

M48

ABBINATA
SPEZZATRICE +
ARROTONDATRICE



Combined machine
dough divider + rounder
Combinée
diviseuse + bouleuse
Kombinierte Maschine
Portionier + Abrundemaschine
Divisora + boleadora



 friulco



Completamente automatica

Macchina composta da una spezzatrice e da un'arrotondatrice completamente automatica per poter preparare senza fatica e con gran risparmio di tempo delle porzioni di pasta di vari pesi, rotonde e perfettamente chiuse. Costruita a norme igieniche e di sicurezza.

- completamente in acciaio inox
- professionale
- nuovo sistema di pesatura
- su ruote
- facile da smontare e da pulire

Completely automatic

Machine composed of one dough divider and one dough rounder completely automatic, to prepare round and perfectly closed dough portions of different weights, without any efforts and saving a lot of time. This machine is manufactured according to sanitary and safety norms.

- completely in stainless steel
- professional
- new weighing system
- on wheels
- easy to be disassembled and cleaned

Complètement automatique

Machine composée d'une diviseuse et d'une bouleuse pour pâte à pizza complètement automatique pour pouvoir préparer sans effort et très rapidement des portions de pâte de différents poids, parfaitement rondes et fermées. Construite selon les normes d'hygiène et de sécurité.

- complètement en acier inoxydable
- professionnelle
- nouveau système de pesée
- sur roues
- facile à démonter et à nettoyer

Vollautomatisch

Eine komplette automatische Maschine, um völlig runde und geschlossene Teigportionen von verschiedenen Gewichten, ohne Mühe und schnell vorzubereiten. Einfache Demontage und Reinigung. Laut Sicherheit- und Hygiene-Normen hergestellt.

- komplett aus Edelstahl
- beruflich
- neues Wiegunsystem
- mit Rädern
- einfache Demontage und Reinigung

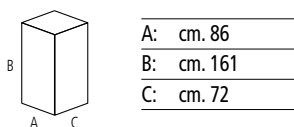
Completamente automática

Una máquina compuesta de una divisora y de una boleadora para masa de pizza, completamente automática para preparar sin esfuerzo y ganando mucho tiempo porciones de varios pesos, perfectamente redondas y cerradas. Construida según normas de higiene y seguridad.

- completamente en acero inoxidable
- profesional
- nuevo sistema de pesado
- equipada con ruedas
- facilidad de desmontaje y limpieza



Dimensioni macchina - Machine dimensions
Dimensions de la machine - Abmessungen der Maschine - Dimensiones de la máquina



Dati tecnici	M48
Pezzatura - Portion weight - Poids des portions - Gewicht der Portion - Peso porción	180÷550 gr.
Cono optional - Optional cone - Cône en option - Extra Kegel - Cono opcional	70÷180 gr
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité de la cuve - Inhalt - Capacidad	50 l
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria	up to 400 Kg
Potenza monofase - Installed power - Puissance installée - Nennleistung Potencia instalada	750W / 5,4A
Tensione - Current - Tension - Netzanschluß - Tensión	230 V / 50 Hz or any other on request
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	Kg.215
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg.240
Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage Abmessungen der Verpackung - Dimensiones embalaje	cm. 91x81x174H 1,28 m3

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica senza preavviso./ Specification subject to change without notice./ Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis./ Technische Angaben unverbindlich./ El productor se reserva el derecho de aportar cualquier modificación de construcción sin previo aviso.

friulco

Via Ponte Giulio, 64
Zona Industriale
33085 Maniago (PN) - Italy
Tel. +39 0427 731573 - 731574

info@friulcompany.com
www.friulcompany.com