









FABRIQUANT INCONTOURNABLE

 **100% ITALIEN**

Présent dans 68 pays depuis plus de 40 ans,
Mecnosud propose une gamme complète de pétrins : 5 à 300 Kg de pâte

-  Pétrins à spirale
-  Bras plongeants
-  Axe oblique
-  Pétrins à bascule
-  Laminoin horizontal
-  Diviseuses peseuses à trémie



04 90 28 05 44
www.pizza-store-distribution.fr
commercialpizzastore@orange.fr

350 Chemin du Pérussier - Plateforme Economique 84170 Monteux



MECNOSUD

Système PIZZA STORE & PÔLE PIZZA by MECNOSUD

Pétrin à bascule couplé avec une diviseuse bouleuse volumétrique à trémie de 80 à 250 Kg de pâte

 2000 boules à l'heure



Système pré-étalage
laminoir horizontal


MECNOSUD