



**Macina zucchero**



**Sugar mill**



**Moulin à sucre**



**Mod. MZ**



**ITALIANO**



**ENGLISH**



**FRANCAIS**

### Mulino per la produzione di zucchero a velo.

A martelli rotanti, montato completamente su cuscinetti a sfere. Setaccio circolare forato in lamiera da 4/10. Produzione oraria kg 30 ca. Blocco mulino montato su mobiletto in legno rivestito completamente in formica.

### Norme per un buon funzionamento.

Mettere in moto, introdurre lo zucchero nella tramoggia, regolare l'afflusso dello zucchero mediante volantino posto al di sopra della tramoggia stessa (apre in senso orario mentre in senso antiorario chiude). Fare attenzione che il mulino non diminuisca i giri causa l'entrata di troppo zucchero. In caso di scarsa produzione smontare la parte anteriore, togliere il filtro, lavarlo con acqua, asciugarlo bene e rimetterlo dopo aver pulito il tutto.

Assicurarsi che il tutto giri libero.

### Mill for powdered sugar production.

With rotating hammers, completely assembled on ball bearings. Circular drilled sieve plated at 4/10. The hourly production is 30 kg about. The mill block is assembled on a wood furniture completely lined with formica.

### Rules for a good running.

Start the machine, put the sugar into the hopper, set the inflow of the sugar by means of the handwheel placed over the same hopper (it opens clockwise and closes counterclockwise).

Pay attention that the sugar mill does not reduce the revolutions owing to the entering of too much sugar.

In case of poor production remove the front part, take off the filter, wash it with water, dry it well and replace it after having cleaned everything.

Make sure that the whole device is working without any problems.

### Moulin pour la production de soucre en poudre.

A marteaux roulants, monté complètement sur paliers à billes. Tamis circulaire troué en tôle de 4/10. Production horaire kg 30 environ. Bloc moulin monté sur meuble en bois revêtu complètement en formica.

### Instructions pour un bon fonctionnement.

Mettre en marche, induire le sucre dans la trémie, régler l'afflux du sucre par un volant à main placé au-dessus de la trémie même (ouvre dans le sens des aiguilles d'une montre et ferme en sens inverse de celui des aiguilles d'une montre). Faire attention que le moulin ne diminue pas les tours à cause de l'entrée de trop de sucre. En cas de production insuffisante, démonter la partie antérieure, lever le filtre, le laver avec de l'eau, le sécher bien et le remettre après avoir nettoyé le tout. S'assurer que le dispositif marche sans aucunes problèmes.

## DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MOD.	Potenza motore Motor power Puissance moteur kW	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Massa con imballo Mass with packaging Masse avec emballage kg	Dimensioni Size Dimensions mm	Dimensioni imballo Packaging size Dimensions emballage mm
MZ	1,1	55	73	800 x 450 x 1000	900 x 650 x 1170

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.

Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.

Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy

Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155

Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: [sottoriva@sottoriva.com](mailto:sottoriva@sottoriva.com)

