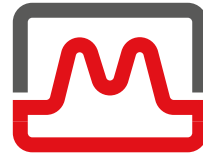


Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



MECNOSUD

IMPASTATRICE A SPIRALE | MASSIMA M40 - M50

SPIRAL MIXER M40-M50 / PÉTRIN À SPIRALE M40-M50 / AMASADORA A ESPIRAL M40-M50

- IT**
- Progettata per utilizzo professionale, in pizzerie, panifici, pasticcerie
 - Capacità di impasto 40 Kg. (56 Lt.) / 50 Kg. (70 Lt.)
 - Con variatore di velocità (Volt 230/50-60/1) da 95 a 280 rpm
 - Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo - tipo pane)
 - Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
 - Trasmissione a cinghie per garantire massima affidabilità e silenziosità
- EN**
- Designed for a professional use in pizzerias, bakeries, pastry shops
 - Dough capacity 40 Kg. (56 Lt.) / 50 Kg. (70 Lt.)
 - With variator speed (Volt 230/50-60/1), from 95 to 280 rpm
 - Bowl made with hemispherical bottom (curved radius—bread type)
 - Shaped pasta breaker rod, with scraper to collect dough
 - Belt trasmission to ensure the maximum reliability and silence
- FR**
- Conçue pour un usage professionnel, dans les pizzerias, boulangeries et pâtisseries
 - Capacité de pâte 40 Kg. (56 Lt.) / 50 Kg. (70 Lt.)
 - Avec variateur de vitesse (Volt 230/50-60/1), de 95 à 280 tr/min
 - Cuve réalisée à fond hémisphérique (rayon courbé - type pain)
 - Barre coupe-pâtes en forme, avec grattoir pour ramasser la pâte
 - Transmission par courroie, pour assurer une fiabilité et silence maximum
- ES**
- Diseñada para uso profesional, en pizzerías, panaderías, pastelerías
 - Capacidad de masa 40 Kg. (56 Lt.) / 50 Kg. (70 Lt.)
 - Con variador de velocidad (Volt 230 / 50-60 / 1) de 95 a 280 rpm
 - Perol fabricado con fondo semiesférico (radio curvo - tipo pan)
 - Perno fabricado con raspador recoge pasta
 - Transmisión por correa para garantizar la máxima fiabilidad y silencio

massima
MECNOSUD

M40 - M50



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	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
	kg	lt	Ø x h mm	rpm	kW		L x l x h mm	kg
M40MV	40	56	500 x 300	Spirale 95 ÷ 280	2,20	230/50-60/1	890x530x880	148
M50MV	50	70	550 x 300	Spirale 95 ÷ 280	2,20	230/50-60/1	940x580x880	155

MECNOSUD Srl
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy
Tel/Phone +39 0825 443185

Tel/Phone +39 0825 443189
Fax +39 0825 443315
mecnosud@mecnosud.com
www.mecnosud.com

