

M24

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

M24



Professionale ed affidabile

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 molto idratata da 280 a 550 grammi.

- Produzione oraria elevata
- Contenitore pasta amovibile per una pulizia perfetta
- Facilità di smontaggio e di pulizia
- Molto robusta
- Completamente in acciaio inox di grosso spessore
- Costruita a norme igieniche e di sicurezza

Professional and reliable

Machine composed of a dough divider and a dough rounder, completely automatic, to prepare high hydrated portions from 280 up to 550 grams without any efforts and saving a lot of time.

- High hourly production
- Removable dough hopper for a perfect cleaning
- Easy to use and to clean
- Very strong
- Completely in thick stainless steel
- Manufactured according to sanitary and safety norms

Professionnelle et fiable

Machine composée d'une diviseuse et d'une bouleuse, complètement automatique, pour préparer sans effort et très rapidement des portions de pâte très hydratée de 280 à 550 grammes.

- Production horaire élevée
- Cuve amovible pour un nettoyage parfait
- Facilité de démontage et de nettoyage
- Très robuste
- Complètement en acier inoxydable de grosse épaisseur
- Construite selon les normes d'hygiène et de sécurité

Beruflich und zuverlässig

Eine komplette automatische Maschine, um sehr befeuchtete Teigportionen ab 280 bis 550 Gr. ohne Mühe und schnell vorzubereiten.

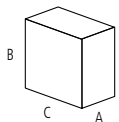
- Sehr hohe Stundenleistung
- Verlegbarer Behälter für eine sorgfältige Reinigung
- Sehr einfache Gebrauch und Reinigung
- Sehr stark
- Komplett aus dickem Edelstahl
- Lt. Sicherheit- und Hygiene-Normen hergestellt

Profesional y fiable

Una máquina compuesta de una divisora y de una boleadora, completamente automática, para preparar sin esfuerzo y ganando mucho tiempo porciones de masa muy suave de 280 a 550 gramos.

- Producción horaria elevada
- Cuba de masa extraíble para una limpieza cuidadosa
- Muy fácil para utilizar y para limpiar
- Muy robusta
- Completamente en acero inoxidable de gran espesor
- Construida según normas de higiene y seguridad

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



A: cm. 72
B: cm. 143
C: cm. 142

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 280÷550 gr.
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Stundenleistung - Producción horaria	Circa 250 Kg
Potenza monofase - Installed power - Puissance installée - Nennleistung - Potencia instalada	920 W
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.159
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg.189
Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung Dimensiones embalaje	cm. 151x82x160H 1,98 m ³



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.