



COMBI 3

**Combinata
impastatrice+spezzatrice+
arrotondatrice**

Combination dough
mixer+divider+rounder

**Combinée pétrin+
diviseuse+bouleuse**

Kombi Knet+Portionier+
Abrundemaschine

**Amasadora+divisora+
boleadora**

Brevettato
Patented

COMBI 3



Combinata impastatrice+ spezzatrice+arrotondatrice per pasta da pizza

- La prima macchina, completamente automatica, in grado di impastare, tagliare ed arrotondare porzioni di vari pesi in uno spazio ridotto
- Facile da smontare e da pulire

Combination dough mixer+divider+ rounder

- The first machine, completely automatic, which can mix, divide and round dough portions of different weights in a limited space
- Easy to disassemble and to clean

Combinée pétrin+ diviseuse+bouleuse

- La première machine, complètement automatique, qui permet de pétrir, diviser et bouler des portions de pâte dans un espace limité
- Facile à démonter et à nettoyer

Kombi Knet+Portionier +Abrundemaschine

- Die erste Maschine, die ganz automatisch Pizzaportionen von verschiedenen Gewichten im beschränkten Raum knetet, schneidet und abrundet
- Einfache Demontage und Reinigung

Amasadora +divisora+boleadora

- Es la primera máquina, completamente automática, que puede amasar, dividir y redondear porciones de masa de varios pesos en un espacio limitado
- Fácil para desmontar y para limpiar



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

A	cm. 120
B	cm. 151
C	cm. 80

L'unica combinata che, partendo dagli ingredienti base, prepara con precisione palline di pasta da circa 50 a 650 grammi, senza cambio di accessori. Estremamente robusta. Costruita a norme igieniche e di sicurezza.

The only combination that, from the basic ingredients, prepares with precision dough balls from approx. 50 up to 650 grams, without accessories change. Extremely strong. This machine is manufactured according to sanitary and safety norms.

La seule machine qui prépare avec précision, à partir des ingrédients de base, des boules de pâte de environ 50 à 650

grammes, sans changer d'accessoires. Extrêmement résistante. Cette machine est construite selon les normes d'hygiène et de sécurité.

Die einzige Maschine, die von Grundzutaten die abgerundeten Portionen ab ca. 50 bis 650 Gr. mit Präzision ohne Zubehöränderung vorbereitet. Sehr kräftig. Laut Sicherheit- und Hygiene-Normen hergestellt.

La única máquina que prepara con precisión, a partir de los ingredientes básicos, bolas de masa de 50 a 650 gramos más o menos, sin cambio de accesorios. Muy robusta. Construida según normas de higiene y seguridad.

Dati tecnici

Dati tecnici	Combi 3
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	Kg. 280
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg. 295
Potenza monofase - Installed power - Puissance installée - Nennleistung - Potencia instalada	2740W
Tensione - Current - Tension - Netzanschluß - Tensión	230 V / 50 Hz or any other on request
Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung Dimensiones embalaje	cm.87 x 101 x 152H m³ 1,34
Pezzatura Circa - Portion weight - Poids des portions Gewicht der Portion - Peso porción	50÷650 gr.
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité du réservoir Inhalt - Capacidad	40 lt
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire Stundenleistung - Producción horaria	Circa 70÷400 Kg/h

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.

 **friul Co**

Via Ponte Giulio, 64
Zona Industriale
33085 Maniago (PN) - Italy
Tel. +39 0427 731573 - 731574
Fax +39 0427 700259
info@friulcompany.com
www.friulcompany.com