



# M48

Abbinata spezzatrice  
+ arrotondatrice  
Combined machine  
dough divider + rounder  
Combinée  
diviseuse + bouleuse  
Kombinierte  
Maschine Portionier-  
+ Abrundemaschine  
Divisora + boleadora

Brevettato  
Patented

# M48



## Abbinata spezzatrice + arrotondatrice per pasta da pizza e simili

- completamente in acciaio inox
- professionale
- completamente automatica
- nuovo sistema di pesatura
- su ruote
- facile da smontare e da pulire

## Combined machine dough divider + dough rounder for pizza dough and the like

- completely in stainless steel
- professional
- completely automatic
- new weighing system
- on wheels
- easy to be disassembled and to be cleaned

## Combinée diviseuse + bouleuse pour pâte à pizza et similaires

- complètement en acier inoxydable
- professionnelle
- complètement automatique
- nouveau système de pesée
- sur roues
- facile à démonter et à nettoyer

## Kombinierte Portionier- + Abrundemaschine für Pizzateig und ähnlich

- komplett aus Edelstahl
- beruflich
- komplett automatisch
- neues Wiegunssystem mit Rädern
- einfache Demontage und Reinigung

## Divisora + boleadora para masa de pizza y similares

- completamente en acero inoxidable
- profesional
- completamente automática
- nuevo sistema de pesado
- equipada con ruedas
- facilidad de desmontaje y limpieza

### Completamente automatica

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 di vari pesi, perfettamente arrotondate. Facilità di smontaggio e pulizia. Costruita a norme igieniche e di sicurezza.

### Completely automatic

Machine composed of one dough divider and one dough rounder completely automatic, to prepare perfectly rounded dough portions of different weights, without any efforts and saving a lot of time. Easy to disassemble and to clean. This machine is manufactured according to sanitary and safety norms.

### Complètement automatique

Machine composée d'une diviseuse et d'une bouleuse pour pâte à pizza complètement automatique pour pouvoir préparer sans

effort et très rapidement des portions de pâte de différents poids, parfaitement rondes. Facilité de démontage et de nettoyage. Cette machine est construite selon les normes d'hygiène et de sécurité.

### Vollautomatische

Eine komplette automatische Maschine, um völlig runde Teigportionen von verschiedenen Gewichten, ohne Mühe und schnell vorzubereiten. Einfache Demontage und Reinigung. Laut Sicherheit- und Hygiene-Normen hergestellt.

### Completamente automática

Una máquina compuesta de una divisora y de una boleadora para masa de pizza, completamente automática para preparar sin esfuerzo y ganando mucho tiempo porciones de varios pesos, perfectamente redondas. Facilidad de desmontaje y limpieza. Construida según normas de higiene y seguridad.



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

A	cm. 86
B	cm. 161
C	cm. 72

### Dati tecnici

Pezzatura - Portion weight - Poids des portions - Gewicht der Portion - Peso porción	Circa 180÷650 gr.
Cono regolabile(optional) - Optional adjustable cone-Cône - réglable-Verstellbarer Kegel- Cono regulable	Circa 65÷250 gr.
Capacità vasca - Tank capacity - Capacité du réservoir - Inhalt - Capacidad	44 l
Produzione oraria - Hourly production - Production horaire - Stundenleistung - Producción horaria	Circa 70÷400 Kg/h
Potenza monofase - Installed power - Puissance installée - Nennleistung - Potencia instal	1650W
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.215
Peso lordo - Gross weight - Poids lourd - Brutto Gewicht - Peso bruto	Kg.230
Dimensioni imballo - Overall dimensions - Dimensions emballage - Abmessungen der Verpackung Dimensiones embalaje	cm.91 x 81 x 166H m² 1,22

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