Innovazione
e qualità Italiana

MECNOSUD®

mamy®

massima®
MECNOSUD

MECNO®
LAB

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

YouTube

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







SPEZZATRICE ARROTONDATRICE COMBINATA
Bun Rounding Machines
Dough Dividers

SERIE AR-UNICA

AR - UNICA Series



MECNOSUD®

MADE IN ITALY

SERIE AR-UNICA

ARROTONDATRICE
SERIE **AR**

BUN ROUNDING MACHINES - **AR SERIES**

VISIONA IL VIDEO

VISIONA LA SCHEDA TECNICA

IT L'arrotondatrice Serie AR è una macchina idonea ad arrotondare porzioni di pasta da 30 a 300 grammi (AR300) e da 30 a 800 grammi (AR800), velocemente e senza alterarne le caratteristiche. È dotata di coclea in alluminio teflonata adatta a tutti i tipi di impasti. Si caratterizza per semplicità di utilizzo pulizia e manutenzione. E' dotata di serie di variatore di velocità per una ottimale lavorazione di tutti i tipi di impasti.

EN The AR Series rounder is a machine suitable for rounding dough portions weighing 30 to 300 grams (AR300) and 30 to 800 grams (AR800) quickly and without altering their characteristics. It is equipped with a Teflon-coated aluminium auger, suitable for all types of doughs. It is characterized by ease of use, cleaning, and maintenance. It is equipped as standard with a speed variator for optimal processing of all types of doughs.

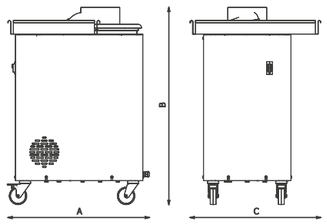


AR









Modello Model	Grammat. min Weight min gr	Grammat. max Weight max gr	Coclea Auger	Velocità Speed	Potenzamotore Motor power kW	Dimensione Dimension A x B x C mm	Volt Volt	Peso Weight kg
AR300M-TE	30	300	Teflon	Variabile/Variable	0,5	605x840x560	230/50-60/1	70
AR800M-TE	30	800	Teflon	VariabileVariable	0,5	605x840x560	230/50-60/1	73

SPEZZATRICE ARROTONDATRICE COMBINATA
SERIE **UNICA**

DOUGH DIVIDERS AND BUN ROUNDING MACHINES - **UNICA SERIES**

VISIONA IL VIDEO

VISIONA LA SCHEDA TECNICA

IT La spezzatrice e arrotondatrice combinata UNICA è la nuova rivoluzionaria macchina ideale per la realizzazione di porzioni di pasta da 40 a 550 grammi e la successiva arrotondatura.
La spezzatrice è dotata di un sistema di sgancio rapido della testata per l'utilizzo di 3 gruppi di taglio differenti (9/18/36 divisioni). L'arrotondatrice è dotata di coclea teflonata e velocità variabile che consente l'arrotondatura di tutti i tipi di impasti.

EN The UNICA combined divider and rounder is the new revolutionary machine ideal for making portions of dough from 40 to 550 grams and subsequent rounding. The divider is equipped with a quick release system of the head for the use of 3 different cutting units (9/18/36 divisions). The rounding machine is equipped with a Teflon-coated auger and variable speed that allows the rounding of all types of doughs.



UNICA

unica® MECNOSUD

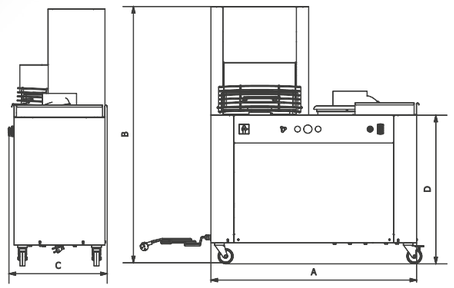




Brevetto Depositato
Patent Pending

OPTIONAL

Modello Model	Gruppo di taglio Cutting group
GT9	**9 Divisioni / 9 Divisions**
GT18	**18 Divisioni / 18 Divisions**
GT36	**36 Divisioni / 36 Divisions**



Modello Model	Grammat. min Weight min gr	Grammat. max Weight max gr	Coclea Auger	Velocità Speed	Potenzamotore Motor power kW	Dimensione Dimension A x B x C mm	Volt Volt	Peso Weight kg
SA9	150	550	Teflon	Variabile/Variable	1,12	1000x1245x480x722	230/50-60/1	220
SA18	80	280	Teflon	VariabileVariable	1,12	1000x1245x480x722	230/50-60/1	220
SA36	40	140	Teflon	VariabileVariable	1,12	1000x1245x480x722	230/50-60/1	220