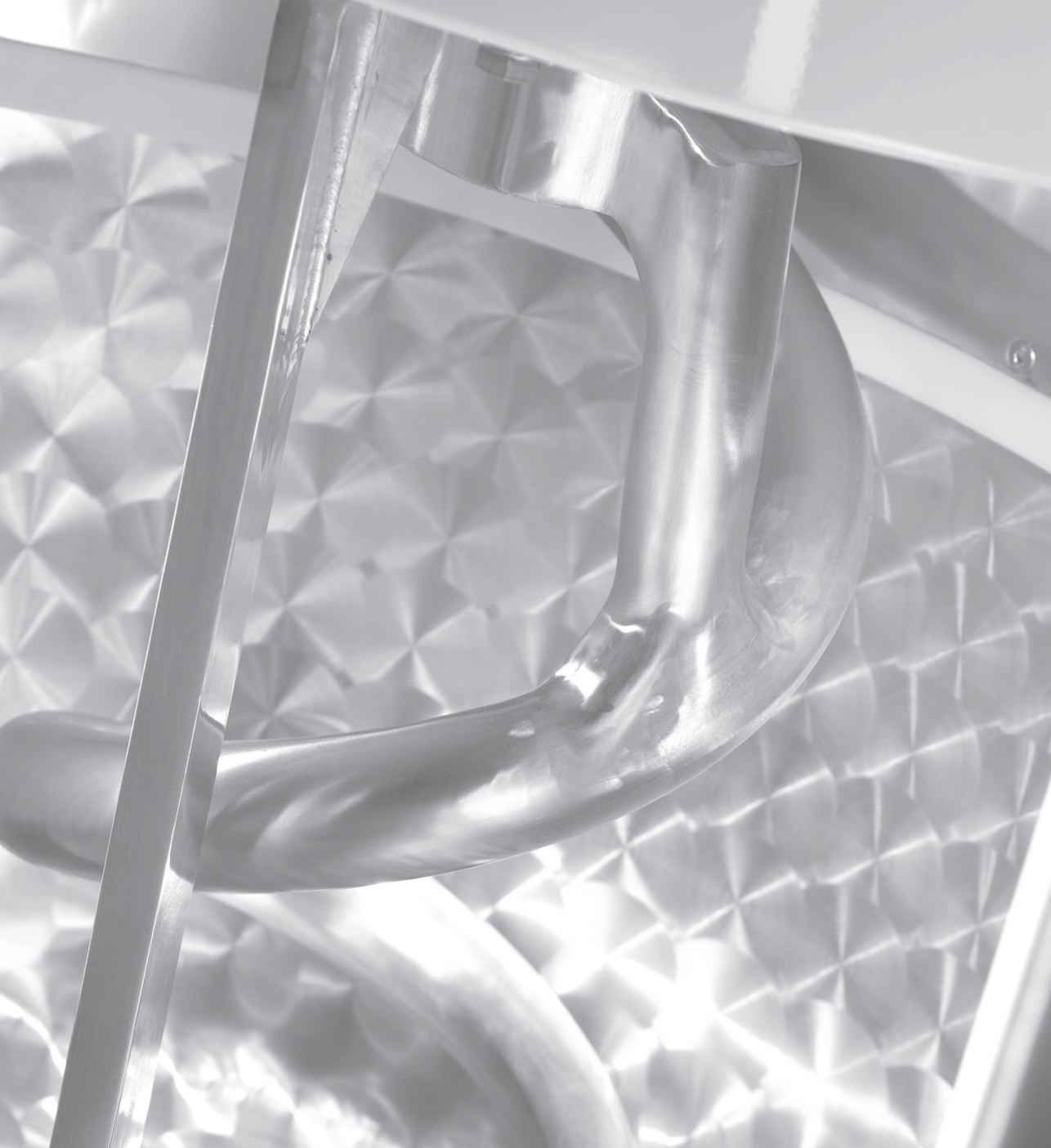




LOGIUDICE



Impastatrice a spirale
Spiral mixer
Pétrin à spirale
Amasadora de espiral
Spiral-kneter

MASTER MIX

ES

ITA MASTER MIX - ES

Impastatrice a spirale a vasca estraibile

L'impastatrice a spirale automatica a vasca estraibile è una macchina la cui filosofia progettuale è quella di soddisfare tutte le esigenze d'impasto. Realizzata utilizzando le più moderne tecnologie costruttive, l'impastatrice a spirale mod. ES esprime sicurezza nel lavoro, stile nel design e semplicità d'utilizzo. Dotata di 2 temporizzatori per la programmazione delle velocità di lavoro, la versione standard è dotata di doppia velocità sia per la vasca che per la spirale. In questo modo si riducono i tempi di lavoro e si conferisce omogeneità, ossigenazione e raffinazione all'impasto, mantenendo costante la temperatura.

Il sistema idraulico gestisce automaticamente le fasi di salita e discesa della testata e dell'aggancio/sgancio del carrello vasca. L'elevata silenziosità è garantita da un sistema di trasmissione tecnologicamente avanzato. Il quadro comandi con componenti elettromeccanici è in bassa tensione a 24 Volt. ed è fornito su una truttura separata dalla macchina, montata su ruote per un facile e rapido spostamento.

Vasca, utensile, piantone centrale e protezione antinfortunistica sono in acciaio inossidabile.

A richiesta: quadro comandi digitale a gestione computerizzata, struttura in acciaio inossidabile e modifiche alle trasmissioni per l'utilizzo con impasti duri. La macchina rispetta le vigenti normative elettriche, sanitarie e antinfortunistiche.

ENG MASTER MIX - ES

Removable bowl spiral mixer

The design philosophy behind this automatic spiral mixer with removable bowl meets all mixing requirements. Made using the most modern construction technologies, the spiral mixer model ES expresses work safety, elegant style in the design and user friendly operations. Two timers permit the mixing speed to be programmed. The standard version is provided with double speed for both the bowl and the spiral arm, thus reducing mixing times and giving refining, homogeneity and oxygenation to the dough being mixed, while keeping the dough temperature even. The hydraulic system automatically controls head left/lower phases and bowl-trolley hook-up/unhook phases. A technologically advanced transmission system guarantees noiseless operation. The electromechanical control board with 24 V low voltage is separate from the mixer and mounted on structure on wheels for an ease and fast shifting. The bowl, spiral arm, central bar and safety guard are in stainless steel.

On request, the mixer can be supplied with a computerized control board and/or with the main body completely in stainless steel. The mixer complies with the electric, safety and hygiene standards in force.



FRA **MASTER MIX - ES**

Pétrin à spirale cuve amovible

Le pétrin à spirale automatique avec cuve amovible est une machine dont la philosophie de conception est de répondre aux exigences de mélange. Réalisé en exploitant les technologies de construction les plus modernes, le pétrin à spirale mod. ES est une machine qui exprime sécurité dans le travail, style dans la forme et simplicité de manoeuvre. Il est équipé de deux minuteries qui permettent de programmer les vitesses de travail. Il existe dans la version standard avec double vitesse de la spirale et de la cuve pour réduire le temps de travail et conférer raffinement, homogénéité, oxygénation et température constantes des pétrissages. Le système hydraulique gère automatiquement les phases d'élévation/abaissement de la tête et de décrochage/accrochage du chariot.

Fonctionnement très silencieux assuré par un système de transmission technologiquement avancé.

Le tableau de commandes électromécanique à basse tension sur 24 Volts, est séparé du corps de la machine et il est monté sur une structure sur roulettes pour en faciliter le déplacement. Cuve, spirale, barre fixe et protection contre les accidents sont en acier inox. Sur demande: tableau des commandes digital informatisé, structure en acier inox et modifications au système de transmission pour l'utilisation avec des mélanges assez durs. La machine est construite dans le respect des normative électriques, sanitaires et contre les accidents en vigueur.

ESP **MASTER MIX - ES**

Amasadora de espiral con carro artesa extraible

La amasadora de espiral automática con artesa extraíble ha sido proyectada con la filosofía de satisfacer todas las exigencias de la masa. Realizada utilizando las más modernas tecnologías de construcción, la amasadora de espiral mod. ES exprime seguridad en el trabajo, estilo en el diseño y la simplicidad de utilizzo. Dotada de 2 relojes para la programación de las velocidades de trabajo, la versión estándar está dotada de doble velocidad tanto para la artesa como para la espiral reduciendo los tiempos de trabajo y confiriendo refinación, homogeneidad y oxigenación a la masa manteniendo constante la temperatura. El sistema hidráulico controla automáticamente las fases de subida y bajada de la cabecera y del enganche y desganche del carro con artesa. La elevada silenciosidad viene garantizada por un sistema de transmisión tecnológicamente avanzado.

El cuadro de mandos, separado del cuerpo de la máquina y montado sobre una estructura con ruedas para un fácil y rápido desplazamiento, es del tipo electromecánico a baja tensión 24 Volt. Artesa, espiral, barra central y protección antinfortunistica son en acero inoxidable. A solicitud: cuadro de mandos digital con gestión computerizada y estructura en acero inoxidable. La máquina respeta las vigentes normativas eléctricas, sanitarias y antinfortunisticas.



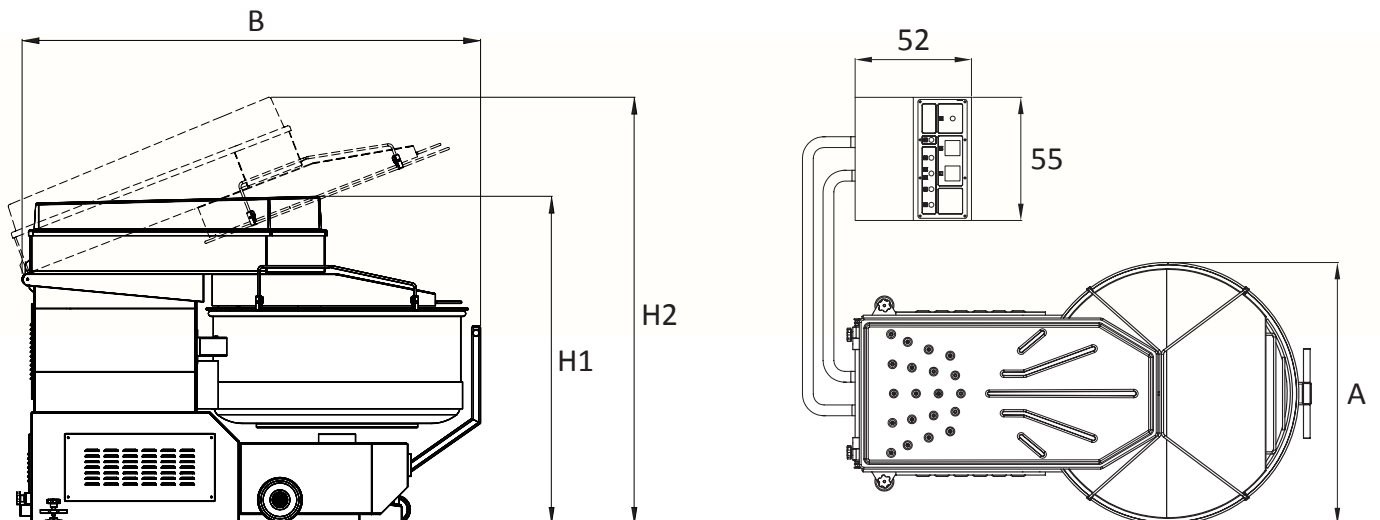
MASTER MIX



MASTER MIX - ES

Modello Model Modèle Modelo	Farina Flour Farine Harina	Impasto Dough Pâte Masa		Vasca Bowl Cuve Artesa	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones				Potenza Power Puissance Potencia	Peso Weight Poids Peso
		Kg min	Kg max		A cm	B cm	H1 cm	H2 cm		
ES										
Linea standard - Standard line - Gamme standard - Línea estandard										
ES - 160	100	15	160	250	95	194	146	200	8.5	1245
ES - 200	125	17	200	275						1255
ES - 250	150	22	250	320	105	197	146	200	9.7	1280
ES - 300	180	27	300	420	113	201	146	200	12.5	1320

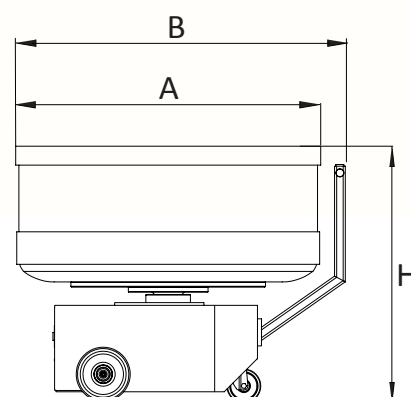
ES - D										
Linea rinforzata - Reinforced line - Gamme poussée - Línea reforzada										
ES 160 D	100	15	160	250	95	194	146	200	12.5	1245
ES 200 D	125	17	200	275						1255
ES 250 D	150	22	250	320	105	197	146	200	17.2	1280
ES 300 D	180	27	300	420	113	201	146	200	17.2	1320





**CARRELO VASCA - BOWL HOOKING
CHARIOT CUVE - CARRO ARTESA**

Modello Model Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones			Peso Weight Poids Peso Kg
	A cm	B cm	H cm	
C 160	95	110	87	200
C 200	95	110	90	
C 250	105	115	90	220
C 300	113	123	95	



MASTER MIX

AR

ITA MASTER MIX - AR

Impastatrice a spirale rovesciabile

Una serie di impastatrici a spirale di robusta costruzione e dalle ottime prestazioni, solidamente incorporate in un sistema di sollevamento a funzione idraulica; una macchina ideale e versatile per risolvere specifici problemi di automazione in molti panifici di varie dimensioni. Le caratteristiche che riguardano il processo d'impasto, anche di piccole quantità, non differiscono dalle altre macchine della stessa gamma. Su richiesta vengono fornite con opportune modifiche che ne consentono l'utilizzo per impasti duri.

- Utensile con doppia velocità regolabile con singoli timers e passaggio automatico da una velocità all'altra.
- Vasca con motore a due velocità.
- Blocco automatico del timer ad ogni interruzione voluta dall'operatore senza alterare i tempi preselezionati.
- In prima velocità la vasca può girare in senso inverso.
- Pulsante separato per la rotazione vasca nei due sensi nella fase di scarico del prodotto.
- Sollevamento e discesa con sistema idraulico di massima affidabilità sia per la capacità di carico che nel rispetto delle norme tecniche di sicurezza CE ed in altri paesi.
- Modello AR2: rovescia nei due lati anche con altezze di scarico differenti.

ENG MASTER MIX - AR

Overturnable spiral mixer

A series of spiral mixers with very robust construction and high performances levels, incorporated in a hydraulic lifting system. These very versatile machines can solve automation problems in very small or medium scale bakeries. The characteristic of the dough-mixing process, also in the case of small quantities, do not differ from those specified for the other machines of the same range. On request, the machine can be supplied with certain modifications which allow for use with tough dough types.

- Two mixing speeds regulated with separated timers and automatic switch-over from one to the other.
- Bowl motor with two speeds.
- Timer automatically disabled when the operator interrupts a work cycle with (but with no change to preset times).
- Direction of bowl rotation can be inverted when operating in the first speed.
- Separate pushbutton for bowl rotation, in both directions, during the off-loading phase.
- Raising and lowering with an extremely reliable, hydraulic system, offering high load capacity and conformity with safety CE and other countries regulations.
- AR 2 MODEL: unload on both sides at different heights one from the other.





FRA **MASTER MIX - AR**

Pétrin à spirale basculant

Une série de pétrins à spirale solidement construits et aux performances optimales, bien incorporés dans un système de levage hydraulique. Une machine idéale et universelle, qui règle les problèmes spécifiques d'automatisation dans les boulangeries de différentes tailles. Les caractéristiques qui concernent le processus de pétrissage, même en petites quantités, ne diffèrent pas de celles des autres machines de la même gamme.

- Spirale à double vitesse réglable par des minuteries et passage automatique d'une vitesse à l'autre.
- Cuve avec moteur à 2 vitesses.
- Blocage automatique de la minuterie à chaque interruption volontaire par l'opérateur, sans modifier le temps présélectionné.
- En première vitesse, la cuve peut tourner dans le sens inverse.
- Bouton-poussoir séparé afin de faire tourner la cuve dans les deux sens en phase de déchargement du produit.
- Levage et descente grâce à un système hydraulique extrêmement fiable au point de vue capacité de chargement et respect des normes techniques de sécurité en vigueur dans les pays de la CE.
- Modèle AR2: décharge sur les 2 côtés avec possibilité de choisir hauteurs différentes.

ESP **MASTER MIX - AR**

Amasadora de espiral volcable

Una serie de amasadoras de volquete de sólida construcción, con prestaciones excepcionales, montadas solidamente en un sistema de levantamiento hidráulico. Una máquina ideal y versátil para resolver los problemas específicos de automatización planteados en muchas panaderías grandes y pequeñas. Cuenta con las mismas características para amasar, incluso pequeñas cantidades, que las demás máquinas de la misma gama. Sobre demanda es posible modificarlas oportunamente para un uso con masas duras.

- Doble velocidad de trabajo regulable por medio de temporizadores con pasaje automático de la baja a la alta velocidad.
- Motor de la artesa de dos velocidades.
- Bloqueo automático del temporizador en cada interrupción efectuada por el operador, sin variaciones de los tiempos prefijados.
- Con la baja velocidad, la artesa puede girar en sentido inverso.
- Pulsador separado para hacer girar la artesa en los dos sentidos durante la fase de descarga del producto.
- Levantamiento y bajada con sistema hidráulico de máxima fiabilidad en relación tanto a la capacidad de carga como al cumplimiento de las normas técnicas de seguridad emanadas por la comunidad Europea y otros países.
- Modelo AR2: descarga en ambos los lados también con alturas distintas.

MASTER MIX - AR

Modello <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modelo</i>	Impasto <i>Dough</i> <i>Pâte</i> <i>Masa</i>		Farina <i>Flour</i> <i>Farine</i> <i>Harina</i>		Vasca <i>Bowl</i> <i>Cuve</i> <i>Cuba</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> <i>Dimensions</i> <i>Dimensiones</i>					Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Peso</i>	Potenza <i>Power</i> <i>Puissance</i> <i>Potencia</i>
	Kg min	Kg max	Kg min	Kg max	Lt.	A cm	B cm	H1 cm	H2 cm	H3 cm	Kg	Kw

AR - 1

AR1-160	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1630	8.5
AR1-200	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1640	8.5
AR1-250	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1670	9.7
AR1-300	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1700	12.5

AR1 - D

AR1-160-D	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1660	12.5
AR1-200-D	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1670	12.5
AR1-250-D	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1700	17.2
AR1-300-D	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1730	17.2

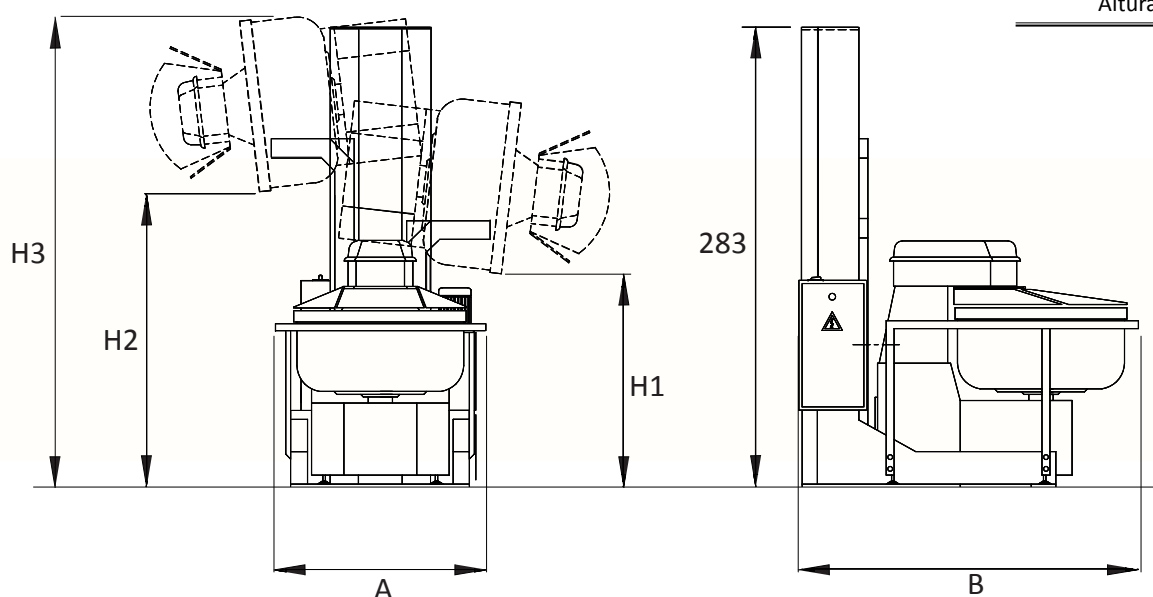
AR - 2

AR2-160	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1630	8.5
AR2-200	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1640	8.5
AR2-250	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1670	9.7
AR2-300	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1700	12.5

ARD2 - D

AR2-160-D	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1660	12.5
AR2-200-D	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1670	12.5
AR2-250-D	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1700	17.2
AR2-300-D	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1730	17.2

Altezza minima soffitto: 3.20 mt
 Minimum ceiling height: 3.20 mt
 Hauteur minimum du plafond: 3.20 mt
 Altura mínima del techo: 3.20 mt



SOLLEVATORE

SR

ITA MASTER MIX - SR

Sollevatori rovesciatori

La LOGIUDICE FORNI presenta una gamma completa di soluzioni tecniche e pratiche a qualunque problema di sollevamento sia per piccole che per grandi quantità d'impasto. Lo scarico può essere su banchi di lavoro o su macchine porzionatrici di linee automatiche. La struttura in acciaio di grosso spessore garantisce un'ottima stabilità e resistenza mentre il sistema di sollevamento idraulico, rapido e silenzioso, assicura una straordinaria sicurezza di manovra con tempi minimi di manutenzione. L'impianto elettrico è a bassa tensione a 24 Volt. Nel modello SR2, con scarico nei 2 lati, le altezze possono essere diverse tra loro.

I sollevatori si adattano a qualsiasi tipo di vasca. Per particolari esigenze e per scarichi oltre i 2,30 mt, è disponibile una versione a doppia catena. Tutti i sollevatori sono provvisti dei sistemi di sicurezza previsti dalle vigenti normative CE.

ENG MASTER MIX - SR

Bowl lifters

LOGIUDICE FORNI introduces a complete range of technical and practical solution to any problem of elevation and dumping either of small or large quantity of dough.

The machines can unload the product over table bench or in the divider's hopper of automatic lines. The heavy duty steel frame of consistent thickness is a warrant of stability and resistance, while the hydraulic system, rapid and silent at the same time, assure complete safety in handling and reduce times of maintenance. Control box at low voltage 24 Volt. Any model can lift up any type of bowl.

The model SR 2 unload on both sides at different heights one from the other.

Peculiar exigencies and unloading over mt. 2,30 require the version with elevation by chain. All models comply with CE norms in terms of safety.



FRA **MASTER MIX - SR****Elévateur de cuves**

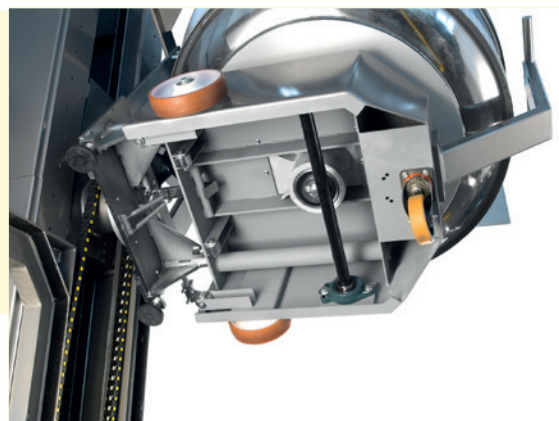
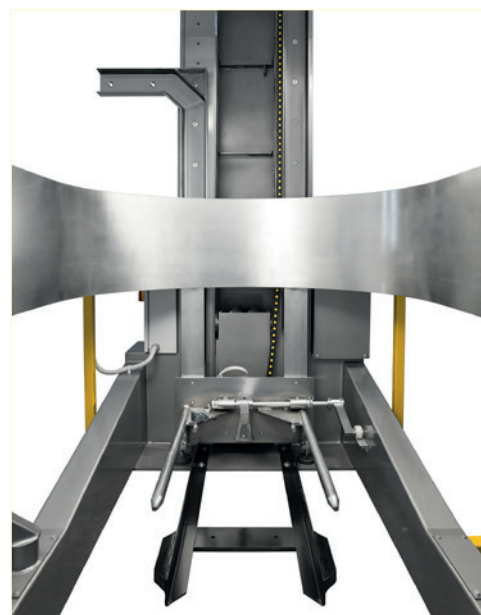
La société LOGIUDICE FORNI présente une gamme complète de solutions techniques et pratiques à tout problème de soulèvement aussi bien pour de petites que pour des grandes quantités de pâte. Le déchargement se fait sur tables de travail ou sur diviseuses de lignes automatiques. La structure en acier très épais garantit une grande stabilité et résistance alors que le système de soulèvement hydraulique, rapide et silencieux, assure une extraordinaire sécurité de manoeuvre avec la moindre manutention. Installation électrique à basse tension sur 24 volts. L'élévateur SR2 prévoit un déchargement sur les 2 cotés qui peut se faire à hauteurs différentes.

Les élévateurs peuvent être adaptés à tout type de cuve. Pour toute exigence et pour déchargements qui dépassent le 2,30 mt, est disponible une version à double chaîne. Tous les élévateurs sont équipés des systèmes de sécurité prévus par les normatives CE en vigueur.

ESP **MASTER MIX - SR****Elevador para carros artesa**

La LOGIUDICE FORNI presenta una gama completa de soluciones técnicas y prácticas a cualquier problema de levantamiento ya sea para pequeñas como para grandes cantidades de masa. El volqueo de la masa puede realizarse sobre mesa de trabajo ó sobre máquinas divisoras de líneas automáticas. La estructura en acero de grueso espesor garantiza una óptima estabilidad y resistencia mientras que el sistema de elevación hidráulico, rápido y silencioso, asegura una extraordinaria seguridad en la maniobra con tiempos mínimos de manutención. La instalación eléctrica es a baja tensión 24 Volt.

En el modelo AR 2, con volqueo hacia los 2 lados, las alturas de volqueo pueden ser diversas entre ellas. Los volcadores se adaptan a cualquier tipo de artesa. Para particulares exigencias de descarga superior a los 2,30mt, es disponible una versión a doble cadena. Todos los volcadores están provistos de istemas de seguridad con las vigentes normativas CE.



SOLLEVATORE - SR

Modello <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modelo</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> <i>Dimensions</i> <i>Dimensiones</i>						Peso <i>Weight</i> <i>Poids</i> <i>Peso</i>	Potenza <i>Power</i> <i>Puissance</i> <i>Potencia</i>
	A cm	B cm	H1 cm	H2 cm	Hx cm	H cm		

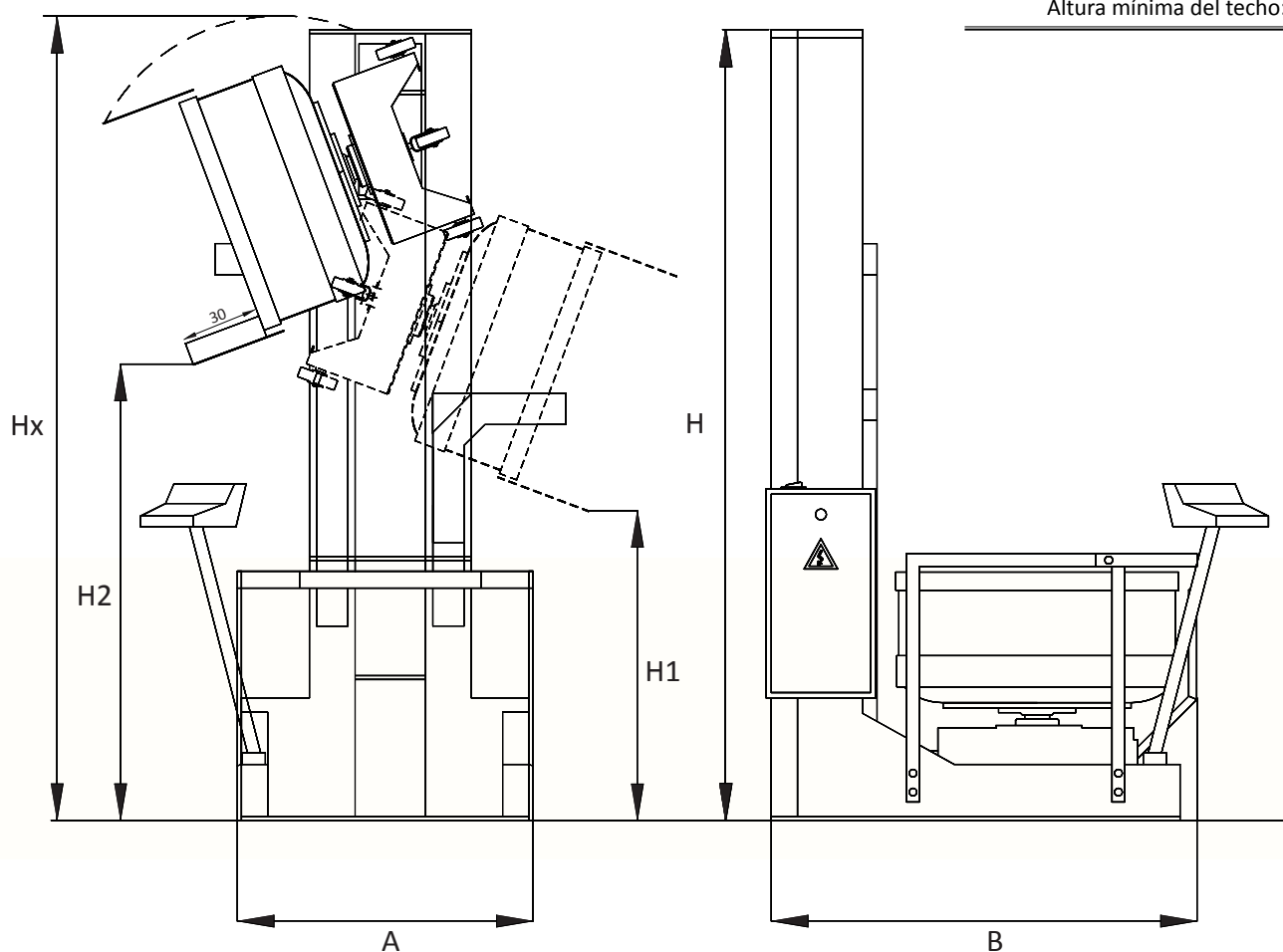
SR 1

SR 1-160	120	170	120	170	290	283	880	1.5
SR 1-200	120	170	120	170				
SR 1-250	120	180	115	165	296	283	880	
SR 1-300	140	190	110	160				

SR 2

SR 2-160	120	200	120	170	290	283	950	1.5
SR 2-200	120		120	170				
SR 2-250	120	210	115	165	296	283	950	
SR 2-300	140	220	110	160				

Altezza minima soffitto: 3.90 mt
 Minimum ceiling height: 3.90 mt
 Hauteur minimum du plafond: 3.90 mt
 Altura mínima del techo: 3.90 mt





Logiudice Forni srl
 Via Macia, 14
 37040 Arcole - Verona
 Italy

Tel. +39 045 618 0 126
 Tel. +39 045 766 50 56

Fax +39 045 766 56 03

info@logiudiceforni.com
 www.logiudiceforni.com



MASTER MIX

L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche nell'ottica di un continuo miglioramento dei propri prodotti.
 The Manufacture reserves the right to make any change to the product with the purpose of improving its quality.