

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



DILAMINATRICE | SERIE DL
ROLLING MACHINE DL SERIES



- I** La dilaminatrice è la macchina ideale per la formatura a freddo di pasta per pizza, pasta, focaccia, piadine ecc, dello spessore e diametro desiderato. È dotata di due coppie di rulli per una regolazione millimetrica dello spessore della pasta. Adatta per uso professionale per piccole e medie produzioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- PREDISPOSIZIONE PER COMANDO A PEDALE
- PROTEZIONI RULLI SEPARATE
- INGRANAGGI DEI RIDUTTORI REALIZZATI CON RESINE SPECIALI DI ELEVATA RESISTENZA
- TASTIERA DIGITALE
- CORPO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX CON RINFORZI INTERNI PER L'ELIMINAZIONE DI FLESSIONI DELLA CARCASSA
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE

D **AUSROLLMASCHINEN DL**

Die Ausrollmaschinen für Pizzateig wird ausschließlich zum Ausrollen von kaltem Teig hergestellt, zur Vorbereitung von Pizzen, Brot, Nudelteig, Brotfladen, Kuchen und ähnliches in verschiedenen Formen nach der gewünschten Dicke und Größe. Zwei einstellbare Walzenpaare für eine millimetergenaue Präzision der gewünschten Stärke und zur Erzielung eines runden Teigs.

TECHNISCHE DATEN

- VORBEREITET FÜR PEDALSTEUERUNG
- SEPARATE WALZENSCHUTZVORRICHTUNGEN FÜR EIN EINFACHES UND SICHERES ARBEITEN
- ÜBERSETZUNGSGETRIEBE AUS SPEZIALHARZEN GEFERTIGT
- DIGITALE TASTATUR
- GEHÄUSE VOLLSTÄNDIG AUS STAHL
- INTERNE VERSTRÄRKUNGEN ZUR VERMEIDUNG VON VERWINDUNGEN DES GEHÄUSES
- ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSTRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

DL 30M



RULLI CM / ROLLER CM / ROULEAUX CM
RODILLOS CM / WALZEN CM

30

40

GB **ROLLING MACHINE DL**

Rolling machine is the ideal machine to roll out only cold dough for the preparation of pizzas, bread, pasta for first courses, flat loaves and cakes and others, of various forms obtaining the thickness and diameters required. Two pairs of adjustable for you to get a sheet of dough as many millimeters thick as you like, and for obtaining a round sheet. Ideal for a professional use for small and medium production.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- EQUIPPED FOR PEDAL CONTROL
- SEPARATE ROLLER PROTECTORS FOR AN EASIER AND SAFER WORK
- TRANSFORMERS HAVE GEARS MADE OF SPECIAL RESINS
- DIGITAL CONTROL PANEL
- BODY ENTIRELY MADE OF STEEL
- INTERNAL REINFORCEMENTS TO PREVENT THE FRAME FROM BENDING
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

SEMPLICITÀ È

DL 30



F FAÇONNEUSES DL

Façonneuses est la machine idéale uniquement de la pâte à froid pour préparer des pizzas, du pain, des pâtes, des fougasses, des tartelettes etc., de dimensions différentes, selon les épaisseurs et les diamètres souhaités. Deux couples de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée, pour obtenir une pâte ronde.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- PRÉDISPOSÉ POUR COMMANDE À PÉDALE
- PROTECTIONS ROULEAUX SÉPARÉES POUR UN TRAVAIL FACILE ET SÛR
- ENGRANAGES DES RÉDUCTEURS RÉALISÉS AVEC DES RÉSINES SPÉCIALES
- CLAVIER DIGITAL
- CORPS ENTièrement EN ACIER
- RENFORCEMENTS INTÉRIEURS POUR ÉVITER QUELCONQUE PRESSION DE LA CARCASSE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

E LAMINADORAS DL

La extendedora de pizza está ideada para allanar solamente pasta en frío utilizada en la preparación de pizzas, pan, pasta, hogazas, tortas y otras cosas de formas varias obteniendo espesores y diámetros deseados. Dos parejas de rodillos regulables, para una precisión milimétrica del espesor requerido, para obtener un amasijo redondo.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- PREDISPUESTO PARA MANDO A PEDAL
- PROTECCIONES RODILLOS SEPARADAS PARA UN TRABAJO FACIL Y SEGURO
- ENGRANAJES DE LOS REDUCTORES REALIZADOS CON RESINAS ESPECIALES
- TECLADO DIGITAL
- CUERPO TOTALMENTE EN ACERO
- REFUERZOS INTERNOS PARA EVITAR DEFORMACIÓN DEL ARMAZÓN
- ESTRUCTURA DE ACERO DE ELEVADO ESPESOR
- IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE

PRATICITÀ LA NOSTRA RICETTA



DL 40



DL 40P



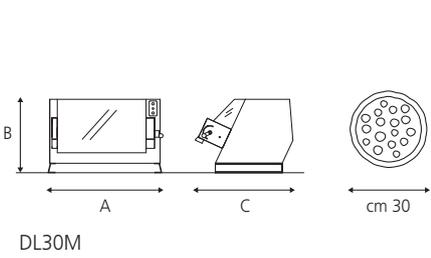


DESIGN: NIM-ADV
REVIS: G. Felice Mezzilana
PHOTO: Mario Orla
ED 09/09

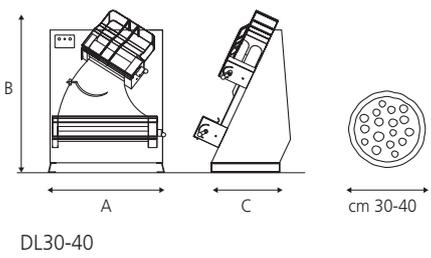
Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts, geändert werden.

MODELLI

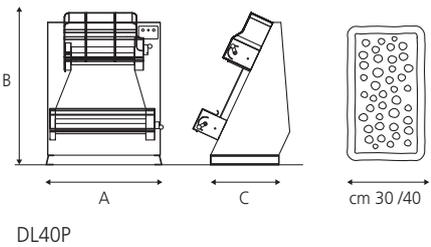
MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



DL30M



DL30-40



DL40P

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Peso pasta Dough weight Poids pâte Peso de la masa Gewicht d. Teiges	Diametro pizza Pizza diametre Diametre pizza Diámetro pizza Pizza Durchmesser	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Potenza assorbita Absorbed power Puissance absorbée Potencia absorbida Leistungsaufnahme	Volt Volt Volt Volt Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	gr	cm	hp	w		A C B	kg
DL30M	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420 x 450 x 350	27
DL30	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420 x 450 x 650	35
DL40	80/400	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 712	45
DL40P	100/700	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 750	45



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com

