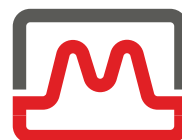


Innovazione e qualità italiana  
Italian innovation and quality



# MECNOSUD

## IMPASTATRICE A SPIRALE | MASSIMA M7

### SPIRAL MIXER M7 / PÉTRIN À SPIRALE M7 / AMASADORA A ESPIRAL M7

- IT**
- Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale
  - Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.)
  - Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm
  - Timer digitale
  - Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo tipo pane)
  - Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
  - Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità.
- FR**
- Conçue pour les pâtes à haute hydratation, elle convient à la fois à un usage do-mestique et professionnel
  - Capacité de pâte 7 Kg. (10 Lt.)
  - Variateur de vitesse à 15 positions, de 90 à 280 tr/min
  - Minuterie digitale
  - Cuve réalisée à fond hémisphérique (rayon courbé - type pain)
  - Barre coupe-pâtes en forme, avec grattoir pour ramasser la pâte
  - Transmission par courroie, pour assurer une fiabilité et silence maximum
- EN**
- Designed for high hydration doughs, suitable for both home and professional use.
  - Dough capacity 7 Kg. (10 Lt.)
  - Speed variator on 15 positions, from 90 to 280 RPM
  - Digital timer
  - Bowl made with hemispherical bottom (curved radius - bread type)
  - Shaped pasta breaker rod, with scraper to collect dough
  - Belt transmission to ensure the maximum reliability and silence
- ES**
- Diseñada para masa muy hidratada, apropiada tanto para uso doméstico como profesional
  - Capacidad de masa 7 Kg. (10 Lt.)
  - Variador de velocidad de 15 posiciones, de 90 a 280 rpm
  - Temporizador digital
  - Perol fabricado con fondo semiesférico (radio curvo - tipo pan)
  - Perno fabricado con raspador recoge pasta
  - Transmisión por correa para garantizar la máxima fiabilidad y silencio

massima  
MECNOSUD

M7



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video  
Frame the **QR Code** for view the video  
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo  
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica  
Frame the **QR Code** to view the technical sheet  
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique  
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica



Modello Model Modèle Modelo	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
M7	7	10	200 x 260	90 ÷ 280	0,5	230/50-60/1	550x280x510	37

**MECNOSUD Srl**  
Zona Industriale Valle Ufita  
83040 Flumeri (AV) Italy  
Tel/Phone +39 0825 443185

Tel/Phone +39 0825 443189  
Fax +39 0825 443315  
mecnosud@mecnosud.com  
www.mecnosud.com

