

## Forno rotativo

### Rotary oven

### Hornos rotatorios



I forni BABY sono estremamente versatili e adatti alla produzione di una vasta gamma di prodotti da panificio e pasticceria con risultati qualitativi pari a quelli dei forni rotativi più grandi.

- Cappa aspirazione motorizzata
- Chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox
- Basamento in acciaio inox
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Nuova camera di combustione, ad alto rendimento e totalmente smontabile
- Nuovo umidificatore, potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Disponibile in versione per 8 o 10 teglie (non incluse)
- Versione con riscaldamento: elettrico, gas, gasolio
- Versione gas-gasolio: cella di serie.  
Optional: carrello estraibile
- Versione elettrica: con supporto o cella.  
Optional: carrello estraibile

BABY ovens are extremely versatile and suitable for the production of a wide range of bakery and pastry products with results like bigger rotary ovens.

- Vapor hood with motor
- Stainless steel vapor hood
- Stainless steel base
- Door with double glass
- Stainless steel cooking chamber, front and door
- New combustion chamber, high performance, fully removable
- Available in 8 or 10 trays (not included)
- Heating version: electric, gas, oil
- Gas-oil version: proofing chamber.  
Optional: removable trolley
- Electric version: with support or proofing chamber. Optional: removable trolley

Los hornos BABY son extremadamente versátiles y adapto a la producción de una vasta gama de productos de panadería y repostería con resultados cualitativos iguales a aquellos de los hornos rotatorios más grandes.

- Campana de aspiración motorizada
- Caracol de aspiración vapores de acero inox
- Basamento de acero inox
- Puerta con doble vidrio
- Cámara de cocción, fachada y puerta en acero Inox
- Nueva cámara de combustión; de alto rendimiento y totalmente desmontable
- Nuevo humidificador; potenciado, de fácil acceso y totalmente desmontable
- Disponible en versión para 8 o 10 bandejas (no incluidas)
- Version con calefaccion: electrica, gas, diesel
- Version gas-diesel: camara de fermentacion. Opcion: carro extraible.
- Version electrica: con soporte o camara de fermentacion. Opcion: carro extraible.

# Forno rotativo

## Rotary oven

## Hornos rotatorios

Modello Model Modelo		BABY2	BABY3	BABY2-10	BABY3-10
Camere Chambers Cámaras	n°	1	1	1	1
Superficie cottura Baking area Superficie cocción	m²	1,9	2,8	1,9	3,5
Capacità teglie Trays Capacidad bandejas	n°	8	8	10	10
Dimensione teglie Trays dimensions Dimensión bandejas	cm	40x60	50x70	40x60	50-70
Produzione Output Producción	kg/h	25	35	25	45
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	92x104x206 (+29)	107x120x206 (+29)	92x104x223 (+29)	107x120x223 (+29)
Peso Weight kg Peso kg	kg	400	470	420	490
Potenza elettrici Power electric ovens Potencia eléctrica	kW	12	12	12	12
Potenza gas-gasolio Power gas/ oil ovens Pot. Gas/gasoil	kW	2	2	2	2

## Forno rotativo Rotary oven Hornos rotatorios



Serie di forni rotativi ideata per soddisfare i più esigenti pasticceri e fornai.

- Cappa aspirante motorizzata
- Basamento in acciaio inox
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso
- Versione con riscaldamento: elettrico, gas, gasolio

Heavy-duty rotary ovens purposely designed to meet the requirements of the most demanding pastry and bakery.

- Combustion chamber of high resisting temperature stainless steel
- Baking chamber and front made in stainless steel
- Motorized hood
- Door with double glass
- New combustion chamber, high-performance and fully removable
- New humidifier; enhanced, easily accessible and totally removable
- Manual valve for discharging the excess steam
- Heating version: electric, gas, oil

Serie de hornos rotatorios creada para satisfacer los más exigentes pasteleros y panaderos.

- Campana de aspiración motorizada
- Basamento de acero inox
- Puerta con doble vidrio
- Cámara de cocción, fachada y puerta en acero Inox
- Nueva cámara de combustión; de alto rendimiento y totalmente desmontable
- Nuevo humidificador; potenciado, de fácil acceso y totalmente desmontable
- Válvula manual para la descarga del vapor en exceso
- Version con calefaccion: electrica, gas, diesel

## Forno rotativo Rotary oven Hornos rotatorios

Modello Model Modelo		ROTOR36	ROTOR45	ROTOR86	ROTOR11	ROTOR14	ROTOR17
Camere Chambers Cámaras	n°	1	1	1	1	1	1
Superficie cottura Baking area Superficie cocción	m²	3,6	5,2	8,6	11,5	14,4	17,2
Capacità teglie Trays Capacidad bandejas	n°	15	15	18	18	18	18
Dimensione teglie Trays dimensions Dimensión bandejas	cm	40x60	50x70	60x80	80x80	80x100	80x120
Produzione Output Producción	kg/h	50	70	120	160	195	235
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	98x119x210	112x168x210	133x205x240	147x219x240	153x240x240	178x261x240
Peso Weight Peso	kg	550	800	1100	1150	1400	1800
Potenza elettrici Power electric ovens Potencia electrica	kW	21	24	42	47	58	71
Potenza gas-gasolio Power gas-oil ovens Pot. gas-gasoil	kW	1	1	2	2	3,5	3,5

## Forno elettrico modulare

### Modular electric oven

### Horno eléctrico modular



Il forno elettrico modulare MITO è adatto alla produzione di pasticceria e pizza. Con l'aggiunta della vaporiera può produrre anche pane.

La sua struttura modulare permette di aggiungere uno o più moduli con controllo della cottura completamente indipendente.

- Dimensioni ridotte che ne consentono il montaggio nei locali più angusti e difficilmente accessibili
- Disponibile in 2 versioni distinte per l'altezza interna della camera di cottura
- Ogni modulo è dotato di regolazione separata della temperatura cielo e piano di cottura e manopola per l'espulsione del vapore. Può contenere due, quattro o sei teglie da 60x40 cm
- Funzione economizzatore per ridurre la potenza elettrica massima richiesta
- La cella di lievitazione è dotata di termostato per la regolazione della temperatura e lampada interna

The electric oven MITO is suitable for pastry and pizza. Its modular design allows to add one or more decks with completely independent baking control.

- Small in size, it can be placed even in the narrowest and hidden places
- It is available in 2 versions according to the internal height of the baking chamber
- Each chamber has a separate adjustment of the temperature of top and bottom baking surfaces, and steam exhaust knob. It can contain two, four or six baking-trays of 60x40 cm
- Economizer: it reduces the overall electric load required at the start up
- The prover is equipped with a thermostat for temperature setting

El horno eléctrico modular MITO es adaptado a la producción de repostería y pizza. Con la agregación del vaporizador puede producir también pan.

Su estructura modular permite de agregar uno o más módulos con control de la cocción completamente independiente.

- Dimensiones reducidas que permiten el montaje en los lugares más angostos y de difícil acceso
- Disponible en 2 versiones distintas por altura interna de la cámara de cocción
- Cada módulo es dotado de regulación separada de la temperatura cielo y piso de cocción y de manopla para la expulsión del vapor. Puede incluir dos, cuatro o seis bandejas de 60x40 cm
- Función economizador para reducir la potencia eléctrica máxima solicitada
- La cámara de fermentación es dotada de termostato para la regulación de la temperatura y lámpara interna

# Forno elettrico modulare

## Modular electric oven

## Horno eléctrico modular

Modello Model Modelo		MITO 21	MITO 22	MITO 41	MITO 42	MITO 61	MITO 62
Dim. est. modulo Module ext. dim cm Dim. ext. Modulo cm	cm	100×116×43	100×116×50	163×116×43	163×116×50	163×156×43	163×156×50
Dim. int. modulo Chamber int.dim. Dim. int. modulo	cm	62×90×18	62×90×25	125×90×18	125×90×25	125×130×18	125×130×25
Peso Weight Peso	kg	150	150	240	240	340	340
Superficie cottura Baking area Superficie cocción	m <sup>2</sup>	0,55	0,55	1,06	1,06	1,62	1,62
Potenza Power Potencia	kW	6	6	11,2	11,2	15	15
Teglie per modulo 60×40 cm Trays per module Bandejas por modulo	n°	2	2	4	4	6	6
Teglie per modulo 60×80 cm Trays per module Bandejas por modulo	n°	1	1	2	2	2	2
Dim. cappa Hood dim. Dim. campana	cm	100×131×19	100×131×19	171×120×19	171×120×19	171×163×19	171×163×19
Dim. cella Prover dim. Dim. camara	cm	100×116×58/88	100×116×58/88	163×116×58/88	163×116×58/88	163×156×58/88	163×156×58/88
Potenza Power Potencia	kW	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Teglie per cella H=88 60×40 cm Trays for prover Bandejas por camara	n°	16	16	32	32	48	48
Teglie per cella H=58 60×40 cm Trays for prover Bandejas por camara	n°	10	10	20	20	30	30

## Forni a convezione

### Convection ovens

### Hornos de convección



Adatti soprattutto alla cottura di prodotti pre-cotti e surgelati. Interno ed esterno in acciaio inox.

- ME = forno con riscaldamento elettrico con pannello di controllo elettro-meccanico/digitale
- MG = forno con riscaldamento a gas con pannello di controllo digitale
- opzione: carrello estraibile

Specifically designed for bake-off operations. Mostly suitable for pre-baked and frozen bread and pastry products. Internal structure and baking chamber made of 18/10 stainless steel.

- ME = electric oven with electromechanical/digital controls
- MG = gas oven with digital controls
- option: removable trolley

Adapto sobre todo a la cocción de productos pre-cocinados y congelados. Interno y externo de acero inox.

- ME = horno con calefacción eléctrica con panel de control electro-mecánico/digital
- MG = horno con calefacción de gas con panel de control digital
- opción: carro extraíble

## Forni a convezione Convection ovens Hornos de convección



Modello Model Modelo		CONVE5ME CONVE5ME/DG	CONVE10ME CONVE10ME/DG	CONVE 16ME/DG	CONVE 16MG/DG
Teglie Trays bandejas	n°	6	10	16	16
Dimensione teglie Trays dimensions Dimensiones bandejas	cm	40x60	40x60	40x60	40x60
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	86x88x93	86x88x125	87x100x186	87x100x207
Peso Weight Peso	kg	80	112	183	206
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	10,5	15,8	29,7	1,7





# Grissinatrice

## Breadstick machine

### Palitroquera



Macchina per la produzione di grissini.

- Ciclo di lavorazione con funzionamento continuo (automatico) o passo-passo (manuale)
- Rulli calibratori per regolare lo spessore della pasta
- Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in acciaio Inox
- La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adatto ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento o accumulo di pasta
- Coltello controllato da temporizzatore per determina lunghezza dei grissini
- Trafile facilmente intercambiabili di vari diametri
- Diametri standard trafile da 4 a 24 mm
- Capacità: 50 kg/ora

- Automatic cycle for continuous operating or step-by step operating in manual mode
- Gauging rollers to adjust dough thickness
- Easily interchangeable moulds available in different diameters from 4 to 24 mm
- Variable speed belt conveyor
- Knife operated by timer to select breadstick length
- Moldes standard diameter from 4 to 24 mm
- Capacity up to 50 kg/hour
- Digital panel

- Ciclo de producción con funcionamiento continuo (automático) o paso-paso (manual)
- Rodillos calibradores para regular el espesor de la pasta
- Todas las superficies de contacto con la pasta son en acero Inox
- La velocidad del tapete de salida es regulable para ser adaptado a cada tipo de producto, al fin de evitar estiramiento o acumulación de pasta
- Cuchilla controlada de temporizador para determinar largo de los palitroques
- Hileras fácilmente intercambiables de diferentes diámetros
- Diámetros estándar hileras desde 4 a 24 mm
- Capacidad: 50 kg/hora
- Panel digital

Modello Model / Modelo		GS50TB
Capacità Output / Capacidad	kg/h	50
Dimensioni Dimensions cm / Dimensiones cm	cm	60x57x120
Lunghezza in posizione di lavoro Length in operation / Largo en posición de trabajo	cm	160
Peso Weight / Peso	kg	120
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,18

# Filonatore

## Baguette moulder

### Baguettera



La filonatrice modello BT700 è una macchina realizzata per la produzione di filoni, baguettes, filoncini e altri tipi di pane della lunghezza di 70 cm.

- La macchina è montata su un telaio in alluminio con ruote, ma può essere appoggiata su un banco di lavoro
- I cilindri di laminazione sono rivestiti di materiale plastico alimentare atossico
- La lavorazione della pasta è morbida e progressiva
- La regolazione della laminazione e dell'allungamento fino a 700 mm sono comandati da leve
- Il carico della pasta avviene tramite tramoggia con dispositivo di sicurezza

This machine is particularly suitable for the production of "baguette" bread.

- Reduced in size and weight, it is normally mounted on a frame with castors, but can be easily placed on a work bench or shelf
- The two sheeting cylinders are covered with plastic non-toxic material
- The dough is smoothly and progressively moulded up to max. length of 70 cm
- The adjustment and elongation of the rolling are controlled by levers
- The dough loading is carried through a hopper with safety device

La baguettera modello BT700 es una maquina realizada para la producción de baguette y otro tipos de pan de largo de 70 cm.

- La máquina está montada sobre una estructura de aluminio con ruedas, pero puede ser apoyada en un banco de trabajo
- Los cilindros de laminación son revestidos de material plástico alimentar atoxico
- La elaboración de la pasta es suave y progresiva
- La regulación de la laminación y de la extensión hasta 700 mm están accionados de levas
- La carga de la pasta se hace a través de tolva con dispositivo de seguridad

Modello Model / Modelo		BT700
Pezatura Weight range / Rango de peso	g	150-3000
Lunghezza max baguette Baguette max. length / Largo máx. baguette	cm	70
Produzione Max output / Producción	pz/h	1000-1500
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	87x103x153
Peso Weight / Peso	kg	216
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,56

## Spezzatrice volumetrica a pistone

### Piston volumetric divider

### Divisoras volumétricas con pistón



Serie di macchine appositamente studiate per la spezzatura di paste tenere usate nella panificazione e nell'industria dolciaria.

- Struttura in acciaio elettrosaldato verniciato a forno
- Tamburo di spezzatura in acciaio normalizzato e cromato a spessore
- Pistone di aspirazione in alluminio anticorrosione dotato di guarnizioni di tenuta
- Sistema di lubrificazione di tipo forzato con recupero e filtraggio dell'olio
- Sfarinatore automatico indipendente
- Tramoggia in acciaio inox 18/10
- Nastro trasportatore regolabile in altezza
- Ruote pivotanti con sistema di frenaggio per un rapido posizionamento e facile bloccaggio
- Tramogge maggiorate su richiesta

Range of machines purposely designed for dividing soft and medium-hard dough used in bakery and confectionery.

- Fabricated steel structure
- Dividing drum made of normalized and thick chromed-plated steel
- Suction piston of anticorrosion aluminium supplied with O.R. seals
- Forced lubrication system with oil recovering and filtering
- Independent automatic flour sifter
- Hopper made of 18/10 stainless steel
- Height adjustable conveyor belt
- Mounted on casters with locking system
- On request: hopper of special size

Grupo de equipos aptos para la división de pastas utilizadas en los sectores de panificación y de la industria de pastelería.

- Estructura en acero electro soldado barnizado en horno
- Tambor de división en acero normalizado y cromado a espesor
- Pistón de aspiración en aluminio anticorrosion equipado de juntas de cierre
- Sistema de lubricación de tipo forzato con recuperación y filtración de aceite
- Tamizador automático independiente
- Tolva de acero inox 18/10
- Banda transportadora regulable en altura
- Ruedas pivotantes con sistema de freno para un rápido posicionamiento y fácil parada
- Tolvas reforzadas bajo pedido

# Spezzatrice volumetrica a pistone

## Piston volumetric divider

### Divisoras volumétricas con pistón

Modello Model Modelo		V3000AN	V3000BN	V3000CN	V3000DN
Peso pezzature Pieces weight Peso piezas	gr	60-600	100-1000	150-1200	180-1400
Tramoggia Hopper Tolva	kg	50	50	50	50
Produzione Production Produccion	pz/h	1060-2400	1060-2400	1060-2400	1060-2400
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	65×160×142	65×160×142	65×160×142	65×160×142
Peso Weight Peso	kg	375	375	375	375
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	1,5	1,5	1,5	1,5

## Spezzatrice-arrotondatrice semiautomatica

### Dividing-rounding machine

### Divisoras / boleadoras



Le spezzatrici arrotondatrici semi-automatiche sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in piccole parti, e successivamente grazie ad un piatto oscillante di arrotondarne ogni singolo pezzo, in modo da ottenere delle palline di peso e forma uguale, tutto questo in pochi secondi!

- Struttura in lamiera elettrosaldato zincato, verniciata a forno
- Vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox 304
- Pressini in polietilene alimentare PE5000
- Superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE5000
- Piatti in polietilene alimentare PETG
- Movimentazione per mezzo di leve azionate manualmente

Semiautomatic machine purposely designed for dividing and rounding dough for buns and rolls.

- Fabricated steel structure
- Bowl, knives and plate cover of 18/10 stainless steel
- Pressing pads in food plastic material PE5000
- Lid inner surface in food plastic material PE5000
- Plates in food plastic material
- Motion with hand-operated levers

Las divisoras cuadradas automáticas son equipos que permiten de cortar una pieza de pasta cruda, en pequeña partes, y sucesivamente gracias a un plato oscilante de enrollar cada, de manera de obtener de las bolitas de peso y forma igual, todo esto en pocos segundos!

- Estructura en chapa electro soldada barnizada a horno
- Vasca, cuchillas y plato de tapa en acero Inox 18/10
- Prensaes en resina acetálica para alimentos
- Superficie interna de la tapa en polietileno alimentar PE5000
- Platos en polietileno alimentar PETG
- Movimiento por medio de palancas accionadas manualmente

Modello Model / Modelo		CAR3065	CAR3062	CAR3062S
Peso Weight / Peso	kg	173	173	173
Capacità Capacity / Capacidad	kg	1,5/4,0	1,2/4,0	0,75/2,7
Pezzature Pieces / Gramaje	n°	15	30	30
Peso pezzature Pieces weight /Peso gramaje	g	100-260	40-135	25-90
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	67x60x203	67x60x203	67x60x203

## Impastatrice a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadora de vasca extraíble



Macchine espressamente studiate per soddisfare le esigenze d'impasto di medi e grandi impianti industriali.

- Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox
- Motore a due velocità per la spirale, motore indipendente per la vasca
- 2 timers per il controllo della velocità della spirale; ciclo automatico-manuale
- Inversione della rotazione della vasca in prima velocità
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per avere la massima silenziosità di funzionamento e minima manutenzione
- Pannello di controllo a 24 Volt

Heavy duty mixer purposely designed to meet the requirements of medium and large bakeries.

- Fabricated steel structure
- Spiral made of high resistance stainless steel
- Bowl and central post of 18/10 stainless steel
- Two-speed motor for the spiral, independent motor for the bowl
- V-belt drive system for noiseless working and minimum maintenance operations
- Removable bowl
- 24-Volt control board
- Reversal of the bowl rotation in slow speed
- Supplied with two timers which allow the automatic switching from the slow to the high speed and the stop of the machine at the end of the mixing phase

Máquina que satisface a las necesidades de amasado de medianos y grandes plantas industriales.

- Estructura de la maquina es de acero barnizado con espesor grueso
- Espiral in acero Inox de alta resistencia, vasca y pilar en acero Inox 18/10
- Motor de dos velocidades para la espiral, motor independiente para la vasca
- 2 timers para el control de la velocidad de la espiral; ciclo automático-manual
- Inversión de la rotación de la vasca en primera velocidad
- Transmisión por correas trapezoidales para la máxima silenziosidad de funcionamiento y mínimo mantenimiento
- Panel de control de 24 Volt

## Impastatrice a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadora de vasca extraíble

Modello Model Modelo		BSE130TT	BSE160TT	BSE200TT	BSE250TT
Capacità farina Flour capacity Capacidad harina	kg	80	100	125	150
Capacità impasto Dough capacity Capacidad amasado	kg	130	160	200	250
Volume vasca Bowl capacity Volumen vasca	l	216	273	326	368
Velocità spirale Speeds spiral Velocidad espiral	n°	2	2	2	2
Velocità vasca Speeds bowl Velocidad vasca	n°	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	175×103×135	185×108×135	189×112×137	195×115×137
Peso Weight Peso	kg	894	940	1200	1250
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	7,2	7,75	9,7	12,2



## Impastatrice a spirale per impieghi leggeri

### Spiral mixer for light duty

### Amasadoras a espiral para utilización ligera



Queste impastatrici a spirale per “impieghi leggeri” sono ideali per piccoli impasti a pasta non troppo consistente senza un uso continuo ed intenso tipici di ristoranti e pizzerie, ovunque la produzione di prodotti da forno sia comunque un complemento all’attività quotidiana.

- Struttura in carpenteria di acciaio
- Utensile a spirale in acciaio inox ad alta resistenza
- Vasca e piantone (se richiesto) in acciaio inox
- Motore unico a due velocità per utensile e vasca

Light duty mixers purposely designed for pizza and bread production in few small batches per day.

- Fabricated steel structure
- Spiral made of high resistance stainless steel
- Bowl and central post of 18/10 stainless steel
- Single two-speed motor

Estas amasadoras de espiral para “utilizaciones ligeras” son ideales para pequeños amasados de masa no muy consistente, no de uso continuo e intenso, típicos de restaurantes y pizzerías, en cualquier lugar donde la producción de productos de horno sea de todas maneras complemento a la actividad cotidiana.

- Estructura en carpintería de acero
- Utensilio espiral en acero Inox de alta resistencia
- Vasca y pilar (en caso de solicitud) en acero Inox
- Motor único de dos velocidades para utensilio y vasca

Modello Model / Modelo		BS20V	BS30V	BS40V	BS50V	BS60V
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	22	32	41	64	82
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	17	25	35	45	60
Velocità Speeds / Velocidad	n°	2	2	2	2	2
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	73x39x66	73x39x66	84x48x76	89x52x87	95x57x92
Peso Weight / Peso	kg	69	73	118	148	158
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,75	1,1	1,5	2,2	2,2

## Impastatrice a vasca fissa

### Spiral mixer with fixed bowl

### Amasadora de vasca fija



Macchina che soddisfa le esigenze d'impasto di piccoli e medi panifici.

- Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato
- Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox
- Motore a due velocità per la spirale, motore indipendente per la vasca
- 2 timers per il controllo della velocità della spirale; ciclo automatico-manuale
- Inversione della rotazione della vasca in prima velocità
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per avere la massima silenziosità di funzionamento e minima manutenzione
- Dotata di ruote posteriori e piedini anteriori antivibrazione regolabili per avere facilità nello spostamento e massima stabilità nella fase di lavoro
- Pannello di controllo a 24 Volt

Heavy duty mixers purposely designed to meet the requirements of small and medium bakeries.

- Fabricated steel structure
- Spiral made of high resistance stainless steel
- Bowl and central post of 18/10 stainless steel
- Two-speed motor for the spiral with 2 timers, independent motor for the bowl
- Bowl reverse rotation in slow speed
- V-belt drive system for noiseless working and minimum maintenance operations
- Equipped with back wheels and anti-vibration adjustable pads for easy motion and maximum stability
- 24-Volt control board

Máquina que satisface a las necesidades de amasado de pequeñas y medianas panaderías.

- Estructura en acero electro soldado barnizado en horno
- Espiral in acero Inox de alta resistencia, vasca y pilar en acero Inox 18/10
- Motor de dos velocidades para la espiral, motor independiente para la vasca
- 2 timers para el control de la velocidad de la espiral; ciclo automático-manual
- Inversión de la rotación de la vasca en primera velocidad
- Transmisión por correas trapezoidales para la máxima silenziosidad de funcionamiento y mínimo mantenimiento
- Equipada de ruedas posteriores y patas anteriores anti vibración y regulables para facilitar eventual traslado y para la máxima estabilidad en la fase de trabajo
- Panel de control de 24 Volt

## Impastatrice a vasca fissa

### Spiral mixer with fixed bowl

### Amasadora de vasca fija

Modello Model / Modelo		BS40FT	BS60FT	BS80FT	BSA80FT	BS130FT
Capacità farina Flour capacity / Capacidad harina	kg	25	37	50	50	80
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	40	60	80	80	130
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	70	95	142	142	216
Velocità spirale Speeds spiral / Velocidad espiral	n°	2	2	2	2	2
Velocità vasca Speeds bowl / Velocidad vasca	n°	1	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	57x105x118	61x110x118	73x122x145	73x122x145	83x132x145
Peso Weight / Peso	kg	275	325	470	480	540
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	3,25	3,25	4,95	4,95	5,75

#### BS - Impasti standard

BS - Standard dough

BS - Masa standard

Modello Model / Modelo		BSA130FT	BS160FT	BSA160FT	BS200FT	BSA200FT
Capacità farina Flour capacity / Capacidad harina	kg	80	100	100	125	125
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	130	160	160	200	200
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	216	273	273	298	298
Velocità spirale Speeds spiral / Velocidad espiral	n°	2	2	2	2	2
Velocità vasca Speeds bowl / Velocidad vasca	n°	1	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	83x132x145	93x147x160	93x147x160	93x147x160	93x147x160
Peso Weight / Peso	kg	550	780	830	800	860
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	5,75	6,65	6,65	8,55	8,55

#### BSA - Impasti consistenti

BSA - Hard dough

BSA - Masa dura

## Impastatrice a bracci tuffanti

### Twin-arm mixer with fixed bowl

### Amasadoras a brazos tufantes a vasca fija



Impastatrice con sistema a bracci tuffanti che garantisce una maggiore ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso.

- Struttura in acciaio stampato di grosso spessore
- Bracci mobili
- Un braccio regolabile in altezza
- Vasca, bracci, riparo in acciaio inox speciale
- Alberi in movimento su cuscinetti a sfera
- Ingranaggi trasmissione in ghisa speciale immersi in bagno d'olio
- Motore a due velocità (40-60 battute/min)
- Uno o due timer disponibili su richiesta

Heavy duty mixer purposely designed for bakeries, pastry-shops and small confectionery industries, for a perfect oxygenation and low heating of the dough.

- Fabricated steel structure
- Arms made of high resistance stainless steel
- Special Stainless steel bowl and arms
- 24-Volt control board
- Arm automatic stop by lifting the safety guard
- Two speed motor (40-60 beats/min)
- One or two timers available upon request

Amasadora con sistema de brazos tufantes que garantiza una mayor oxigenación del amasado y reduce el calentamiento del mismo.

- Estructura de acero imprimido de espesor grueso
- Brazos móviles
- Un brazo regulable en altura
- Vasca, brazos, amparo en acero inoxidable especial
- Eje de movimiento en rodamientos de esfera
- Engranajes transmisión de arrabio especial sumergidos en baño de aceite
- Motor de dos velocidades (40-60 golpes/min)
- Uno o dos timer disponibles bajo pedido

# Impastatrice a bracci tuffanti

## Twin-arm mixer with fixed bowl

### Amasadoras a brazos tufantes a vasca fija

Modello Model / Modelo		T-40	T-50	T-60
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	40	50	60
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	63	75	87
Diam. interno vasca Bowl internal diam. / Diam. interno vasca	cm	54	54	55
Velocità bracci Arms speeds / Velocidad brazos	n°	2	2	2
Velocità vasca Bowl speeds / Velocidad vasca	n°	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	61×84×132	61×85×138	61×85×142
Peso Weight / Peso	kg	299	302	303
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	1,5/2,2	1,5/2,2	1,5/2,2

Modello Model / Modelo		T-80	T-100	T-120	T-160
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	80	100	120	150
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	140	160	175	230
Diam. interno vasca Bowl internal diam. / Diam. interno vasca	cm	68	68	72	83
Velocità bracci Arms speeds / Velocidad brazos	n°	2	2	2	2
Velocità vasca Bowl speeds / Velocidad vasca	n°	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	75×103×165	75×103×169	93×110×184	93×110×191
Peso Weight / Peso	kg	489	490	736	745
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	3,2/4,6	3,2/4,6	3,7/5,9	3,7/5,9

# Spezzatrice

## Divider

## Divisora



SO - Manuale

Le spezzatrici esagonali manuali sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti e peso uguale a seconda del modello.

- Struttura in lamiera elettrosaldato zincato, verniciata a forno
- Vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox 304
- Pressini in polietilene alimentare PE5000
- Superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE5000
- Piatti in polietilene alimentare PETG
- Movimentazione per mezzo di leve azionate manualmente

Manually operated machine and consequent absence of operative cost.

- Fabricated steel structure
- Bowl, knives and plate cover of 18/10 stainless steel
- Pressing pads in food plastic material PE5000
- Lid inner surface in food plastic material PE5000
- Plates in food plastic material
- Motion with hand-operated levers

Las divisoras hexagonales manuales son equipos que permiten de cortar una pieza de pasta cruda, en diferentes partes y peso igual en dependencia del modelo.

- Estructura en chapa electro soldada barnizada a horno
- Vasca, cuchillas y plato de tapa en acero Inox 18/10
- Prensaes en resina acetica para alimentos
- Superficie interna de la tapa en polietileno alimentar PE5000
- Platos en polietileno alimentar PETG
- Movimiento por medio de palancas accionadas manualmente

Modello Model / Modelo		SM37	SM20
Peso Weight / Peso	kg	150	150
Capacità Capacity / Capacidad	kg	1,1/4,8	1,6/7,0
Pezzature Pieces / Gramaje	n°	37	20
Peso pezzature Pieces weight / Peso gramaje	g	30-130	80-350
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	66x73x109	66x73x109

# Spezzatrice

## Divider

### Divisora



SO - Automatica

Le spezzatrici esagonali automatiche sono delle macchine che permettono di tagliare un pezzo di pasta cruda, in diverse parti e peso uguale a seconda del modello.

- Struttura in lamiera elettrosaldada zincato, verniciata a forno
- Vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox 304
- Pressini in polietilene alimentare PE5000
- Superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE5000
- Piatti in polietilene alimentare PETG
- Movimentazione per mezzo di leve azionate manualmente

Automatic machine particularly suitable for dividing dough for blown, rolled and round bread.

- Fabricated steel structure
- Bowl, knives and plate cover of 18/10 stainless steel
- Pressing pads in food plastic material PE5000
- Lid inner surface in food plastic material PE5000
- Plates in food plastic material
- Motion with hand-operated levers

Las divisoras hexagonales automáticas son equipos que permiten de cortar una pieza de pasta cruda, en diferentes partes y peso igual en dependencia del modelo.

- Estructura en chapa electro soldada barnizada a horno
- Vasca, cuchillas y plato de tapa en acero Inox 18/10
- Prensaes en resina acetálica para alimentos
- Superficie interna de la tapa en polietileno alimentar PE5000
- Platos en polietileno alimentar PETG
- Movimiento por medio de palancas accionadas manualmente

Modello Model / Modelo		SO37	SO37M
Peso Weight / Peso	kg	205	205
Capacità Capacity / Capacidad	kg	1,1/4,8	1,5/5,5
Pezzature Pieces / Gramaje	n°	37	37
Peso pezzature Pieces weight / Peso gramaje	g	30-130	40-150
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	61×66×110	61×66×110

## Formatrici a 2 e 4 cilindri

### 2/4 cylinder moulders

### Formadoras de 2 y 4 cilindros



F2C



F4C

#### Formatrice a 2 cilindri

Formatrice per pane avvolto indispensabile per produrre piccole quantità di vari tipi di prodotto arrotolato come banane, piccole baguette e piccoli filoni.

- Testata in fusione di alluminio inossidabile
- Basamento in lamiera elettrosaldato verniciata a forno
- Montata su ruote pivotanti
- Cilindri in acciaio cromato
- Dispositivo di ritorno del pane arrotolato
- Regolazione apertura cilindri e tappeti di arrotolamento per mezzo di leve

#### Formatrice a 4 cilindri

Macchina appositamente studiata per ottenere una progressiva laminazione della pasta in due tempi attraverso 2 coppie di cilindri e la successiva formatura del prodotto.

- Esecuzione in acciaio inox
- Montata su ruote pivotanti
- Cilindri in acciaio cromato
- Raschiatori sui cilindri per una costante pulizia degli stessi
- Dispositivo blocco tappeto superiore
- Regolazione apertura cilindri e tappeti di arrotolamento con leve
- Tavolo raccolta frontale e all'uscita
- OPTIONAL: larghezza cilindri 75 cm

#### Optional

- Tappeto filonatore con pressio regolabile per filoni da 70 g fino a circa 1,5 kg
- Applicabile alle formatrici F2C e F4C per ottenere filoni lunghi fino a 70 cm, montato su ruote e con motore indipendente

#### 2-cylinder moulders

Moulds for rolled bread necessary for producing small quantities of different kinds of rolled product like finger rolls, small baguettes and small loaves.

- Cast aluminium shoulders
- Fabricated steel base mounted on wheels
- Chrome-plated steel cylinders
- Return device for front side operating
- Adjustment of cylinders opening and of rolling belt by levers

#### 4-cylinder moulders

Machine purposely designed to get progressive two-step dough sheeting through the 4 cylinders and successive moulding of the product.

- Stainless steel construction
- Mounted on castors
- Chromed-plated steel cylinders
- Scrapers applied on the cylinders for perfect cleaning
- Emergency stop button on both sides
- Adjustment of the cylinders opening and of the rolling belts by levers
- OPTIONAL: cylinders width 75 cm

- Moulding belt conveyor with adjustable plate to obtain loaves from 70 g to approx. 1,5 kg
- It can be combined with moulders mod. F2C or F4C to get loaves of max. 70 cm long, mounted on wheels and with independent motor drive

#### Formadora de 2 cilindros

Formadora para pan envuelto indispensable para producir pequeñas cantidades de distintos tipos de productos enrollado como bananas, pequeñas baguette y pequeños filones.

- Cabezales en aluminio fundido
- Basamento en chapa electro soldada barnizada en horno
- Montado sobre ruedas móviles
- Cilindros en acero cromados y rectificadas
- Dispositivo de retorno del pan enrollado

#### Formadora de 4 cilindros

Maquina específicamente estudiada para obtener una laminación progresiva de la masa en dos tiempos, a través de 2 pares de cilindros y el sucesivo conformado del producto.

- Ejecución en acero inox
- Montada sobre ruedas móviles
- Cilindros de acero cromado
- Rascadores en cilindros para una constante limpieza de los mismos
- Regulación apertura cilindros y tapetes de enrollado por medio de levas
- Mesa recoge frontal y de salida
- OPCIONAL: ancho cilindros 75 cm

- Tapete moldeador con presor regulable para panes de 70 gramos hasta 1,5 kg
- Aplicabile a las formadoras F2 F4 para panes hasta 70 cm de largo, montado sobre ruedas y con motor independiente



## Formatrici a 2 e 4 cilindri

### 2/4 cylinder moulders

### Formadoras de 2 y 4 cilindros



F4C con filonatore  
F4C with moulding belt  
F4C con tapete moldeador

Modello Model Modlo		F2C	F4C
Capacità Rolling capacity / Capacidad enrollado	g	20-1000	30-2500
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	88x80x120	85x50x120
Lunghezza cilindri Cylinders length / Ancho cilindros	cm	50	55
Peso Weight / Peso	kg	260	260
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,55	1

Modello Model / Modlo		F702
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	84x130x110
Peso Weight / Peso	kg	90
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,18

# Mescolatore planetario

## Planetary mixer

### Mezcladora planetaria



#### Accessori



Vasca  
Bowl  
Vasca



Frusta  
Whisk  
Globo



Paletta  
Paddle  
Paleta



Gancio  
Hook  
Gancho



Spirale  
Spiral  
Espiral

Planetario di piccole dimensioni con grande capacità produttiva. Modello da banco e colonna.

Ideale per panifici, fast food e ristoranti.

- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche
- Vasca e frusta in acciaio inox. Spatola, gancio e spirale in alluminio alimentare, inox su richiesta
- Protezione antinfortunistica secondo la normativa CE
- Timer di serie
- Variatore di velocità
- Sollevamento vasca manuale

Small planetary mixers with high production capacity. Table top model.

Purposely designed for bakeries, fast food, restaurants.

- Fabricated steel structure
- 18/10 stainless steel bowl and whisk
- Beater and hook made of high-resistant aluminium
- Timer
- Variable speed drive
- Manual bowl lifting

Planetaria de pequeñas dimensiones con grande capacidad productiva. Modelo de banco y columna.

Ideal para panaderías, fast food y restaurantes.

- Estructura en acero electro soldado barnizado en horno
- Vasca y globo de acero inox .Espátula, gancho y espiral de aluminio alimentar, inox bajo petición
- Protección anti infortunios segundo la normativa CE
- Timer de serie
- Variador de velocidad
- Levantamiento vasca manual

Modello Model / Modelo		PL20B	PL20
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	20	20
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	72x47x98	72x47x133
Peso Weight / Peso	kg	100	117
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	1,1	1,1

# Mescolatore planetario

## Planetary mixer

### Mezcladora planetaria



#### Accessori



Vasca  
Bowl  
Vasca



Frusta  
Whisk  
Globo



Paletta  
Paddle  
Paleta



Gancio  
Hook  
Gancho



Spirale  
Spiral  
Espiral

Mescolatore planetario ideale per tutti i panifici che producono pasticceria e per tutte le pasticcerie che fanno prodotti di alta qualità.

- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche
- Vasca, frusta e raschiatore in acciaio inox. Spatola, gancio e spirale in alluminio alimentare o in acciaio su richiesta
- Protezione antinfortunistica secondo la normativa CE
- Timer di serie
- Sollevamento vasca manuale

The planetary mixers PL60 and PL40 are versatile machines suitable for any pastry and bakery product.

- Fabricated steel structure
- 18/10 stainless steel bowl and whisk
- Beater and hook made of high-resistant aluminium
- Timer
- Manual bowl lifting

Mezcladora planetaria ideal para todas las panaderías que producen repostería y para todas las reposterías que hacen productos de alta calidad.

- Estructura en acero electro soldado barnizado en horno
- Vasca, globo y roscador de acero inox. Espátula, gancho y espiral en aluminio alimentar o en acero bajo solicitud
- Protección anti infortunios segundo la normativa CE
- Timer de serie
- Levantamiento vasca manual

Modello Model / Modelo		PL40	PL60
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	40	60
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	98×73×148	103×76×155
Peso Weight / Peso	kg	218	242
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,59/1,1/1,5	0,9/1,8/2,2

# Sfogliatrice

## Pastry sheeter

### Laminadoras



TEO

Macchina ideale per lavorare tutte le paste da pasticceria: pasta sfoglia, pasta frolla, pasta lievitata, pasta bresciana, sfogliatelle napoletane.

- Struttura in acciaio verniciato
- Protezione antinfortunistica secondo la normativa CE
- Regolazione precisa dello spessore della sfoglia mediante scala graduata
- Raschiatori facilmente rimovibili
- Tappeti a velocità variabile per ottenere uniformità nella sfoglia
- Piani rialzati per limitare al massimo l'ingombro quando la macchina non è in uso
- Inversione del senso di laminazione dei tappeti mediante joystick e/o pedale

In dotazione standard:

- 2 mattarelli
- Versione V
- Sfogliatrice a 2 velocità
- Versione VC
- Sfogliatrice con misura tappeti 60x140 cm, 2 velocità e dotata di rulli taglia croissants

Machine purposely designed to sheet all kinds of pastry dough: puff pastry, short pastry, leavened pastry, croissant and Danish pastry.

- Speedy and noiseless machine, supplied with conveyor belts with different speeds
- Machine body made in cast aluminium and fabricated steel
- Sheeting cylinders made of chrome-plated steel, supplied with anti-adherent PTFE scrapers
- Belts made of polyester and food grade PVC
- Dough thickness adjustment by handle
- Belt reverse by lever control and pedal
- Belts mounted on folding-up arms to reduce overall size when the machine is in stand-by

Standard equipment:

- 2 rolling pins of dried and evaporated beech wood for sheet rolling
- V model
- Sheeter with 2 speeds
- VC model
- Sheeter with belts size of 60x120 cm, 2 speeds, complete with croissants cutting rollers

Maquina ideal para elaborar todas las masas de repostería: hojaldre, masa fermentada, etc.

- Estructura de acero barnizado
- Protección anti infortunio segundo la normativa CE
- Regulación precisa del espesor de la hoja mediante escala graduada
- Rascador fácilmente removible
- Tapetes de velocidad variable para obtener uniformidad en la hoja
- Encimeras realizados para limitar al máximo la dimensión cuando la maquina está parada
- Inversión del sentido de laminación de los tapetes mediante manilla y/o pedal

De dotación estándar:

- 2 brillas
- Versión V
- Laminadora de 2 velocidades
- Versión VC
- Laminadora con medida tapetes 60x140 cm, 2 velocidades y dotata de rodillos corte croissants

# Sfogliatrice

## Pastry sheeter

### Laminadoras



SFB sfogliatrice da banco  
SFB bench sheeter  
SFB laminadora da banco

Modello Model Modelo		SFB500	TEO500	TEO600
Larghezza Width Ancho	cm	91	91	107
Lunghezza (tappeti rialzati) Length (stand-by) Largo (tapetes realizados)	cm	100	102	125
Lunghezza (tappeti abbassati) Length in operation Largo (tapetes bajados)	cm	216	216 (max 241)	256 (max 289)
Altezza (tappeti rialzati) Height Altura (tapetes realizados)	cm	103	176	194
Altezza (tappeti abbassati) Height in operation Altura (tapetes bajados)	cm	62	134	123
Misura tappeti Belts size Medida tapetes	cm	50x100	50x100	60x120
Apertura max. cilindri Cylinder max. opening Apertura max. cilindros	cm	35	35	40
Peso Weight Peso	kg	128	179	241
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	0,55	0,55	0,75

## Impastatrici a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadoras a espiral de vasca extraíble



Impastatrici specificamente progettate per l'uso in grandi panifici artigianali o industriali.

- Struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore
- Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox
- Motore a due velocità per la spirale, motore indipendente per la vasca
- 2 timers per il controllo della velocità della spirale; ciclo automatico/manuale
- Inversione della rotazione della vasca in prima velocità
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per avere la massima silenziosità di funzionamento e minima manutenzione
- Pannello di controllo a 24 Volt

Accessori:  
Computer

Heavy duty mixer purposely designed to meet the requirements of medium and large bakeries.

- Fabricated steel structure
- Spiral made of high resistance stainless steel
- Bowl and central post of 18/10 stainless steel
- Two-speed motor for the spiral, independent motor for the bowl.
- V-belt drive system for noiseless working and minimum maintenance operations
- Removable bowl
- 24-Volt control board.
- Reversal of the bowl rotation in slow speed
- Supplied with two timers which allow the automatic switching from the slow to the high speed and the stop of the machine at the end of

Máquina que satisface a las necesidades de amasado de grandes panaderías artesanales o industriales.

- Estructura de la máquina es de acero barnizado con espesor grueso
- Espiral in acero Inox de alta resistencia, Vasca y pilar en acero Inox 18/10
- Motor de dos velocidades para la espiral, Motor independiente para la vasca
- 2 timers para el control de la velocidad de la espiral; ciclo automático-manual
- Inversión de la rotación de la vasca en primera velocidad
- Transmisión por correas trapezoidales para la máxima silenziosidad de funcionamiento y mínimo mantenimiento
- Panel de control de 24 Volt

Accesorios:  
Computer

## Impastatrici a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadoras a espiral de vasca extraíble

Modello Model / Modelo		BSE300TT	BSE400TT
Capacità farina Flour capacity / Capacidad harina	kg	190	250
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	300	400
Diam. Interno vasca Bowl internal diam / Diam. interno vasca	cm	110	120
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	455	620
Velocità - spirale Speeds - spiral / Velocidad - espiral	n°	2	2
Velocità - vasca Speeds - bowl / Velocidad - vasca	n°	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	230×130×170	238×135×170
Peso Weight / Peso	kg	1720	1800
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	16,5	20

## Setacciatrice per farine

### Flour sifter

### Tamizadora de harinas



Macchina indispensabile per togliere ogni impurità dalle farine, ed ossigena la farina stessa.

- Struttura in acciaio elettrosaldato verniciato a forno
- Montato su ruote con dispositivo di bloccaggio è dotato di un sistema d'uscita girevole
- Nel modello base la farina esce a cm 104 da terra (su richiesta l'altezza può essere maggiore)
- E apribile da entrambi i lati
- Setaccia kg 100 di farina in 5 minuti

Necessary to remove all impurities of the flour and get a softer and homogeneous dough.

- Fabricated steel structure
- Equipped with a revolving tube, with variable height upon request, to pass the sieved flour directly to the mixing tank
- Mounted on wheels for easy motion

Maquina indispensable para sacar cada impureza de las harinas, y oxigena la misma harina.

- Estructura de acero electro soldado barnizado en horno
- Montado en ruedas con dispositivo de bloqueo es equipado de un sistema de salida giratorio
- En el modelo base la harina sale a cm 104 del piso (bajo solicitud la altura puede ser mayor)
- Y se abre de ambos los lados
- Tamiza kg 100 de harina en 5 minutos

Modello Model / Modelo		SM1200
Produzione oraria Output / Producción horaria	kg/h	1200
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	70×100×136
Peso Weight / Peso	kg	170
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,3



# Taglierina

## Bread slicer

## Rebanadora



Modello da banco, potente e efficiente con ogni tipo di pane.

Per pane con crosta medio-dura ed utilizzo anche intensivo.

- Struttura acciaio verniciato a polveri
- Caricamento frontale superiore
- Pressione e intensità spinta a molla, regolabili
- Cassetto raccogli briciole incluso, acciaio verniciato
- Passo lame fisso, a scelta da 7 a 18 mm
- Ferma pane in polycarbonato
- Tipologia manuale

Optional:

Base appoggio con piano intermedio e ruote

Table model, powerful and efficient with every kind of bread.

For bread with medium-hard crust.

- Powder coating steel frame
- Front-top loading
- Pressure and intensity spring lift, adjustable
- Crumb tray included, painted steel
- Step fixed blades, chosen from 7 to 18 mm
- Stop-bread polycarbonate
- Manual type

Optional:

Support with midplane and wheels

Modelo de banco, potente y eficiente con cada tipo de pan.

Para panes con corteza medio-dura y utilizo también intensivo.

- Estructura de acero barnizado en polvo
- Carga frontal superior
- Presión e intensidad empuje de muelle, regulables
- Cajón recoge migas incluido, acero barnizado
- Paso hojas fijo, bajo pedido desde 7 a 18 mm
- Pare pan en polycarbonato
- Tipología manual

Opcional:

Base apoyo con plano intermedio y ruedas

Modello Model / Modelo		SL12	SL50
Peso Weight / Peso	kg	100	110
Capacità Output / Capacidad	kg/h	200/300	200/300
Passo lame Slice thickness / Paso hojas	n°	7//18	7//18
Passaggio utile lunghezza filone Step serviceable length loaf / Pasaje útil largo barra	mm	420	520
Passaggio utile altezza filone Step serviceable high loaf / Distancia útil altura barra	mm	60-180	60-180
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,75	0,75

## Arrotondatrice conica

### Conical rounder

### Boleadora cónica



Macchina appositamente studiata per l'arrotondamento di paste molli e di media consistenza.

- Struttura in acciaio elettrosaldato verniciato a forno
- Cono arrotondatore in ghisa con trattamento di nichelatura chimica atossica
- Canali di convogliamento in alluminio rivestiti in PTFE
- Sfarinatore automatico
- Montato su ruote

Machine purposely designed for rounding of soft and medium-hard dough.

- Fabricated steel structure
- Cast iron rounding cone with non-toxic chemical nickel-plating
- Rounding channels of PTFE-coated aluminium
- Automatic flour duster

Equipo oportunamente estudiado para el redondear pastas blandas y de media consistencia.

- Estructura en acero electro soldado barnizado de horno
- Cono redondeado en hierro fundido con tratamiento de níquel química atóxica
- Canales de transportación en aluminio revestidos en PTFE
- Tamizador automático
- Montado en ruedas

Modello Model Modelo		C3000A	C3000B
Pezzature Pieces weight Gramaje	gr	100-2000	300-3900
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	100×100×140	100×100×140
Peso Weight Peso	kg	300	300
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	0,8	0,8

## Macinapane

### Bread grinder

### Molino de pan



- Macchina semplice e di facile uso
- Il gruppo di macinazione permette di ottenere diverse granulometrie di macinato
- Struttura in acciaio e bocca setaccio infusione di alluminio. La macchina serve anche per macinare non solo il pane secco, ma anche cereali e legumi secchi fino a renderli farina

- Simple and easy-handling machine
- Two different grinding sizes
- Stainless steel structure

- Simple and easy-handling machine
- Two different grinding sizes
- Stainless steel structure

Modello Model Modelo		MILL100
Produzione Bowl capacity Capacidad vasca	kg/h	100
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	52×53×99
Peso Weight Peso	kg	23
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	0,75

## Macinapane

### Bread grinder

### Molino de pan



Macchina studiata per grosse quantità di macinato costruita per ridurre i tempi di lavoro con recupero immediato del macinato.

- Elevata capacità
- 3 diverse granulometrie di macinato
- Struttura, tramoggia e cassetto in acciaio inox
- Capacità cassette 30 kg

Machine designed for large quantities of ground. Constructed to reduce the working times with immediate recovery of the ground.

- High capacity
- 3 different sizes of ground
- Stainless steel structure, hopper and drawer
- Capacity 30 kg

Maquina estudiada para grandes cantidad de molido construida para reducir los tiempos de trabajo con recuperación inmediata de molido

- Elevada capacidad
- 3 diferentes granulometrías de molido
- Estructura, tolva y cajón en acero inox
- Capacidad cajones de 30 kg

Modello Model / Modelo		MILL300
Produzione Bowl capacity / Capacidad vasca	kg/h	200/600
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	42×66×123
Peso Weight / Peso	kg	93
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	1,50

# Cuocicrema

## Cream cooker

### Cocinador de crema



Cuocicrema elettrico a 2 velocità.  
Macchina adatta alla cottura di ogni tipo di crema, gelati, zabaioni, cioccolato.  
Completo di doppia caldaia in acciaio inox con intercapedine riempita di olio termico per una distribuzione uniforme del calore.  
Con timer tempo di cottura con suoneria.

Cream cooker with 2-speed agitator.  
Electric heating.  
Machine suitable for cooking any kind of cream, ice-cream, zabaglione, caramel, and chocolate.  
Supplied with thermal oil jacketed bowl for an even distribution of heat.

Cocinador de Crema eléctrico de 2 velocidades.  
Maquina apta a la cocción de cada tipo de crema, helado, sabayón, chocolate.  
Completo de doble caldera de acero inox con crujía rellena de aceite térmico para una distribución uniforme del calor.  
Con timer tiempo de cocción con sonería.

Modello Model / Modelo		CT30A	CT60A	CT100A	CT120A
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	30	60	100	120
Produzione max Max. output / Producción max.	l	24	45	75	90
Tempo di cottura Cooking time / Tiempo de cocción	min	50	50	90	120
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	74x70x136	74x76x136	105x132x185	132x132x185
Peso Weight / Peso	kg	120	135	340	360
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	4,20	6,50	13,10	16,10

## Cuocicrema

### Cream cooker

### Cocinador de crema



Cuocicrema elettrico a 2 velocità.  
Macchina adatta alla cottura di ogni tipo di crema, gelati, zabaioni, caramello e cioccolato. Completo di doppia caldaia in acciaio inox con intercapedine riempita di olio termico per una distribuzione uniforme del calore. Con timer tempo di cottura con suoneria.

Opzionale:

- Rovesciamento vasca elettrico
- Valvola scarico vasca frontale
- Timer rotazione utensile
- Sonda temperatura in vasca

Cream cooker with 2-speed agitator.

- Electric heating
- Machine suitable for cooking any kind of cream, ice-cream, zabaglione, caramel, and chocolate
- Supplied with thermal oil jacketed bowl for an even distribution of heat

Optional:

- Electric bowl rotation
- Frontal discharge bowl valve
- Tool rotation timer
- Temperature probe

Cocinador de Crema eléctrico de 2 velocidades.

Maquina apta a la cocción de cada tipo de crema, helado, sabayón, caramelo, chocolate.

Completo de doble caldera de acero inox con crujía rellena de aceite térmico para una distribución uniforme del calor. Con timer tiempo de cocción con sonería.

Opcional:

- Volcamiento de vasca eléctrico
- Válvula de descarga vasca frontal
- Timer de rotación aditamento
- Sonda temperatura de vasca

Modello Model / Modelo		CT150A	CT200A	CT250A	CT300A
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	150	200	250	300
Produzione max Max. output / Producción max.	lt	110	150	190	230
Tempo di cottura Cooking time / Tiempo de cocción	min	50	50	50	90
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	110x142x203	110x142x203	135x175x228	135x175x228
Peso Weight / Peso	kg	430	470	730	800
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	20,20	20,20	28,60	33,60

## Riempicrema

### Cream filler

### Rellenadora de crema



Macchina adatta a riempire krapfen, bignè, cannoli, brioches, ecc.

Dosaggio regolato meccanicamente da min. 5 gr. a max. 80 gr.

Secondo il tipo di prodotto può riempire da 1500 a 3000 pezzi/ora.

Con comando a leva e a pedale.

This machine is designed for filling "Krapfen", croissants, "cannoli", "brioches", etc. with custard or jam.

Dosing mechanically adjusted from min. 5 gr. to max. 80 gr.

The machine can fill from 1500 up to 3000 pieces/hour according to the type of product. On request a pedal control is available.

Maquina apta a rellenar pepito, buñuelo, relleno de crema, bollos, etc.

Dosificación regulado mecánicamente desde min. 5 gr. a max. 80 gr.

Segundo el tipo de producto puede rellenar desde 1500 a 3000 piezas/hora.

Con mando de leva y de pedal.

Modello Model / Modelo		FILL30
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	15
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	30x52x73
Peso Weight / Peso	kg	35
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,37

## Raffinatrice Grinder Refinadora



Macchina indispensabile in tutte le pasticcerie, adatta allo schiacciamento di noci, biscotti, cioccolato, ecc.

- Dotata di cilindri in granito
- Apertura e chiusura dei cilindri mediante un volantino
- Processo di raffinazione mediante regolazione di un volantino
- Trasmissione ad ingranaggi in bagno di olio
- Tramoggia in acciaio inox con griglia antinfortunistica
- Vasca raccolta inox

Very useful machine in all confectioneries suitable for grinding of nuts, biscuits, chocolate, almonds, etc.

- Supplied with granite cylinders
- Opening/closing of the cylinders operated by a handwheel
- Grinding process through crushing and dragging of the product
- Drive system with oil-bathed gears
- Stainless steel hopper and collecting tank

Maquina indispensable en todas las reposterías, adapta a romper almendras y nueces, galletas, chocolate, etc.

- Equipada por cilindros en granito
- Apertura y cierre de los cilindros mediante un volantino
- Proceso de refinación mediante regulación de un volantino
- Transmisión por engranajes en baño de aceite
- Tolve de acero inox con rejilla anti infortunio
- Vasca de recogida de inox

Modello Model / Modelo		RAF2C15
Cilindri Cylinders / Cilindros	n°	2
Diametro cilindri Cylinders diam. / Diámetro cilindros	cm	15
Lunghezza Cylinders length / Largo	cm	30
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	81x57x116
Peso Weight / Peso	kg	222
Potenza installata Power /Potencia instalada	kW	1,1



## Macinazucchero

### Sugar grinder

### Molino de azúcar



Macchina adatta alla produzione di zucchero a velo per laboratori di pasticceria.

- Struttura fusione di alluminio
- Tramoggia di alimentazione in acciaio inox AISI 304
- Filtro in acciaio inox
- Cassone di raccolta in legno rivestito di formica bianca lavabile
- Adatta ad un uso discontinuo

Machine for the production of icing sugar suitable for the internal use of pastry shops.

- Cast aluminium body
- Feeding hopper in stainless steel AISI 304
- Stainless steel filter
- Washable plastic coated collection box

Maquina adapta a la producción de azúcar molido para laboratorios de repostería.

- Estructura en fusión de aluminio
- Tolva de alimentación en acero Inox AISI 304
- Filtro en acero Inox
- Cajón de recogida en madera revestido en laminado blanco lavable
- Adapta a un uso discontinuo

Modello Model / Modelo		MOLVE 30
Produzione Hourly production / Producción	kg/h	35
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	77x47x110
Peso Weight / Peso	kg	50
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	1,1

## Gruppo automatico per croissants

### Automatic group for croissants

### Grupo automático para croissants



Macchina automatica per taglio e formatura croissants.

- Con rulli calibratori
- Processo di taglio a due fasi
- Separazione ed orientamento automatici dei pezzi nella formatrice
- Sostituzione rapida dei rulli di taglio
- Rulli addizionali per taglio forme (quadrati, tondi, strisce) e misure diverse
- Tappeto di by-pass per raccogliere i pezzi tagliati prima della formatrice

Automatic machine for cutting and forming croissant.

- With calibrating rollers
- Cutting process
- Separation of the pieces in the automatic molding machine
- Rapid replacement of the cutting rollers
- Additional rollers for cutting shape (square, round, stripes) and different measures
- Belt BY-PASS to pick up the pieces

Maquina automática para corte y forma de los croissants.

- Con rodillos calibradores
- Proceso de corte de dos fases
- Separación y orientación automáticos de las piezas en la formadora
- Sustitución rápida de los rodillos de corte
- Rodillos adicionales para corte formas (cuadradas, redondas, franjas) diferentes medidas
- Tapete de bypass para recogida de las piezas cortadas antes de la formadora

Modello Model / Modelo		GC1800	GC5000
Produzione Production / Producción	pz/h	1800 - 3600	3600 - 7200
Peso Weight / Peso	kg	600	800
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	2	2.5

## Macchina per biscotti

### Biscuit depositor

### Maquina para bizcochos



Macchine automatiche per biscotti a testate intercambiabili che permettono la lavorazione sia di paste consistenti con colatrici a rulli, sia di paste molli con colatrici a pompa. Ciclo di lavorazione controllato con computer, che permette la regolazione di tutte le funzioni: tempo di colata, velocità quantità, peso, movimento della teglia, rotazione dei beccucci. Testate completamente smontabili per la pulizia e il lavaggio.

Taglio a filo su modello CF.

DEB70F versione per paste liquide (muffins ecc.).

DEB70C – DEB70CF Automatic machines for the production of cookies with interchangeable. Head:

- Stainless steel and aluminium body
- Operating cycle controlled by 99-program computer to set depositing time, speed, quantity, tray forward and backward movement, nozzles rotation
- The head can be completely disassembled for cleaning and washing
- Variable speed depositing head
- Tray movement controlled by computer
- Version C: suitable for consistent-hard dough (short bread cookies, etc.)
- Version CF: like C with wire cut device
- Optional: head for liquid dough to fit on version C and CF

DEB70F: version suitable for liquid dough (muffins, sponge cake, etc)

- Stainless steel and aluminium body
- Operating cycle controlled by 99-program computer to set depositing time, speed, quantity
- Tray movement controlled by computer

Máquinas automáticas para bizcochos de cabezadas intercambiables que permiten el trabajo tanto de pastas consistentes con coladoras de rodillos, como de pastas suaves con coladoras de bomba. Ciclo de trabajo controlado con computadora, que permite la regulación de todas las funciones: tiempo de colada, velocidad cantidad, peso, movimiento de la bandeja, rotación de las boquillas. Cabezadas completamente desmontables para la limpieza y el lavado. Corte de hilo en el modelo CF. DEB70F versión para pastas líquidas (muffins etc.)

# Macchina per biscotti

## Biscuit depositor

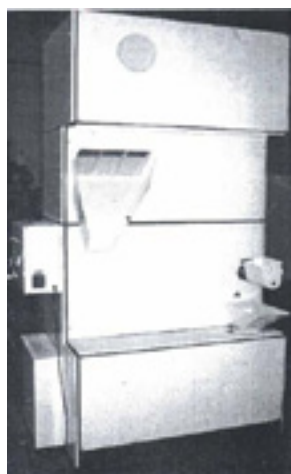
## Maquina para bizcochos

Modello Model Modelo		DEB70C	DEB70F	DEB70CF
Produzione Output Producción	kg/h	15-75	45-75	15-150
Battute Strokes Golpes	n°/min	30	30	30
Misura teglie Trays size Medidas bandejas	cm	40×60 45×65	40×60-45×65	40×60-45×65
Dimensioni Dimensions Dimensiones	cm	96×135×136	96×135×136	96×135×136
Peso Weight Peso	kg	300	300	350
Potenza installata Power Potencia instalada	kW	1	1	1,5

## Celle di pre-fermentazione

### Intermediate prover

### Cámaras de pre-fermentación



Si usano nelle linee panificazione automatiche.

- Tempo di pre-fermentazione dai 10 ai 20 minuti
- Temperatura controllata da termostato
- Adatte ad essere collegate in linea con vari tipi di formatrici a seconda del tipo di pane da produrre

Su richiesta:

- Estrattore umidità
- Lampada germicida
- Lampada U.V. di essiccazione
- Pannellatura inox

To be used for automatic bakery lines.

- Pre-fermentation time from 10 to 20 minutes
- Temperature controlled by a thermostat
- Suitable to be connected in line with different kinds of moulders according to the type of bread required

Optional:

- Humidity control
- Germicidal lamp
- U.V. drying lamp
- Stainless steel cladding

Se utilizan en las líneas de panificación automáticas.

- Tiempo de pre-fermentación de 10 a 20 minutos
- Temperatura controlada de termostato
- Adapta a ser conectadas en línea con diferentes tipos de formadoras en consideración del tipo de pan a producir

Bajo petición:

- Extractor de humedad
- Lámpara germicida
- Lámpara U.V. de secado
- Paneles de acero inox

Modello Model / Modelo		LARIO200N	LARIO250N	LARIO300	LARIO400
Cestelli utili Useful baskets / Cestas útiles	n°	200	250	300	400
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	170x150x260	170x150x280	170x150x280	170x150x280
Max. pezzi/ora Max. pieces/hour /Max. piezas/hora	n°	800	1000	1200	1600
Potenza installata Power /Potencia instalada	kW	3	3	3	3

## Stendipizza

### Pizza moulders

### Laminadora de pizza



Corpo interamente in acciaio (alberi porta rulli compresi).

Due rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato, per ottenere un impasto tondo.

Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle.

Predisposto per comando a pedale.

Protezione rulli separati per un lavoro facile e sicuro.

Su richiesta:

Pedale elettrico

All steel body (including roller shafts).

Two adjustable rollers, for high accuracy of the thickness, to obtain a round dough.

Ready for foot pedal.

On request:

Electrical pedal

Cuerpo enteramente de acero inox (ejes porta rodillos incluidos).

Dos rodillos regulables, para una precisión milimétrica del espesor querido, para obtener una masa redonda.

Sistema de entrada de la masa sobre los rodillos inferiores simplificado.

Preparado para mando de pedal.

Protección rodillos separados para un trabajo fácil y seguro.

Bajo Peticion:

Pedal eléctrico

Modello Model / Modelo		SP30	SP50
Peso produzione d'impasto Weight of dough production / Peso producción de masa	kg	50/700	50/1000
Diametro pizza Pizza diameter / Diámetro pizza	cm	10/30	10/40
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	42x42x70	52x52x80
Peso Weight / Peso	kg	34	44