
- VERSTÄRKTE STAHLSTRUKTUR LACKIERUNG ZULÄSSIG FÜR DEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN
- ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSTRÜSTUNG
- ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG



MODELLI

MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de perol Abmessungen behälter	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	kg	lt	mm	kw		A C B	kg
PK5M	5	3	7	237 x 160	0,37	230/50	540 x 260 x 527	33
PK5T	5	3	7	237 x 160	0,37	400/50/3	540 x 260 x 527	33
PK8M	8	5	10	260 x 200	0,37	230/50	550 x 280 x 567	36
PK8T	8	5	10	260 x 200	0,37	400/50/3	550 x 280 x 567	36
PK12M	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	675 x 350 x 702	60
PK12T	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	675 x 350 x 702	60
PK12D	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	675 x 350 x 702	60
PK18M	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	700 x 390 x 702	65
PK18T	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	700 x 390 x 702	65
PK18D	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	700 x 390 x 702	65
PK25M	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	770 x 430 x 790	95
PK25T	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	770 x 430 x 790	95
PK25D	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	770 x 430 x 790	95
PK38M	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	830 x 480 x 790	105
PK38T	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	830 x 480 x 790	105
PK38D	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	830 x 480 x 790	105
PK44M	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	860 x 530 x 790	110
PK44T	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	860 x 530 x 790	110
PK44D	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	860 x 530 x 790	110
PK60M	60	40	75	550 x 370	2,6	230/50	1020 x 575 x 1010	250
PK60T	60	40	75	550 x 370	2,6	400/50/3	1020 x 575 x 1010	250
PK60D	60	40	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50/3	1020 x 575 x 1010	250
PK12AM	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	675 x 370 x 700	80
PK12AT	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	675 x 370 x 700	80
PK12AD	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	675 x 370 x 700	80
PK18AM	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	700 x 410 x 700	85
PK18AT	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	700 x 410 x 700	85
PK18AD	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	700 x 410 x 700	85
PK25AM	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	770 x 450 x 790	115
PK25AT	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	770 x 450 x 790	115
PK25AD	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	770 x 450 x 790	115
PK38AM	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	830 x 500 x 790	130
PK38AT	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	830 x 500 x 790	130
PK38AD	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	830 x 500 x 790	130
PK44AM	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	860 x 550 x 790	140
PK44AT	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	860 x 550 x 790	140
PK44AD	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	860 x 550 x 790	140

TESTATA E VASCA FISSA
FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL
TÊTE E CUVE FIXE
CULATA Y PEROL FIJA
FIX MONTERTEM KÖPTEL UND FIX MONTERTEM BEHALTER

TESTATA SOLELEVABILE E VASCA ESTRAIBILE
LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL
TÊTE RELEVABLE ET CUVE DESMONTABLE
CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE
AUFKLAPPBAREM KÖPTEL UND ABNEHMBAREM BEHALTER

M= Motore Monofase / Monophase Motor
Moteur monophasé / Motor monofase / Einphasenmotor

T= Motore Trifase / Threephase Motor
Moteur triphasé / Motor trifase / Dreiphasenmotor

D= Motore Trifase Doppia velocità / Threephase Motor 2 speeds
Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2 velocidades
Dreiphasenmotor mit zwei Geschwindigkeiten



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
Fax +39 0825 443315
mecnosud@mecnosud.com
www.mecnosud.com



Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts, geändert werden.

DESIGN MM-ADV
PROMO Mario Oliva
ED 09/09
per: Gefa Metallana

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC

FORKED KNEADING FC SERIES



IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC

- I** L'impastatrice a forcella Serie FC è particolarmente indicata per la lavorazione di impasti delicati. Grazie alla particolare forma dell'utensile e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per una elevata qualità del prodotto finale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA, FORCELLA ED ALBERO PORTA UTENSILE IN ACCIAIO INOX
- PROTEZIONE DELLA VASCA IN POLICARBONATO TRASPARENTE PER MODELLI FC 25 E 35 E GRIGLIA IN ACCIAIO INOX PER MODELLI FC 60 E 80
- TRASMISSIONE CON CINGHIE TRAPEZOIDALI E RIDUTTORI
- DI VELOCITÀ A BAGNO D'OLIO INDIPENDENTI PER VASCA E FORCELLA
- PARTI ROTANTI MONTATE SU CUSCINETTI A SFERA
- TELAIO IN ACCIAIO DI ELEVATO SPESSORE
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE

D **GABELRÜHRGERÄT FC**

Das Gabelrührgerät der Serie FC ist besonders für die Herstellung qualitativ hochwertiger Teigmassen geeignet. Die spezielle Form des Gerätes und des Behälters ermöglichen die Herstellung kühler und leichter Teige, die binnen kurzer Zeit optimale Backergebnisse garantieren.

TECHNISCHE DATEN

- BEHÄLTER, GABEL UND TRAGWELLE AUS INOX-STAHL
- BEHÄLTERSCHUTZ AUS DURCHSICHTIGEM POLYKARBONAT FÜR MODELLE FC25 UND 35, INOX-STAHLGITTER FÜR MODELLE FC60 UND 80
- GERÄUSCHARMER ARBEITSVORGANG DURCH TRAPEZFÖRMIGE ANTRIEBSRIEMEN MIT UNABHÄNGIG VON BEHÄLTER UND GABEL ARBEITENDEN, SELBSTÖLENDEN REDUKTIONSGETRIEBEN
- ROTIERENDE TEILE AUF KUGELLAGER MONTIERT
- STAHLVERSTÄRKTER AUßENRAHMEN
- ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

GB **FORKED KNEADING FC**

Forked kneading model FC is particularly suitable to make soft doughs. The particular shape of the tool and his bowl allows to get non-warmed up and oxygenated doughs very quickly, for a very high quality of the final product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- THE STEEL-BOWL, THE FORK AND THE TOOL- HOLDER SHAFT ARE MADE IN STAINLESS STEEL
- THE BOWL IS COVERED IN TRANSPARENT POLYCARBONATE FOR FC 25 AND 35 MODELS AND THE GRILLE IS MADE IN STAINLESS STEEL FOR FC 60 AND 80 MODELS.
- THE CHAIN DRIVE SYSTEM IS MADE USING TRAPEZOIDAL BELTS AND INDEPENDENT GEARED SPEED-REDUCERS FOR THE BOWL AND THE FORK
- THE ROTATING PARTS ARE ASSEMBLED ON BALL-BEARINGS
- THE FRAME IS MADE IN THICK STAINLESS STEEL
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

STRUMENTI IDEALI PER IMPASTI

FC 25-35



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG/ CAPACIDAD DE AMASAR KG
TEIGMASSE KG

25

35

60

80

F PÉTRIN À FOURCHE FC

La pétrisseuse à fourche Modèle FC est particulièrement indiquée pour l'exécution de pâtes délicates. La forme particulière de l'outil et de la cuve permet d'obtenir rapidement des pâtes pas chauffées et bien oxygénées, pour une bonne qualité du produit final.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- LA CUVE, LA FOURCHE ET L'ARBRE PORTE-OUTIL SONT EN ACIER INOXYDABLE
- LA PROTECTION DE LA CUVE EST EN POLYCARBONATE TRANSPARENT POUR LES MODÈLES FC 25 ET 35 ET LA GRILLE EST EN ACIER INOXYDABLE POUR LES MODÈLES FC 60 ET 80
- LE SYSTÈME DE TRANSMISSION EST RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES ET DES RÉDUCTEURS DE VITESSE À BAIN D'HUILE INDÉPENDANTS POUR LA CUVE ET LA FOURCHE
- LES PARTIES ROTATIVES SONT MONTÉES SUR DES COUSSINETS SPHÉRIQUES
- LE PÉTRIN EST FABRIQUÉ EN ACIER D'UNE ÉPAISSEUR IMPORTANTE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

E AMASADORA DE HORCHILLA FC

La amasadora de horchilla serie FC esta particularmente indicada para la elaboracion de masas delicadas. Gracias a la particular forma del utensilio es posible obtener rapidamente masa frias y bien oxigenadas, para obtener una elevada cualidad del producto final.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- PEROL, HORCHILLA Y PERNO PARA UTENSILIO EN ACERO INOXIDABLE
- PROTECCION DEL RECIPIENTE HECHA DE POLICARBONATO TRANSPARENTE PARA MODELOS FC 25 Y 35, REJILLA EN ACERO INOXIDABLE PARA MODELOS FC 60 Y 80
- TRANSMISION POR MEDIO DE CINTURON TRAPEZOIDAL Y REDUCTOR DE VELOCIDAD LUBRIFICADO CON ACEITE SEPARADOS POR RECIPIENTE Y LA HORCHILLA
- PARTES GIRATORIAS MONTADAS SOBRE COJINETES ESFERICOS
- ESTRUCTURA DE ACERO DE ELEVADO ESPESOR IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE.

DI ALTA QUALITÀ
DELICATI

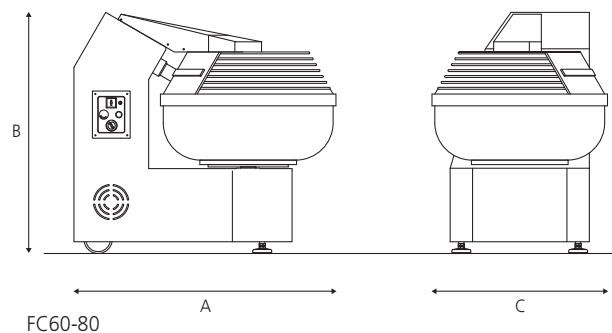
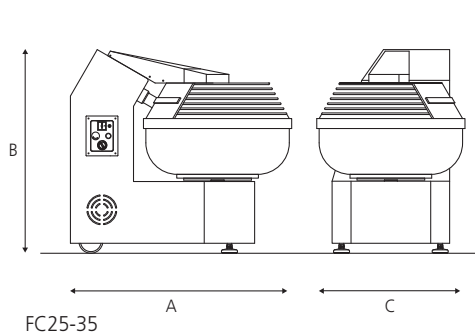
FC 60-80





MODELLI

MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de perol Fassungsvermögen Behälter	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	kg	lt	kw		A C B	kg
FC25M	25	16	30	1,1	230/50/1	870x560x890	140
FC25T	25	16	30	1,1	400/50/3	870x560x890	140
FC25D	25	16	30	0,75 / 1,1	400/50/3	870x560x890	140
FC35M	35	23	40	1,1	230/50/1	885x590x890	145
FC35T	35	23	40	1,1	400/50/3	885x590x890	145
FC35D	35	23	40	0,75 / 1,1	400/50/3	885x590x890	145
FC60D	60	40	70	0,9/1,3	400/50/3	1068x660x1025	240
FC80D	80	53	93	1,1/1,5	400/50/3	1110x744x1025	290



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com



Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP

AUTOMATIC SPIRAL MIXER SP SERIES



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP

L'impastatrice a spirale automatica Serie SP è la macchina ideale per panifici e pasticcerie. Disponibile con capacità di impasto da 60 a 250 Kg., è realizzata in acciaio di elevato spessore e con componenti meccanici di grande affidabilità e robustezza per un uso continuo e per la realizzazione di impasti tenaci.

La versione autoribaltante Serie SPRB-SPRS è costituita da una impastatrice Serie SP e da un ribaltatore idraulico Serie RB o RS che consente lo scarico dell'impasto su banco o su spezzatrice, posti a destra o sinistra della macchina stessa. È disponibile in una gamma di capacità di impasto da 80 a 250 Kg.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA, SPIRALE E PIANTONE IN ACCIAIO INOX AD ALTA RESISTENZA
- GRIGLIA DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX
- PIASTRA TESTATA RIVESTITA IN ACCIAIO INOX
- DUE VELOCITÀ DI IMPASTO REGOLABILI AUTOMATICAMENTE
- DUE MOTORI INDIPENDENTI PER SPIRALE E VASCA
- DUE TIMER ELETTRONICI PER LA GESTIONE AUTOMATICA DELLE VELOCITÀ DI IMPASTO
- ROTAZIONE AD IMPULSI DELLA VASCA
- PREDISPOSIZIONE PER RIBALTATORE SU BANCO O SPEZZATRICE
- INVERSIONE DEL SENSO DI ROTAZIONE VASCA
- TRASMISSIONE A CINGHIE TRAPEZOIDALI PER LA MASSIMA SILENZIOSITÀ
- PIEDI DI APPOGGIO ANTERIORI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI
- RUOTE POSTERIORI PER UNA AGEVOLE MOVIMENTAZIONE
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE



Quadro comandi digitale / Digital control panel / Tableau de commande numérique / Tablero de mandos digital / Steuertafel zur digitalen Regelung



Contalitri acqua/Water counter/Comptable d'eau/Contadores de agua/Wasser-Zähler



UN IMPASTO ASSO

SP 60

SP 130



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG / CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

60	80	100	130	160	200	250
----	----	-----	-----	-----	-----	-----

LUTAMENTE PERFETTO LA NOSTRA SPECIALITÀ



SPRB 200

CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG / CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

80

100

130

160

200

250



SPRS 200



INGRISANO
DESIGN

(GB) AUTOMATIC MIXER WITH FIXED BOWL SP

Automatic spiral mixer Model SP represents the ideal machine for bakeries and confectioner's. It is available with a dough capacity from 60 to 250 kg. It is made in thick stainless steel and highly reliable and strong mechanical components for a continuous use and to get tough doughes.

AUTOMATIC SPIRAL MIXER OVERTURNING ON WORKTABLE OR ON DIVIDER SPRB-SPRS

Automatic tipping spiral mixer consists of a mixer model SP and a hydraulic tipping device which makes it possible the discharge of the dough on worktable or divider; they are placed on the right or on the left of the machine. It is available in a range with a dough capacity from 80 to 250 kg.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- THE STEEL-BOWL, THE SPIRAL, THE SHAFT ARE MADE IN STRONG HIGH STAINLESS STEEL
- THE PROTECTION COVER IS MADE IN STAINLESS STEEL
- THE HEAD PLATE IS COVERED IN STAINLESS STEEL
- THE MACHINE CAN BE EQUIPPED WITH TWO OPERATING SPEEDS AUTOMATICALLY ADJUSTABLE
- TWO INDEPENDENT MOTORS FOR SPIRAL AND BOWL
- TWO ELECTRONIC TIMERS FOR AN AUTOMATIC MANAGEMENT OF OPERATING SPEEDS
- A BOWL WITH ROTATION ON IMPULSE
- A PREDISPOSITION FOR A FLIP-OVER MECHANISM ON WORKTABLE OR DIVIDER
- A REVERSIBLE BOWL
- A CHAIN DRIVE SYSTEM MADE USING TRAPEZOIDAL BELTS TO GET THE HIGHEST SILENCE
- THE FRONT FEET ARE MADE IN STAINLESS STEEL AND THEY ARE ADJUSTABLE
- THE REAR WHEELS GIVE AN EASY MOVEMENT
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

(E) AMASADORA AUTOMATICA CON TINA FIJA SP

La amasadora a espiral automatica Serie SP es la maquina ideal para panaderias y pastelerias. Disponible con capacidad de masa de 60 a 250 Kg, esta realizada con acero de un elevado espesor y con componentes mecanicos de grande seguridad y robusteza para un uso continuo y para la realizacion de empastos tenaces.

AMASADORA A ESPIRAL AUTOMATICA AUTOVOLCANTE SPRB-SPRS

La amasadora a espiral automatica autovolcanta esta constituida de una amasadora serie SP y de un volcador hidraulico Serie RB o RS que consiente la descarga de la masa sobre la mesa o sobre maquina cortadora, situados a la derecha y a la izquierda de la misma maquina. Esta disponible en una gama de capacidad de masa de 80 a 250 Kg.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- PEROL, ESPIRAL Y PERNO DE ACERO DE ALTA RESISTENCIA
- REJILLA DE PROTECCION DE ACERO INOXIDABLE
- PLACA REVESTIDA CON ACERO INOXIDABLE
- DOS VELOCIDADES PARA AMASAR REGULABLES AUTOMATICAMENTE
- DOS MOTORES IMDEPENDIENTES PARA ESPIRAL Y PEROL
- DOS RELOJES ELECTRONICOS PARA LA GESTION AUTOMATICA DE LA VELOCIDAD DE LA MASA
- ROTACION CON IMPULSOS DEL RECIPIENTE
- PREDISPOSICION PARA APARATO VOLCADOR DE MASA SOBRE BANCADA O MAQUINA CORTADORA
- INVERSION DEL SENTIDO DE ROTACION DE PEROL
- TRASMISION POR MEDIO DE UN CINTURON TRAPEZOIDAL PARA UNA MAXIMA SILENCIOSIDAD
- PIE DE APOYO ANTERIOR DE ACERO INOXIDABLE REGULABLE
- RUEDAS TRASERAS PARA UN MEJOR MANEJO
- IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE

(F) PÉTRIN AUTOMATIQUE AVEC UNE CUVE FIXE SP

Le pétrin à spirale automatique Modèle SP est la machine idéale pour les boulangeries et pour les pâtisseries. Il est disponible avec une capacité de pâte de 60 à 250 kg, et il est fabriqué en acier d'une épaisseur importante et avec des composants mécaniques fortement fiables et robustes pour un usage continu et pour la réalisation de pâtes tenaces.

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE BASCULANT SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE SPRB-SPRS

La version basculant est constitué par un pétrin modèle SP et par un basculeur hydraulique qui permet le déchargement de la pâte sur banc ou sur machine à couper la pâte; ils sont placés à droite ou à gauche de la machine. Il est disponible dans une version à capacité de pâte de 80 à 250 kg.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
- LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE
- LA PLAQUE CULASSE EST RECOUVERTE EN ACIER INOXYDABLE
- LA MACHINE PEUT ÊTRE DOUÉE DE DEUX VITESSES D'EXÉCUTION RÉGLABLES AUTOMATIQUEMENT
- DEUX MOTEURS INDÉPENDANTS POUR LA SPIRALE ET LA CUVE
- DEUX TIMERS ÉLECTRONIQUES POUR LA GESTION AUTOMATIQUE DES VITESSES D'EXÉCUTION
- UNE CUVE AVEC UNE ROTATION PAR IMPULSION
- LA PRÉDISPOSITION POUR UN BASCULEUR SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE
- L'INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA CUVE
- UN SYSTÈME DE TRANSMISSION RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES POUR OBTENIR LE PLUS HAUT SILENCE
- LES PIEDS D'APPUI ANTÉRIEURS SONT EN ACIER INOXYDABLE ET ILS SONT RÉGLABLES
- LES ROUES ARRIÈRES DONNENT UNE MANUTENTION FACILE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

(D) AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FEST MONTIERTEM BEHÄLTER SP

Die automatische Spiralteigknetmaschine der Serie SP ist das ideale Gerät für Bäckereien und Konditoreien. Sie ist für Teigmengen zwischen 60 bis zu 250 kg erhältlich. Die robuste Ausstattung, die verstärkte Stahlstruktur und die Widerstands- fähigkeit der mechanischen Bauteile sind besonders für das Kneten zäher Teige im Dauereinsatz gedacht.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT KIPPVORRICHTUNG SPRB-SPRS

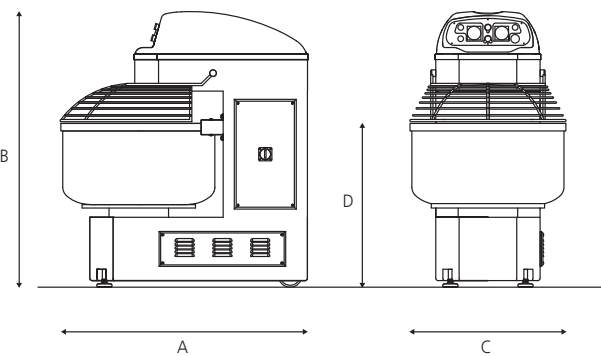
Der automatische Spiralkneter mit Kippvorrichtung besteht aus einem Gerät der Serie SP und einer hydraulischen Kippvorrichtung der der Serie RB oder RS, die wahlweise ein rechts- oder linksseitiges Entladen der Teigmasse auf die Arbeitsfläche oder den Portionierer ermöglicht. Er ist für Teigmengen zwischen 80 und 250 kg erhältlich.

TECHNISCHE DATEN

- BEHÄLTER, SPIRALE UND ZENTRALSTAB AUS VERSTÄRKTEM INOX-STAHL
- SCHUTZGITTER AUS ROSTFREIEM INOX-STAHL
- MIT INOX-STAHL VERKLEIDETE KOPFTEILPLATTE
- WASSERZULEITUNG WÄHREND DES ARBEITSVORGANGS
- ZWEI AUTOMATISCH REGULIERBARE KNETGESCHWINDIGKEITEN
- ZWEI VONEINANDER UNABHÄNGIGE MOTOREN FÜR KNETSPIRALE UND BEHÄLTER
- ZWEI ELEKTRONISCH GESTEUERTE TIMER FÜR DIE AUTOMATISCHE GESCHWINDIGKEITSREGULIERUNG
- IMPULSGESTEUERTE ROTATION DURCH DEN BEHÄLTER
- MÖGLICHER NACHTRÄGLICHER EINBAU DER KIPPVORRICHTUNG AUF ARBEITSFLÄCHE ODER PORTIONIERER
- ROTATIONSUMKEHR DES BEHÄLTERS
- GERÄUSCHARMER MISCHVORGANG GEWÄHRLEISTET DURCH TRAPEZFÖRMIGE ANTRIEBSRIEMEN
- REGULIERBARE VORDERE STÜTZFÜßE AUS INOX-STAHL
- HINTERRÄDER VOLL BEWEGLICH
- ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSTRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



SP60-80-100-130-160-200-250

Modello Model Modèle Modelo Modell	A	B	C	D
SP60	1180	1312	630	800
SP80	1305	1460	730	830
SP100	1305	1460	730	850
SP130	1355	1460	830	870
SP160	1440	1560	930	870
SP200	1490	1560	930	910
SP250	1580	1560	1030	950

DATI TECNICI

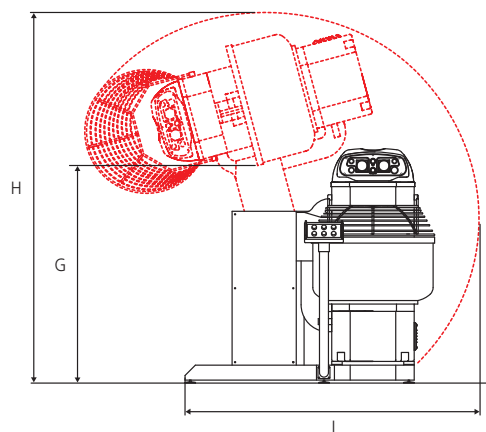
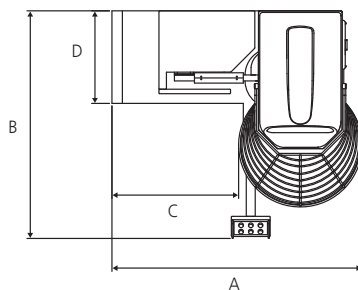
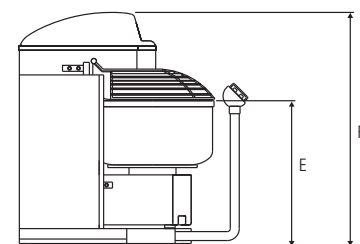
TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral Spiralenmotor	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor tina Behältermotor	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	kg	lt	kw		kg
SP60	60	40	100	1,5/3	0,55	370
SP80	80	53	130	3/5,2	0,75	510
SP100	100	66	160	3/5,2	0,75	520
SP130	130	86	200	3/5,2	0,75	580
SP160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	790
SP200	200	133	290	6,5/11	1,1	830
SP250	250	166	390	6,5/11	1,1	870
SPRB80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	960
SPRB100	100	66	160	3 / 5,2	0,75	980
SPRB130	130	86	200	3 / 5,2	0,75	1020
SPRB160	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	1330
SPRB200	200	133	290	6,5 / 11	1,1	1350
SPRB250	250	166	390	6,5 / 11	1,5	1430
SPRS80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	1160
SPRS100	100	66	160	3 / 5,2	0,75	1180
SPRS130	130	86	200	3 / 5,2	0,75	1220
SPRS160	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	1550
SPRS200	200	133	290	6,5 / 11	1,1	1570
SPRS250	250	166	390	6,5 / 11	1,1	1650

DIMENSIONI

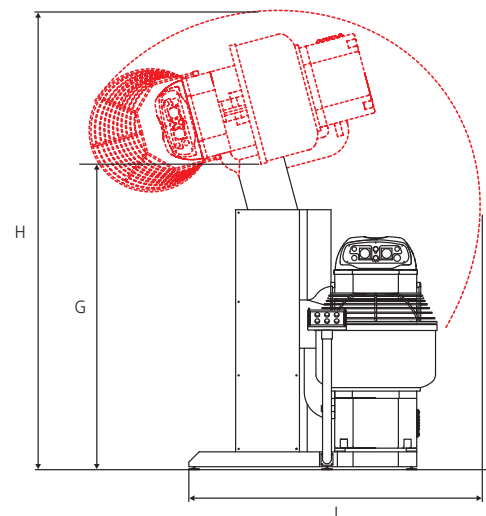
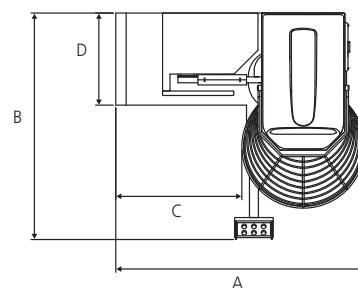
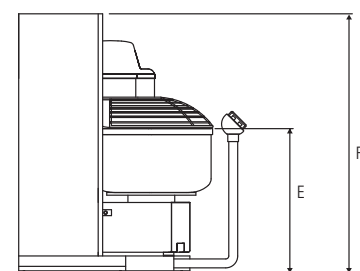
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN

SPRB80-100-130-160-200-250



Modello Model Modèle Modelo Modell	VERSIONE SCARICO SU BANCO / POURING ONTO TABLE / VERSION VIDAGE SUR PLAN VERSION DESCARGO SOBRE BANCADA / AUSFÜHRUNG MIT ENTLERUNG AUF TISCH								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
SPRB80	1650	1550	930	620	935	1570	1545	2360	1880
SPRB100	1650	1550	880	620	975	1570	1535	2350	1880
SPRB130	1700	1550	880	620	995	1570	1480	2420	1880
SPRB160	1750	1650	830	620	990	1680	1440	2550	1930
SPRB200	1750	1650	830	620	1040	1680	1430	2550	1980
SPRB250	1800	1650	780	620	1040	1680	1380	2550	2100

SPRS80-100-130-160-200-250



Modello Model Modèle Modelo Modell	VERSIONE SCARICO SU TRAMOGGIA / POURING INTO HOPPER / VERSION VIDAGE DANS TRÉMIE VERSION DESCARGO SOBRE MAQUINA CORTADORA / AUSFÜHRUNG MIT ENTLERUNG IN TRICHTER								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
SPRS80	1650	1550	930	620	935	1750	2070	3000	1880
SPRS100	1650	1550	880	620	975	1750	2060	3000	1880
SPRS130	1700	1550	880	620	995	1750	2000	3050	1880
SPRS160	1750	1650	830	620	990	1750	1990	3090	1930
SPRS200	1750	1650	830	620	1040	1750	1980	3020	1980
SPRS250	1800	1650	780	620	1040	1750	1930	3100	2100



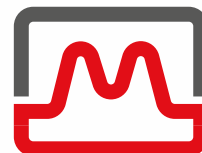
MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com



Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts, geändert werden.

DESIGN MMADY
 PHOTO Mario Oliva
 ED 09/09
 near Grafica Metallana



MECNOSUD

ARROTONDATRICI | SERIE AR

BUN ROUNDING MACHINES - AR SERIES

IT L'arrotondatrice AR800 è una macchina idonea ad arrotondare porzioni di pasta da 30 ad 800 grammi, velocemente e senza alterarne le caratteristiche. Può essere dotata di codlea in alluminio, indicata per impasti tradizionali, oppure di codlea in alluminio teflonata, indicata per impasti più idratati e per pasticceria. Si caratterizza per semplicità di utilizzo, pulizia e manutenzione.

EN The rounder AR800 is a machine suitable for rounding portions of dough from 30 to 800 grams, quickly and without altering its characteristics. It can be equipped with an aluminium auger, suitable for traditional doughs, or with a Teflon-coated aluminium auger, suitable for more hydrated doughs and for pastry. It is characterized by ease of use, cleaning and maintenance.



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video
Frame the **QR Code** for view the video
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica
Frame the **QR Code** to view the technical sheet
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica



Modello Model	Grammat. min. Weight min gr	Grammat. max Weight max gr	Codea Auger	Potenza motore Motor power kW	Dimensione Dimension mm	Volt Volt	Peso Weight kg
AR800M	30	800	Alluminio - Aluminium	0,37	436x738x838	220/50-60/1	73
AR800T	30	800	Alluminio - Aluminium	0,37	436x738x838	400/50-60/3	73
AR800M-TE	30	800	Teflon	0,37	436x738x838	220/50-60/1	73
AR800T-TE	30	800	Teflon	0,37	436x738x838	400/50-60/3	73

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



FORMATRICE PER PIZZA | SERIE PF

MOULDER FOR PIZZA PF SERIES



- I **FORMATRICE PER PIZZA PF**
La formatrice PF è la macchina ideale per la formatura rapida di dischi per pizza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- PIATTI CROMATI
- REGOLAZIONE RAPIDA DELLO SPESSORE DEL DISCO DI PASTA
- CONTROLLO SEPARATO DELLA TEMPERATURA DEI PIATTI
- CONTROLLO ELETTRONICO DEL TEMPO DI PRESSIONE

- F **FORMEUSE A PIZZA PF**
La formeuse PF est la machine idéale pour une préparation rapide des disques à pizza.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- PLATS CHROMÉES
- RÉGLAGE RAPIDE DE L'ÉPAISSEUR DU DISQUE DE PÂTE
- CONTRÔLE À PART DE LA TEMPÉRATURE DES PLATS
- CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS DE PRESSION

- D **FORMMASCHINE FÜR PIZZA PF**
Die Teigmaschine PF ist ideal für die rasche Herstellung von Teigscheiben für Pizza.

TECHNISCHE DATEN

- TELLER VERCHROMTE
- SCHNELLE REGULIERUNG DER DICKE DER TEIGSCHEIBEN
- SEPARATE TEMPERATURREGULIERUNG DER TELLER
- ELEKTRONISCHE REGULIERUNG DER DRUCKZEIT

- GB **MOULDER FOR PIZZA PF**
The PF moulder is the ideal machine for the quick moulding of pizza bases

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- CHROMED PLATES
- QUICK ADJUSTMENT TO THE THICKNESS OF THE PIZZA BASE
- SEPARATE CONTROL OF THE TEMPERATURE OF THE PLATES
- ELECTRONIC CONTROL OF THE PRESSURE TIME

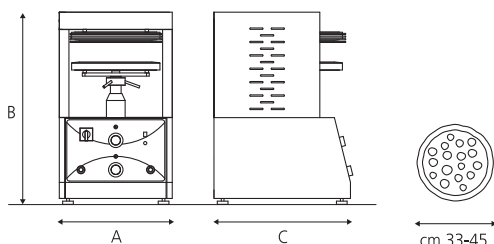
- E **MOLDEADORA PARA PIZZA PF**
La moldeadora PF es la máquina ideal para el modelado rápido de discos para pizza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- PLATOS CROMADOS
- AJUSTE RÁPIDO DEL ESPESOR DEL DISCO DE MASA
- CONTROL SEPARADO DE LA TEMPERATURA DE LOS PLATOS
- CONTROL ELECTRÓNICO DEL TIEMPO DE PRESIÓN

MODELLI

MODELS / MODELE / MODELO / MODELL



PF33-45



DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Peso pasta Dough weight Poids pâte Peso de la masa Gewicht Teig	Piatto Plate Plat Plato Teller	Assorbimento Electrical consumption Absorption Consumo Absorption	Alimentazione Power supply Alimentation Alimentación Versorgung	Dimensioni mm Dimensions mm Dimensions mm Dimensiones mm Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	gr	cm	kw	volt	mm A C B	kg
PF33	100 - 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750	100
PF45	100 - 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860	130



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
Fax +39 0825 443315
mecnosud@mecnosud.com
www.mecnosud.com



Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts, geändert werden.

DESIGN: E. Di Stefano
FOTO: Mario Oliva
ED 10/17



MECNOSUD



MESCOLATRICE PLANETARIA

Serie PL - Linea Industria

- Progettata per utilizzo industriale in pasticcerie, panifici
- Capacità / Volume Vasca
80/100/120/140/160 Lt.
- Pannello di comando programmabile Digitale o Touch-screen
- Sollevamento vasca elettrico
- Dotata di Frusta, Gancio, Spatola e Raschiatore

*Inquadrare il
QR Code per
visionare il video*



Capacità / Volume Vasca	Potenza Motore	Volt	Dimensioni	Peso
Lt.	Kw.	V.	$ \begin{array}{c} a \times c \times b \\ \begin{array}{ccc} & \nearrow b & \searrow a \\ & c & \end{array} \end{array} $	Kg.
80	5,5	400/50-60/3	1069 x 838 x 1979	650
100	5,5	400/50-60/3	1069 x 838 x 1979	680
120	7,5	400/50-60/3	1119 x 838 x 2075	720
140	7,5	400/50-60/3	1119 x 838 x 2075	735
160	7,5	400/50-60/3	1119 x 838 x 2075	750

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI MANUALI
Serie DR-M

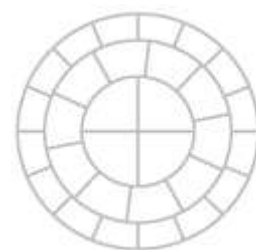


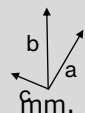
Macchina ad azionamento manuale. Le fasi di pressatura, taglio ed arrotondamento vengono effettuate tramite azionamento di leve, mentre la regolazione della camera di formatura avviene attraverso una vite graduata.

La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

- Coltelli in acciaio inox 304
- Superficie interna del coperchio e pressini in polietilene alimentare PE500
- Piatti in polietilene alimentare PETG;

*Inquadrare il
QR Code per
visionare il video*



Divisioni	Grammat. min	Grammat. max	Capacità vasca	Diametro testata	Dimensioni
	g.	g.	kg.	mm.	$a \times c \times b$ 
15	150	360	4	400	604X605X1970
22	60	220	4	400	604X605X1970
30	40	135	4	400	604X605X1970
36	34	110	4	400	604X605X1970