

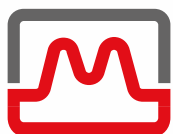


SPEZZATRICE ARROTONDATRICE

Dough Dividers
Bun Rounding Machines

SERIE DV-DR

DV - DR Series



MECNOSUD®



SERIE DV-DR

SPEZZATRICE SERIE DV



VISIONE IL
VIDEO



VISIONE LA
SCHEDA TECNICA

DOUGH DIVIDER - DV SERIES

DV20

- IT** La spezzatrice DV20 consente di porzionare in maniera semplice e rapida un quantitativo di pasta in 20 pezzi. E' dotata di un sistema oleodinamico che consente con una unica leva di effettuare le fasi di pressatura, taglio della pasta e pulizia dei coltelli. È realizzata con vasca e testata in alluminio. Le porte laterali consentono una facile pulizia della macchina

- EN** The DV20 divider allows you to quickly and easily portion a quantity of dough into 20 pieces. It is equipped with a hydraulic system that allows you to carry out the pressing, cutting of the paste and cleaning the knives with a single lever. It is made with an aluminum bowl and head cover. Side doors allow for easy cleaning of the machine



DV 20

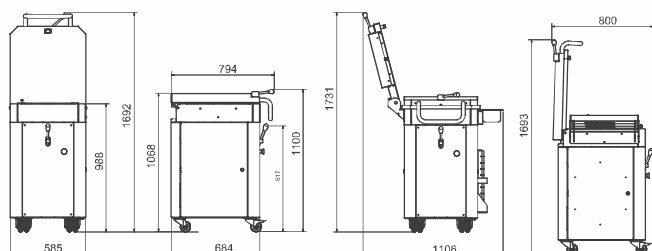
DV20T

- IT** La spezzatrice e formatrice DV20T unisce alle caratteristiche della DV20 la possibilità di utilizzare diverse tipologie di griglie per dimensioni e forma. È dotata di un regolatore di pressione che consente l'utilizzo anche come pressa per burro. Di serie è dotata di rivestimento in teflon della testata, regolatore di pressione, kit di raccolta della farina.

- EN** The DV20T divider and moulder combines the features of the DV20 with the possibility of using different types of grids in terms of size and shape. It is equipped with a pressure regulator that allows it to be used also as a butter press. As standard it is equipped with Teflon coating of the head, pressure regulator, flour collection kit.



DV 20T



GRIGLIE GRIDS

GRI 7	68x400mm 7 Porzioni Portions 7x1	GRI 9	53x400mm 9 Porzioni Portions 9x1	GRI 10	48x400mm 10 Porzioni Portions 10x1	GRI 10-2	96x200mm 10 Porzioni Portions 5x2
GRI 12	80x200mm 12 Porzioni Portions 6x2	GRI 14	68x200mm 14 Porzioni Portions 7x2	GRI 18	53x200mm 18 Porzioni Portions 9x2	GRI 20	48x200mm 20 Porzioni Portions 10x2
GRI 40	60x80mm 40 Porzioni Portions 8x5	GRI 50	48x80mm 50 Porzioni Portions 10x5	GRI 54	53x67mm 54 Porzioni Portions 9x6	GRI 80	48x50mm 80 Porzioni Portions 10x8

Modello Model	Vasca Bowl	Capacità d'impasto Kneading capacity		Potenza motore Motor Power	Volt Volt	Dimensione Dimension	Peso Weight
	mm	Min kg	Max kg	kW	kW	mm	kg
DV20	480x400x130	5	16	1.5	400/50-60/3	585x800x1693	235
DV20T	480x400x130	5	16	1.5	400/50-60/3	1106x800x1732	280

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE SERIE DR

BUN ROUNDING DIVIDERS - DR SERIES

DRM | SPEZZATRICE - ARROTONDATRICE ELETTRICA MANUALE DRM - ELECTRIC MANUALLY BUN ROUNDING DIVIDERS

- IT** Macchina elettrica 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 AISI 304
 - Piatti in polietilene alimentare PETG
- EN** Electric 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 Inox AISI 304
 - Plates in food-grade polyethylene PETG



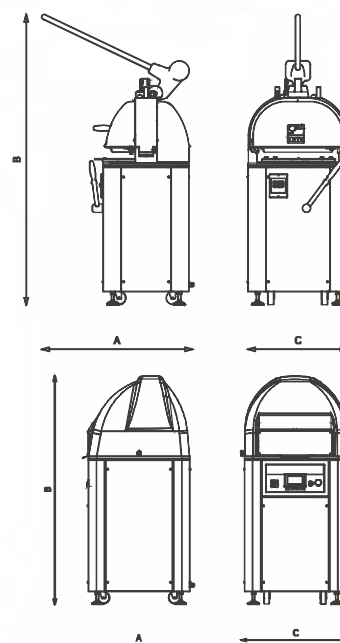
DRM



DRA

DRA | SPEZZATRICE - ARROTONDATRICE AUTOMATICA DRA - AUTOMATIC BUN ROUNDING DIVIDERS

- IT** Macchina Automatica, a movimentazione idraulica, dotata di programmatore PLC e pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di impostare fino a 10 programmi di lavoro. La Macchina viene fornita con n.3 piatti.
- Coltelli in acciaio inox AISI 304
 - Piatti in polietilene alimentare PETG
- EN** Automatic machine, with hydraulic movement, equipped with PLC programmer and button for cleaning the knives. Possibility of setting up to 10 work programs. The machine is supplied with 3 plates.
- Stainless steel knives Inox AISI 304
 - Plates in food-grade polyethylene PETG



Modello Model	Divisioni Divisions	Grammat. min. Weight min gr	Grammat. max Weight max gr	Capacità vasca Bowl capacity kg	Diametro testata Head diameter mm	Potenza motore Motor power kW	Dimensione Dimension A x B x C mm	Volt Volt	Peso Weight kg
DR15M	15	150	360	5,5	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR22M	22	60	220	5	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
DR15A	15	150	360	5,5	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300
DR22A	22	60	220	5	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300
DR30A	30	40	135	4	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300
DR36A	36	34	110	4	400	0,75	720x1480x700	400/50-60/3	300



VISIONA IL
VIDEO



VISIONA LA
SCHEDA TECNICA



Innovazione
e qualità Italiana

DESIGNED BY E-DIRECT.IT
COMPANY PROFILE 09/25



MECNOSUD®



mamy®

massima®
MECNOSUD



MECNOSUD Srl

Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89

Fax +39 0825 443315

mecnosud@mecnosud.com

www.mecnosud.com

