

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



SPEZZATRICI ARROTONDATRICI ELETTRICHE MANUALI | DR-M
ELECTRIC MANUAL BUN ROUNDING DIVIDERS DR-M SERIES



DESCRIZIONE

DESCRIPTION / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN

IT SPEZZATRICE ARROTONDATRICE ELETTRICA MANUALE

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 per mezzo di una vite graduata.

La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

- Coltelli in acciaio inox 304
- Piatti in polietilene alimentare PETG

EN ELECTRIC MANUAL BUN ROUNDING DIVIDERS

Manually operated machine. The pressing, cutting and rounding phases are carried out by operating levers, while the adjustment of the molding chamber takes place through a graduated screw. The machine is supplied with n. 3 plates.

- Stainless steel knives 304
- Plates in food-grade polyethylene PETG

FR DIVISEUSES BOULEUSES ELECTRIQUES MANUELLES

Machine à commande manuelle. Les phases de pressage, de coupe et d'arrondissement sont effectuées par des leviers de commande, tandis que le réglage de la chambre de moulage s'effectue par une vis graduée. La machine est fournie avec n. 3 assiettes.

- Couteaux en acier inoxydable 304
- Assiettes en polyéthylène alimentaire PETG

ES DIVISORAS BOLEADORAS ELECTRICAS MANUALES

Maquina de funcionamiento manual. Las fases de prensado, corte y redondeo final se efectúan con palancas, mientras la regulación de la cámara de formado se realiza con una palanca de control que incluye una perno graduado. La máquina se entrega con un total de 3 platos

- Cucillas en acero inox 304
- Placas de polietileno de grado alimentario PE500



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 Modèle Modelo	Divisioni Divisions Divisions Divisiones	Grammat. min. Weight min Poids min Peso min.	Grammat. max Weight max Poids max Peso max	Capacità vasca Bowl capacity Capacité cuve Capacidad de tina	Diametro testata Head Diameter Diamètre tête Diámetro cabeza	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
		gr	gr	kg	mm	kW	mm		kg
DR15M	15	150	260	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR22M	22	60	180	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR30M	30	40	135	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR36M	36	34	110	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230



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

