

M22

SPEZZATRICE +
ARROTONDATRICE
PER IMPASTI MORBIDI



Divider + rounder
for soft dough

Diviseuse + bouleuse
pour pâte hydratée

Portionier. + Abrundemaschine
für weichen Teig

Divisora + boleadora
para masa suave



 friulco

M22



Professionale, compatta ed affidabile

Macchina composta da una spezzatrice e da un'arrotondatrice per poter preparare senza fatica e con gran risparmio di tempo delle porzioni di pasta da 140 a 260 grammi, rotonde e perfettamente chiuse. Costruita a norme igieniche e di sicurezza.

- contenitore pasta amovibile per una pulizia perfetta
- completamente in acciaio inox
- facile da smontare e da pulire

Professional, compact and reliable

Machine composed of one dough divider and one dough rounder completely automatic, to prepare round and perfectly closed dough portions from 140 up to 260 grams, without any efforts and saving a lot of time. Manufactured according to sanitary and safety norms.

- removable dough hopper for a perfect cleaning
- completely in stainless steel
- easy to be disassembled and cleaned

Professionnelle, compacte et fiable

Machine composée d'une diviseuse et d'une bouleuse complètement automatique pour préparer sans effort et très rapidement des portions de pâte de 140 à 260 grammes, rondes et parfaitement fermées. Construite selon les normes d'hygiène et de sécurité.

- cuve amovible pour un nettoyage parfait
- complètement en acier inoxydable
- facile à démonter et à nettoyer

Beruflich, kompakt und zuverlässig

Eine komplette automatische Maschine, um runde und völlig geschlossene Teigportionen von 140 bis 260 Gr, ohne Mühe und schnell vorzubereiten. Laut Sicherheit- und Hygiene-Normen hergestellt.

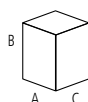
- verlegbarer Behälter für eine sorgfältige Reinigung
- komplett aus Edelstahl
- einfache Demontage und Reinigung

Profesional, compacta y fiable

Una máquina compuesta de una divisora y de una boleadora completamente automática para preparar sin esfuerzo y ganando mucho tiempo porciones de 140 a 260 gramos, redondas y perfectamente cerradas. Construida según normas de higiene y seguridad.

- cuba de masa extraíble para una limpieza cuidadosa
- completamente en acero inoxidable
- facilidad de desmontaje y limpieza

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



A: cm. 101
B: cm. 94
C: cm. 70

friulco
femac
The Bakery Equipment Specialist

12 Tagore Lane
Singapore 787474
Tel: 64547277
Email: Info@femac.com.sg

Dati tecnici

Pezzatura - Portion weight - Poids des portions - Gewicht der Portion - Peso porción	Circa 140÷260 gr.
Coni optional per altri pesi/extra cones for other weights/cônes en option pour autres poids/extra Kegel für andere Gewichte/conos opcionales para otros pesos	✓
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité de la cuve - Inhalt - Capacidad	30 Kg
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Stundenleistung - Producción horaria	Circa 200 Kg/h
Potenza monofase - Installed power - Puissance installée - Nennleistung - Potencia instalada	920W
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.129
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg. 155
Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung Dimensiones embalaje	cm. 110x80x110H 0,97 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.

