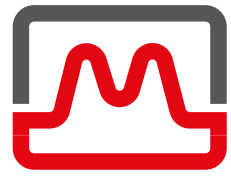




Pizza, bakery and
Pastry equipment



MECNOSUD

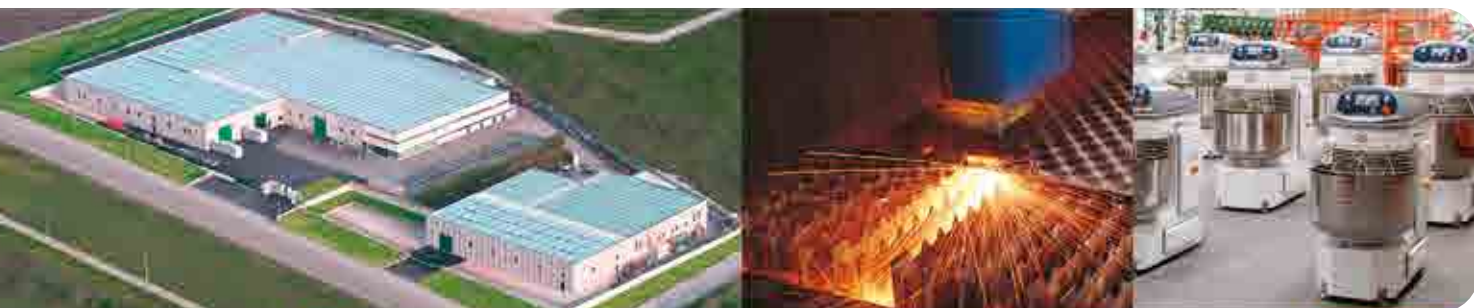
Mecnosud, macchine per pizzeria, panificazione e pasticceria

L'esperienza di oltre quaranta anni della famiglia Ingrisano nelle costruzioni meccaniche applicate all'industria alimentare fa di Mecnosud una delle aziende leader nel settore delle macchine da impasto per l'arte bianca. Un moderno stabilimento dotato delle più avanzate tecnologie, la gestione interna di tutto il ciclo produttivo e l'attenzione alla qualità del prodotto e del servizio al cliente, sono alla base dell'affermazione dell'azienda nei principali mercati nazionali ed internazionali.

Visit our website
www.mecnosud.com



www.youtube.com/MecnosudMixer



UN NUOVO CONCETTO DI VERSATILITÀ PRESTAZIONI STRAORDINARIE

GB Mecnosud, machineries for pizza-restaurant, bakeries and confectioneries.

More than forty year experience in the mechanical constructions applied to the alimentary industry by Ingrisano family, makes Mecnosud one of the leading firms in the market of kneading machines for the so-called "white art". A modern factory with the most developed technologies, the internal management of the whole productive cycle, the care for the quality of our products and of the service towards our customers are the elements which allow the achievement of our firm in the main national and international markets.

F Mecnosud, machines pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries

Plus de quarante ans d'expérience de la famille Ingrisano dans la construction mécanique appliquée à l'industrie alimentaire font de Mecnosud une entreprise leader dans le secteur des machines spécialisées dans "l'art blanc" du pétrissage. Un établissement industriel moderne, doté des technologies les plus avancées, la maîtrise en interne de tous les cycles de production, le suivi constant de la qualité et du service au client sont les éléments qui ont permis l'affirmation de la société sur les principaux marchés nationaux et internationaux.

E Mecnosud, maquinas para panaderias, pastelerias y pizzerias.

Una experiencia de más de cuarenta años de la familia Ingrisano en la construcción mecánica aplicada a la industria alimenticia, hace de Mecnosud una de las empresas líder en el sector de las máquinas de amasar. Con un moderno establecimiento dotado de la más avanzada tecnología, con la gestión interna de todo el ciclo productivo y la atención a la calidad del producto y al cliente, todo esto hace la base de la empresa llevandola a los principales mercados nacionales e internacionales.

ST



SB



SF



LARGHEZZA TAPPETI: MM / BELT WIDTH: MM / LARGEUR TAPIS: MM
ANCHO DE CINTAS: MM / TEIGMASSE: MM / BANDBREITE: MM / ШИРИНА ТРАНСПОРТЕРА: MM

500 600



MX



CAPACITÀ LT/ CAPACITY LT/ CAPACITÉ LT/
CAPACIDAD LT/ TEIGMASSE LT / ОБЪЕМ Л

12 20

20 40 60 80

BE



BR



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG / CAPACITÉ DE PÂTE KG
CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG / ОБЪЕМ ЗАМЕСА КГ

CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG / CAPACITÉ DE PÂTE KG
CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG / ОБЪЕМ ЗАМЕСА КГ

25 50

40 50 60 80 100 120 160



IM



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG / CAPACITÉ DE PÂTE KG
CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG / ОБЪЕМ ЗАМЕСА КГ

5 8 12 18 25 38 44 60

SP01



SP



SPRB/SPRS



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG / CAPACITÉ DE PÂTE KG
CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG / ОБЪЕМ ЗАМЕСА КГ

40 60 80

60 80 100 130 160 200 250

80 100 130 160 200 250

RBE/RSE



SPE



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG / CAPACITÉ DE PÂTE KG
CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG / ОБЪЕМ ЗАМЕСА КГ

160 200 250 300



FC

FOX



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG / CAPACITÉ DE PÂTE KG
CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG / ОБЪЕМ ЗАМЕСА КГ

25 35 60 80

80 120 160

DL



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

30 40

PF



DIAMETRO CM / DIAMETER CM / DIAMÈTRE CM /
DIÁMETRO CM / DURCHMESSER CM / ДИАМЕТР CM

33 45



DV

SMART



STYLE

MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

LUNGHEZZA TAGLIO / CUT LENGTH / LONGUEUR DE COUPE
LONGITUD DE CORTE / SCHNITTLÄNGE / Вырезать Длина

20 20T

42

42 52



FA

MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

1002 2003



MB

MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

3002 3003 3005 3006



EVO-CL

MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

3000



IDS

MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

4000

EVO



MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

1000

DYN



MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

7000



MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

5000

EVO



MODELLO / MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / модель

110

IDS



6000

DVB



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