



PANIFICIO

BAKERY\_BOULANGERIE\_PANADERIA



PASTICCERIA

PASTRY\_PÂTISSERIE\_PASTELERIA



FORNI

OVENS\_FOURS\_HORNOS

MACCHINARI PER LA PANIFICAZIONE E LA PASTICCERIA  
BAKERY AND PASTRY MACHINES\_MACHINES POUR LA PANIFICATION ET LA PÂTISSERIE\_MQUINARIA PARA LA PANADERÍA Y PASTELERÍA

catalogo generale 2016  
general catalogue \_\_ catalogue général \_\_ catálogo general 2017



panificio\_ **bakery** \_boulangerie\_ **panaderia**

04|53

pasticceria\_ **pastry** \_patisserie\_ **pasteleria**

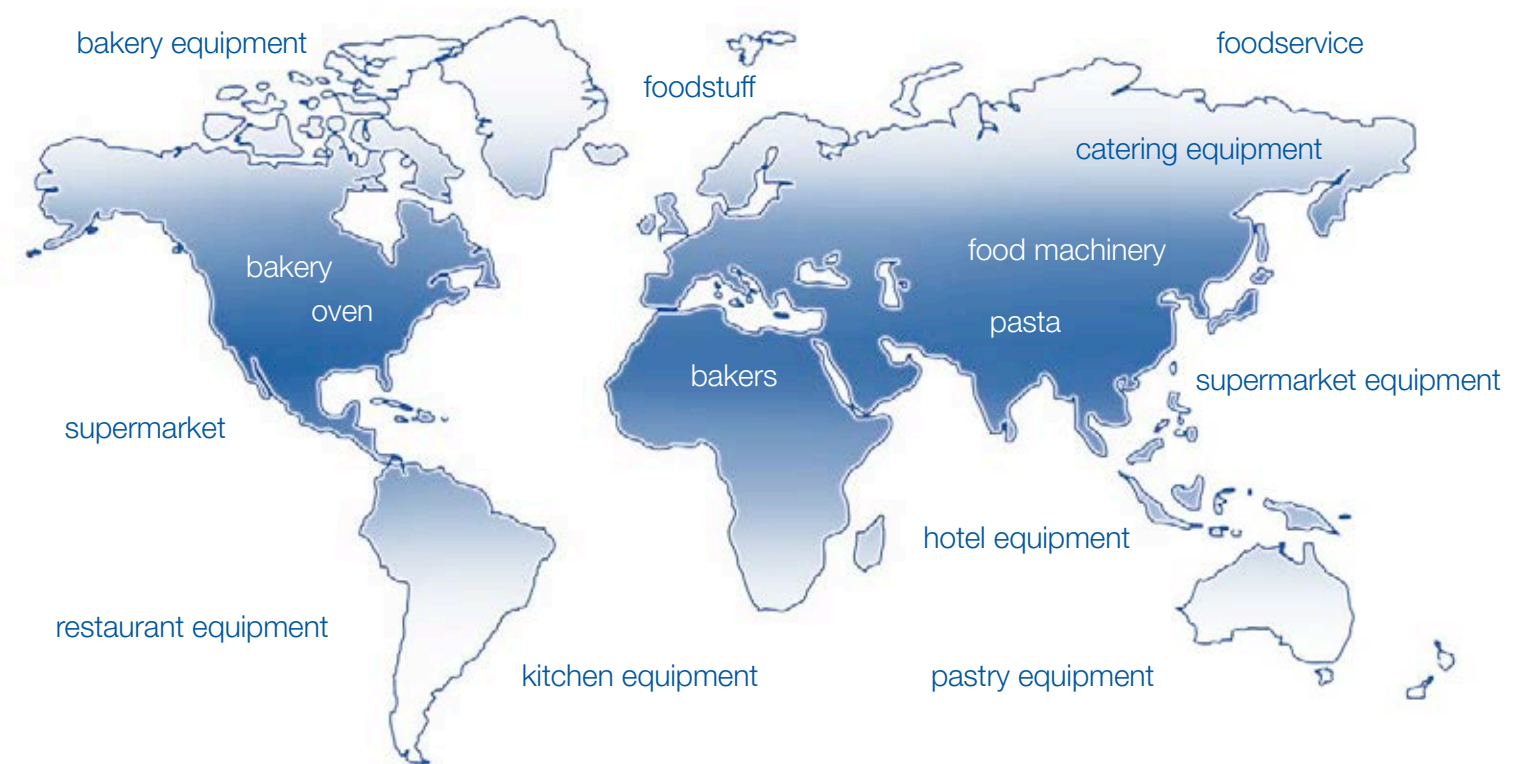
54|87

forni\_ **ovens** \_fours\_ **hornos**

88|117

mac.pan

since 1983



siamo presenti in oltre 175 nazioni **we operate in over 175 countries**  
nous sommes présents dans plus de 175 pays **estamos presentes en más de 175 países**

**ALIMENTAZIONE ELETTRICA.** Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi o 220 Volt 50 Hz monofase. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse. **ELECTRICAL POWER SUPPLY.** All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase or 220 Volt, 50 Hz, monophase. Other voltages can be provided on request. **ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.** Toutes les machines sont fournies dans la version standard avec alimentation à 400 V, 50 Hz, triphasée ou 220 V, 50 Hz, monophasé. Sur demande, elles peuvent être fournies avec des tensions différentes. **ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.** Todas las máquinas se entregan con conexión estándar de 400 V 50 Hz 3 fases o 220 V 50 Hz monofásica. Contra pedido pueden suministrar-se con otras tensiones.





























Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia. All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy. Toutes les machines sont conformes aux normes CE et sont produites en Italie. Todas las máquinas cumplen las normativas CE y se producen en Italia.



**ATTENZIONE!** Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche, miglioramenti al design, di modificare le caratteristiche tecniche, il design a un set completo di prodotti, senza alcun preavviso all'acquirente, purché i requisiti di funzionalità e qualità del prodotto non vengano compromessi. **ATTENTION!** The producer reserves the right to make changes, improvements to a design, to change technical characteristics, design and a product complete set without any prior notice of the buyer, this functional and quality indicators of a product don't worsen. **ATTENCION!** El productor se reserva al derecho de aportar modificaciones, mejoramiento al design, ala carecteristicas tecnicas, a un set completo de productos, sin algun preaviso al comprador, debido al que los requisitos de funcionalidad y calidad del producto no viene comprometido. **ATTENTION!** Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications, des améliorations à la conception, de changer les spécifications, la conception et un ensemble complet de produits sans préavis, l'acheteur, moins fonctionnel et indicateurs de la qualité d'un produit ne s'aggravent pas.

## panificio bakery boulangerie panaderia



06 07		refrigeratori d'acqua <b>water chillers</b> refroidisseurs d'eau <b>enfriadores de agua</b>	32 33		spezzatrici volumetriche <b>volumetric dividing</b> diviseuse peseuse volumétrique <b>porcionadora volumétrica</b>
08 09		dosatori e dosatori-miscelatori d'acqua <b>water dosers and water doser-mixers</b> doseurs et doseur-mélangeur d'eau <b>dosificadores y dosificadores-mezcladores de agua</b>	34 35		arrotondatrici coniche <b>conical rounders</b> bouleuses coniques <b>boleadora conica</b>
10 13		impastatrici a spirale <b>spiral mixer</b> pétrin à spirale <b>amasadora de espiral</b>	36 37		cella di prefermentazione <b>prefermentation room</b> chambre de préfermentation <b>camara de prefermentacion</b>
14 15		impastatrici automatiche a spirale autoribaltante <b>automatic spiral mixers with lifter</b> pétrin automatique à spirale avec élévateur pour déverser <b>amasadora automática de espiral autovolcable</b>	38 39		camera di riposo <b>intermediate proofe</b> chambre de repos manuelle <b>cámara de reposo</b>
16 17		impastatrice a spirale automatica vasca estraibile <b>automatic spiral mixer with removable bowl</b> pétrin à spirale automatique à cuve amovible <b>amasadora automática de espiral cuba extraible</b>	40 41		formatrice per baguette <b>baguette moulding machine</b> faconnes a baguettes <b>formadora para baguettes</b>
18		impastatrici a forcella con vasca libera <b>fork mixers with free bowl</b> pétrin à fourche cuve libre <b>amasadora de horquilla cuba libre</b>	42 43		formatrici per pane <b>moulders for bread</b> mouleuses pour le pain <b>formadora para el pan</b>
19		impastatrici a braccia tuffanti <b>mixers with beater arms</b> pétrisseuse a bras plongeurs <b>amasadoras a brazos zambullientes</b>	44		grissinatrice <b>grissini machine</b> machine pour gressins <b>maquina por grissini</b>
20 21		spezzatrici manuali <b>manual divider</b> coupeuse manuelle <b>cortadora/porcionadora manual</b>	45		taglierine per pane orizzontali <b>horizontal bread slicers</b> coupeuse horizontal <b>cortadora horizontal</b>
22 23		spezzatrici quadre <b>squares divider</b> machines a couper <b>partidoras quadra</b>	46 47		taglierine per pane semi-automatiche <b>semi-automatic bread slicer</b> coupeuse semiautomatique <b>cortadora semiautomatica</b>
24 25		spezzatrici semiautomatiche con griglia <b>semi-automatic dividing machines with grid</b> diviseuses semi-automatiques avec grille <b>divisoras semi-automáticas con rejilla</b>	48 49		taglierine per pane automatiche <b>automatic bread slicer</b> coupeuse automatique <b>cortadora automatica</b>
26 27		spezzatrici esagonali <b>hexagonal dividers</b> diviseuses hexagonale <b>divisoras hexagonales</b>	50 51		taglierine con nastri automatiche <b>automatic bread slicer with belts</b> coupeuse automatique avec tapis <b>cortadora automatica con lonas</b>
28 29		spezzatrici rotonde <b>round dividers</b> diviseuses rondes <b>divisoras redondas</b>	52		setaccio per farina <b>flour sifter</b> tamis a farine <b>tamiz para harina</b>
30 31		spezzatrici arrotondatrici <b>bun rounding dividers</b> diviseuses bouleuses <b>divisoras boleadoras</b>	53		macinapane <b>bread grinder</b> broyeur de pain <b>tritadora de pan</b>

# mac.pan



# Refrigeratori d'acqua

water chillers\_refroidisseurs d'eau\_enfriadores de agua



CWR100D



MR100 ECO



MR100 INOX



Idonei per abbassare la temperatura dell'acqua da utilizzare per gli impasti al fine di mantenerli a temperatura costante (+18/+3°C), favorendo in tal modo la formazione del pane mediante l'utilizzo di attrezzature automatiche. MACPAN produce modelli da 100 a 1000 litri di capacità. They are designed to lower the temperature of water used to make dough, so that the dough is maintained at a constant temperature (+18/+3°C), thereby facilitating the adoption of automatic bread making equipment. MACPAN produces models catering for all needs from 100 to 1000 litre capacity. Il servent pour baisser la température de l'eau qui est utilisé pour les pétrissages de sorte qu'ils peuvent être gardé a une température constante (+18/+3°C) et favoriser la production du pain par l'utilisation d'équipements automatiques. MACPAN produit modèles avec une capacité de 100 jusqu'à 1000 lts. Sirven para disminuir la temperatura del agua a utilizar en los amasijos, con el objeto de mantenerlos a una temperatura constante (+18/+3°C) favoreciendo la elaboración del pan, con el uso de equipos automáticos. MACPAN produce modelos de 100 a 1000 litros de capacidad.

## CARATTERISTICHE FEATURES

- Esterno in acciaio inox\_Estérieur in stainless steel\_Extérieur en acier inoxydable\_Parte exterior en acero inoxidable
- Vasca interna ed evaporatore in acciaio inox\_Inner tank and evaporator in stainless steel\_Cuve interne et évaporateur en acier inoxydable\_Cuba interior y evaporador de acero inoxidable
- Scarico troppo pieno\_Overflow discharge\_Ecoulement très plein\_Descargue demasiado lleno
- Riempimento automatico\_Automatic filling\_Remplissage automatique\_Llenado automatico
- Miscelazione acqua con pompa ricircolo\_Water mixing with recirculating pump\_Mélange eau par pompe recircule\_Mezcla de agua con la bomba de recirculo
- Termostato elettronico/Electronic thermostat/Téléthermostat électronique/Teletermometro elettronico
- Pompa autoclave\_Autoclave pump\_Pompe autoclave\_Bomba autoclave
- Funzionamento a gas R404A\_Working by gas R404A/Trabajo con gas R404A
- Indicatore di livello (su richiesta)\_Level indicator (on request)\_Indicateur niveau (sur demande)\_Indicador de nivel (a pedido)

## Refrigeratore d'acqua

Water cooler

Refrigerateur d'eau

Refrigerador de agua

modello_model	MR100ECO	MR100INOX	MR200INOX	MR300INOX	MR500INOX	MR1000INOX
compressore_compressor (HP)	0,5	0,5	1,2	2,7	3,5	5
capacità vasca_tank capacity (lt)	100	100	200	300	500	1000
numero pompe di ricircolo n° of recycling pump	x	1	1	2	2	1 hp inox
termostato elettronico electronic temperature control	si	si	si	si	si	si
pompa autoclave autoclave pump Hp	x	0,5 hp bronzo	0,5 hp bronzo	1 hp inox	1 hp inox	1 hp inox
carico automatico automatic water inlet	si	si	si	si	si	si
troppo pieno_safety outlet	si	si	si	si	si	si
produzione_production (lt/ora)	100	70	150	300	450	600
entrata acqua_water inlet	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
uscita acqua_water outlet	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"
muro_wall	√	x	x	x	x	x
ruote_wheels	x	√	√	x	x	x
piedini_levelling foets	x	x	x	√	√	√
sistema di dosaggio dosing system	x	x	x	x	x	x
potenza installata installed power (kW)	0,7	0,9	1,3	2,8	3,5	5
dimensioni dimension (WxDxH) mm	500x570 1350h	600x600x 1200h	600x600x 1600h	1000x800x 1700h	1200x1200x 1500h	2500x1300x 1300h
peso_weight (Kg)	80	100	150	280	350	550

## Refrigeratore d'acqua con sistema di dosaggio elettronico

Water cooler with electronic dosing device

Refrigerateur d'eau avec système de dosage électronique

Refridisseurs d'eau avec dosage électronique

modello_model	CWR50D	CWR100D
compressore_compressor (HP)	1,2	2,7
capacità vasca_tank capacity (lt)	50	100
numero pompe di ricircolo n° of recycling pump	1	1
termostato elettronico electronic temperature control	si	si
pompa autoclave autoclave pump (Hp)	0,3 hp	0,5 hp bronzo
carico automatico automatic water inlet	si	si
troppo pieno_safety outlet	si	si
produzione_production (lt/ora)	150	300
entrata acqua_water inlet	3/4"	3/4"
uscita acqua_water outlet	1/2"	1/2"
muro_wall	√	x
ruote_wheels	x	√
piedini_levelling foets	x	x
sistema di dosaggio dosing system	MA	MA
potenza installata installed power (kW)	1,3	2,3
dimensioni dimension (WxDxH) mm	1000x500x500h	1000x700x1100h
peso_weight (Kg)	100	200







# Dosatori e dosatori-miscelatori d'acqua

water dosers and water doser-mixers\_doseurs et doseur-mélangeur d'eau\_dosificadores y dosificadores-mezcladores de agua




informazioni generali\_informations générales\_información general

 Parte elettrica e di comando in contenitore ABS, separate dalla parte idraulica. The electrical and control part is protected by a ABS case, separated from the hydraulics. Partie électrique et de commande dans un boîtier ABS et séparée de la partie hydraulique. Parte eléctrica y de control en caja de ABS, separada de la parte hidráulica.

 Elettronica di controllo a microprocessore. The control electronics is microprocessor based. Electronique de contrôle à microprocesseur. Electrónica de control de microprocesador.

 Interfaccia utente composta da display digitali per la visualizzazione della quantità e della temperatura dell'acqua e da tastiera per impostazione e scarico della quantità desiderata. The user interface consists of digital displays to show the quantity and temperature of the water and of a keyboard to set and to deliver the desired water quantity. Interface utilisateur composée d'écrans numériques pour la visualisation de la quantité et de la température de l'eau ainsi que d'un clavier pour la programmation et le déversement de la quantité désirée. Interfaz usuario compuesta por display digitales y de teclado para la selección de la cantidad.

 Miscelazione automatica termostatica e sistema autocalibrante della coda di dosaggio e della temperatura letta dalla sonda. Automatic thermostatic mixing and self-calibrating systems for the tail of dosing and for the temperature read by the probe. Mélange automatique thermostatique et système autocalibrant de la file de dosage et de la température lue par la sonde. Mezcla automática termostática y sistemas autocalibrantes de la cola de dosaje y de las temperaturas leídas por las sondas.

 Elettrovalvola ad azionamento servoassistito. Servo-operated solenoid valve. Electrovanne à actionnement servo-assisté. Electroválvula de accionamiento servoasistido.

## Dosatori d'acqua

Water dosers  
Doseurs d'eau  
Dosificadores de agua

modello model	n° programmi dosage programmer	attacco acqua water fittings size	filtro water filter	flusso acqua water flow lt/min	flusso acqua water flow lt/min	pressione ingresso inlet pressure (max)	regolazione range regulation (T°)	sonda manuale manuale probe	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MA/1P	1	1/2"	x	3	60	10 bar	x	x	0,1	160x120x220	6
MA/ECO	9	1/2"	x	3	60	10 bar	x	x	0,1	150x120x200	7
MA	9	1/2"	√	3	60	10 bar	x	√	0,1	200x400x600	10

## Dosatori e miscelatori d'acqua

Water dosers-mixers  
Doseurs-mélangeur d'eau  
Dosificadores-mezcladores de agua

modello model	n° programmi dosage programmer	attacco acqua water fittings size	filtro water filter	flusso acqua water flow lt/min	flusso acqua water flow lt/min	pressione ingresso inlet pressure (max)	regolazione range regulation (T°)	sonda manuale manuale probe	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MD/1P	1	1/2"	x	3	30	10 bar	2/60°	x	0,1	220x160x120	6
MDM	9	1/2"	√	3	30	10 bar	2/60°	√	0,1	200x400x600	10
MDM INOX	9	1/2"	√	3	30	10 bar	2/60°	√	0,1	200x400x600	10

1 PROGRAMMA - 1 PROGRAM



MD1P

MA1P





# Impastatrici a spirale

spiral mixer\_petrin à spirale\_amasadora de espiral



MX



MXRE



MXR



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. The central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.



Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio. Chain drive that allows oil discharging. Transmission par chaîne qui permet l'élimination de l'huile. Transmisión encadena que permite la eliminación del aceite.



Macchina con trasmissioni dirette che eliminano noiosi rumori e costose manutenzioni. Machine with line drives that avoid annoying noises and expensive repairs. Machine avec transmissions directes qui éliminent les bruits gênants et les entretiens coûteux. Maquinaria con transmisiones directas que eliminan ruidos y mantenimientos costosos.



Pannello comandi in bassa tensione (24 Volts). Control panel in low voltage (24 V). Tableau de commande à basse tension (24 V). Panel de comandos a baja tensión (24 V).

## Impastatrici a spirale

Spiral mixer

Petrin à spirale

Amasadora de espiral

modello model	capacità impasto dough capacity	capacità farina flour capacity	capacità vasca bowl capacity	dimensioni vasca bowl dimension	motore motor 1ª / 2ª	vasca bowl 1ª / 2ª	spirale spiral 1ª / 2ª	dimensioni dimension (WxDxH)	peso weight
	Kg	Kg	Lt	mm	Kw	rpm	rpm	cm	Kg
<b>MX 5</b>									
<b>MXR 5</b>	5	3	7	Ø 260 x 140	0,37	24	155	520x280x440h	36
<b>MXRE 5</b>									
<b>MX 10</b>	8	5	12	Ø 280 x 195	0,55 / 0,75	15 / 24	100 / 155	590x300x570h	44
<b>MXRE 10</b>									
<b>MX 20</b>	17	11	22	Ø 365 x 240	0,55 / 0,75	12 / 19	77 / 120	730x385x660h	69
<b>MXR 20</b>									
<b>MXRE 20</b>									
<b>MX 30</b>	25	17	32	Ø 400 x 260	0,75 / 1,1	12 / 19	77 / 120	760x420x660h	73
<b>MXR 30</b>									
<b>MXRE 30</b>									
<b>MX 40</b>	35	23	41	Ø 452 x 260	1,1 / 1,5	12 / 19	77 / 120	840x480x760h	118
<b>MXR 40</b>									
<b>MX 50</b>	45	30	64	Ø 500 x 340	1,1 / 1,8	12 / 19	80 / 120	590x520x870h	148
<b>MX 70</b>	60	40	82	Ø 550 x 350	1,1 / 1,8	12 / 19	80 / 120	950x570x920h	158

### OPTIONAL



Macchina montata su ruote  
Machine mounted on wheels  
Machine sur roues  
Maquina sobre ruedas



Macchina con griglia in acciaio inox  
Machine with stainless steel protection  
Machine avec protection en acier inoxydable  
Maquina con proteccion en acero inoxidable



Macchina con inverter  
Machine with inverter  
Machine avec inverseur  
Maquina con variador de velocidad

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.





# Impastatrici a spirale

spiral mixer\_petrin à spirale\_amasadora de espiral



MSP160 JET/T



MSP160 JET/T INOX



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. The central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.



Il ciclo di lavoro può essere manuale ed automatico a due velocità, entrambe temporizzate con timers. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. Le cycle de travail peut être manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas.



È possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. It is possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique. Además es posible invertir la rotación de la cuba también durante el ciclo autónomo.



La trasmissione a due motori, utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni ed i rumori. Belt drivers eliminate vibration and noise; this system gives a considerable saving in maintenance costs. La transmisión se fait par le biais de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et le bruit. La transmisión utiliza correas trapezoidales con el fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos; además este sistema comporta una reducción considerable de los costes de mantenimiento.

## Impastatrici a spirale

Spiral mixer

Petrin à spirale

Amasadora de espiral

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1 <sup>a</sup>	spirale spiral (rpm) 1 <sup>a</sup> / 2 <sup>a</sup>	motore spirale spiral motor kW	motore vasca bowl motor kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
MSP50 JET/T	40	25	70	53	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	105x57x118h	275
MSP60 JET/T	60	37	95	58	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	110x61x118h	325
MSP80 JET/T	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	480
MSP100 JET/T	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	500
MSP130 JET/T	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	132x83x145h	540
MSP160 JET/T	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	147x93x160h	780
MSP200 JET/T	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	147x93x160h	800
MSP250 JET/T	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	157x104x160h	840
MSP300 JET/T	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	162x109x165h	880

## Impastatrici a spirale rinforzata per impasti duri

Spiral mixer reinforced for mixing dough with a low percentage of liquid

Petrin à spirale renforcée pour pétrissages durs avec plaine en pour-cent de liquides

Amasadora de espiral reforzada para masa fuerte con un porcentaje bajo del líquido

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1 <sup>a</sup>	spirale spiral (rpm) 1 <sup>a</sup> / 2 <sup>a</sup>	motore spirale spiral motor kW	motore vasca bowl motor kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
MSP80 JET/TS	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	480
MSP100 JET/TS	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	500
MSP130 JET/TS	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	132x83x145h	550
MSP160 JET/TS	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	147x93x160h	830
MSP200 JET/TS	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	147x93x160h	860
MSP250 JET/TS	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	157x104x160h	900
MSP300 JET/TS	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	162x109x165h	920

### ON REQUEST

A richiesta: protezione vasca in plexiglass

On request: plastic cover for bowl

Sure demandement: protection cuve en plexiglass

Su requesta: protección de el tazón en material plástico



### MSP JET DIGITAL

Su richiesta le macchine possono essere fornite anche con pannello comandi digitale. The machines can also be supplied with digital control panels on request. Les machines peuvent également être fournies avec un panneau de commande numérique sur demande. Bajo solicitud las máquinas pueden suministrarse también con panel de mandos digital.



### MSP JET/TS

Modello MSP JET/TS macchina rinforzata per impasti duri con bassa percentuale di liquidi. Dotata di trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata. Model MSP JET/TS reinforced machine for mixing dough with a low percentage of liquid. It features a special drive to reduce stress and a large spiral. Modele MSP JET/TS machine renforcée pour pétrissages durs avec plaine en pour-cent de liquides. Douée de transmission spéciale pour réduire la force, spirale majorée. Modelo MSP JET/TS máquina reforzada para masa fuerte con un porcentaje bajo del líquido. Dotada de una transmisión especial para reducir el esfuerzo y una espiral grande.



Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.





# Impastatrici automatiche a spirale autoribaltante

automatic spiral mixers with lifter\_pétrin automatique à spirale avec élévateur pour déverser  
amasadora automática de espiral autovolcable



MSPV

informazioni generali\_informations générales\_información general



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. The central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.



Il ciclo di lavoro può essere manuale ed automatico a due velocità, entrambe temporizzate con timers. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. Le cycle de travail peut être manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas.



È possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. It is possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique. Además es posible invertir la rotación de la cuba también durante el ciclo autónomo.



La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni ed i rumori. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. La transmission se fait par le biais de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et le bruit. La transmisión utiliza correas trapezoidales con el fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos.



Movimenti idraulici. Hydraulic movements. Mouvement hydraulique. Manejo hidráulico.

## Su banco

On table  
Sur table  
Sobre mesa

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1ª	spirale spiral (rpm) 1ª / 2ª	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
MSPB 100	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	140x155x150h	240	900
MSPB 130	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	140x160x150h	245	920
MSPB 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	160x170x165h	250	1200
MSPB 200	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	160x170x165h	298	1240
MSPB 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	160x175x165h	368	1260
MSPB 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	165x180x165h	450	1340

## Su spezzatrice

On divider  
Sur diviseuse  
Sobre divisora

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1ª	spirale spiral (rpm) 1ª / 2ª	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
MSPV 130	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	140x160x175h	270	1155
MSPV 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	160x170x175h	280	1400
MSPV 200	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	160x170x175h	280	1420
MSPV 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	160x170x175h	310	1500
MSPV 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	165x175x175h	320	1540

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.





# Impastatrice a spirale automatica vasca estraibile

automatic spiral mixer with removable bowl\_pétrin à spirale automatique à cuve amovible\_amasadora automática de espiral cuba extraíble



MSPA300

RCEB/RCET

informazioni generali\_información general\_informations générales

**Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato.** The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

**Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox.** The central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.

**M/A 2SPEED** Il ciclo di lavoro può essere manuale ed automatico a due velocità, entrambe temporizzate con timers. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. Le cycle de travail peut être manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas.

**È possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico.** It is possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique. Además es posible invertir la rotación de la cuba también durante el ciclo autónomo.

**La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni ed i rumori.** Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. La transmission se fait par le biais de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et le bruit. La transmisión utiliza correas trapezoidales con el fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos.

**L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico.** The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. Le pétrin automatique à spirale avec cuve extractible est une machine permettant soulèvement et accrochage automatique. La amasadora espiral automática con tazón extraíble es una máquina de elevación automática y acoplamiento.

**Movimenti idraulici.** Hydraulic movements. Mouvement hydraulique. Manejo hidráulico.

## Impastatrice a spirale automatica vasca estraibile

Automatic spiral mixer with removable bowl  
Pétrin à spirale automatique à cuve amovible  
Amasadora automática de espiral cuba extraíble

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1ª	spirale bowl (rpm) 1ª / 2ª	consumo tot. power consumption kW	motore spirale spiral motor kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
MSPA 80	80	50	142	70	16	100 / 200	6.1	2.4/4.4	165x95x125h	810
MSPA 130	130	80	216	80	16	100 / 200	7.2	3.0/5.2	175x103x135h	894
MSPA 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	3.7/5.9	185x108x135h	940
MSPA 200	200	125	326	100	16	100 / 200	9.7	4.5/7.8	189x112x137h	1200
MSPA 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	5.9/10.3	195x115x137h	1250
MSPA 300	300	190	455	110	16	100 / 200	16.8	9.0/15.0	230x130x170h	1720
MSPA 400	400	250	620	120	16	100 / 200	20.0	11.0/18.0	238x135x170h	1800

## Sollevatore ribaltatore per carrello estraibile scarico su spezzatrice

Tilting lift for removable bowl for divider  
Élévateur-renverseur sur diviseuse pour chariot amovible  
Levador/volcador para carro extraíble sobre divisora

modello model	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
RCET 80	1.1	150x150x175h	315	610
RCET 130	1.1	150x150x175h	315	610
RCET 160	1.1	150x150x175h	325	610
RCET 200	1.1	150x150x175h	330	610
RCET 250	1.1	150x150x175h	340	610
RCET 300	1.1	180x180x175h	350	750
RCET 400	1.1	180x180x175h	360	750

## Ribaltatore per carrello estraibile scarico su banco

Tilting lift for removable bowl for table  
Élévateur-renverseur sur ban pour chariot amovible  
Levador/volcador para carro extraíble sobre mesa

modello model	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
RCEB 80	1.1	150x150x145h	260	430
RCEB 130	1.1	150x150x145h	260	430
RCEB 160	1.1	150x150x145h	270	430
RCEB 200	1.1	150x150x145h	275	430
RCEB 250	1.1	150x150x145h	285	430
RCEB 300	1.1	180x180x145h	295	630
RCEB 400	1.1	180x180x145h	305	630

## Carrello per impastatrice

Bowls for mixer  
Chariot pour pétrin  
Cuba para amasadora

modello_model	CS80	CS130	CS160	CS200	CS250	CS300	CS400
dimensioni dimension (WxDxH) cm	88x80x84h	93x85x88h	101x93x88h	106x103x89h	113x104x91h	140x115x110h	140x130x112h
peso weight Kg	190	210	270	340	370	450	500

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.





# Impastatrici a forcella con vasca libera

fork mixers with free bowl\_pétrin à fourche cuve libre  
amasadora de horquilla cuba libre



modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
VL300M	160	100	330	100	3.3/5.1	115x150x120h	525
VL300S	160	100	330	100	3.3/5.1	115x150x120h	525
VL300A	160	100	330	100	3.3/5.1	115x150x120h	525

**C** Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

**U** Utensile in alluminio, vasca e griglia di protezione in acciaio inox. Aluminium tool stainless steel bowl and protection grid. Machine en aluminium, cuve et grille de protection en acier inoxydable. Herramienta de aluminio, cuba y rejilla de protección de acero inoxidable.

**Q** Questa impastatrice è adatta per impasti medio/soffici tipo baguette ed altri tipi di pane tradizionali francesi. This mixer is suitable for medium/soft dough for baguettes and other types of traditional French bread. Ce pétrin est adapté pour des pâtes moyennes/moelleuses de type e et autres types de pain traditionnels français. Esta amasadora es apta para masas medianas/suaves tipo baguettes y otros tipos de pan franceses tradicionales.

**speed** Dotata di freno vasca per poter mantenere costante la velocità. Equipped with bowl locking system to keep the speed constant. Équipé d'un frein de cuve pour pouvoir maintenir une vitesse constante. Equipada con freno en la cuba para mantener constante la velocidad.

**M** Impastatrice a forcella manuale. 2 velocità, no timer. Il tempo di impasto viene gestito manualmente dall'operatore, ciclo manuale. Manual fork mixer. 2 speeds, no timer. The mixing time is managed manually by the operator, manual cycle. Pétrisseur à fourche manuelle. 2 vitesses, aucun minuteur. La durée de pétrissage est gérée manuellement par l'opérateur, cycle manuel. Amasadora de horquilla manual. 2 velocidades, sin temporizador. El tiempo de amasado es gestionado manualmente por el operador, ciclo manual.

**S** Impastatrice a forcella semiautomatica. 2 velocità, 1 timer. Il tempo di impasto nella velocità selezionata viene gestito da un solo timer, ciclo semiautomatico. Semi-automatic fork mixer. 2 speeds, 1 timer. The mixing time at the selected speed is managed by one single timer, semi-automatic cycle. Pétrisseur à fourche semi-automatique. 2 vitesses, un minuteur. La durée de pétrissage dans la vitesse sélectionnée est gérée par un seul minuteur, cycle semi-automatique. Amasadora de horquilla semiautomática. 2 velocidades, 1 temporizador. El tiempo de amasado en la velocidad seleccionada es gestionado por un solo temporizador, ciclo semiautomático.

**A** Impastatrice a forcella automatica. 2 velocità, 2 timer. Ogni velocità è temporizzata da un timer. Il passaggio dalla prima alla seconda velocità è automatico, ciclo automatico. Automatic fork mixer. 2 speeds, 2 timers. Both speeds have their own timer. The switching from speed 1 to speed 2 occurs automatically, automatic cycle. Aluminium tool stainless steel bowl and protection grid. M Manual fork mixer. 2 speeds, no timer. The mixing time is managed manually by the operator, manual cycle. Pétrisseur à fourche automatique. 2 vitesses, 2 minuteurs. Chaque vitesse est temporisée par un minuteur. Le passage de la 1re à la 2e vitesse est automatique, cycle automatique. Machine en aluminium, cuve et grille de protection en acier inoxydable. Amasadora de horquilla automática. 2 velocidades, 2 temporizadores. El tiempo de cada velocidad está controlado por un temporizador. El paso de la primera a la segunda velocidad es automático, ciclo automático. Herramienta de aluminio, cuba y rejilla de protección de acero inoxidable.

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

**C** Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

**V** Vasca, bracci e griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Bowl, arms and protective grid and bowl are all in stainless steel. Cuve, bras et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. Cuba, brazo y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.

**M/A 2SPEED** Il ciclo di lavoro può essere manuale ed automatico a due velocità, entrambe temporizzate con timers (optional). The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers (optional). Le cycle de travail peut être manuel ou automatique ; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie. (optional). El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas (optional).

**T** Trasmissione: ingranaggi in bagno d'olio e ghisa speciale. Transmission: gears of special cast-iron in oil bath. Transmission: engranajes a bain d'huile et en fonte spéciale. Transmisión: engranajes en baño de aceite de fundición especial.

**%** Questa impastatrice è adatta per impasti con idratazione media del 50/55%, ideale per la pizza. This mixer is suitable for medium 50/55% hydration mixes, ideal for pizzas. Ce pétrisseur est adapté aux pâtes avec hydratation moyenne de 50/55 %, il est idéal pour la pizza. Esta amasadora es adecuada para masas con hidratación media del 50-55%, ideal para la pizza.

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

# Impastatrici a braccia tuffanti

mixers with beater arms\_pétrisseuse a bras plongeurs  
amasadoras a brazos zambullientes



modello model	*capacità impasto *dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg min max	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	altezza vasca bowl height cm	potenza power kW 1³/2³	velocità speed	battute/min. 1 vel. beats/min.	battute/min. 2 vel. beats/min.	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
IBT40	40	2 27	63	540	316	1,5/2,2	2	40	60	61x84x132h	229
IBT50	50	2 32	75	540	342	1,5/2,2	2	40	60	61x85x138h	302
IBT60	60	2 38	87	550	392	1,5/2,2	2	40	60	61x85x142h	303
IBT80	80	5 48	140	680	400	3,2/4,6	2	40	60	75x103x165h	489
IBT100	100	5 62	160	680	442	3,2/4,6	2	40	60	75x103x169h	490
IBT120	120	10 75	175	720	440	3,7/5,9	2	40	60	93x110x184h	736
IBT160	160	10 96	230	830	460	3,7/5,9	2	40	60	75x110x191h	745

\*capacità media con idratazione del 50-55%\_average capacity with 50-55% water  
capacité moyenne à l'hydratation de 50% -55% de l'eau\_capacidad media con la hidratación del 50% -55% de agua

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX\_All machines are also available in stainless steel version



# Spezzatrici manuali

manual divider\_coupeuse manuelle\_cortadora/porcionadora manual



SMTA

SMT

SMTB

informazioni generali\_informations générales\_información general



Il corpo della macchina è costruito in fusione di ghisa. The body of the divider is made of iron casting. Le corps de la machine est construit en coulage de fer. El cuerpo de la máquina se ha construido de bastidor de hierro.



I coltelli sono interamente in acciaio inox. The knives are all in stainless steel. Lame sont entièrement fabriqués en acier inox. Láminas de corte son completamente de acero inoxidable.



Facile apertura della testata per la pulizia. Easy opening of the top of the machine for cleaning. Facile ouverture de la machine pour aseptisation. Fácil apertura de la cabeza de la máquina para limpieza.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG. Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene. Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG. Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve. Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers. Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers. Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

## Spezzatrici manuali

Manual divider  
Coupeuse manuelle  
Cortadora/porcionadora manual

modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
SMTA 8	8	113/1000	0.90/8	700x670x1820h	147
SMTA 15	15	50/200	0.75/3	680x670x1730h	108
SMTA 15 M	15	60/533	0.90/8	700x670x1820h	147
SMTA 20	20	45/400	0.90/8	700x670x1820h	147
SMTA 30	30	25/100	0.75/3	680x670x1730h	108
SMTA 30 M	30	30/267	0.90/8	700x670x1820h	147
SMT 30	30	30/100	0.90/3	550x450x1150h	100
SMTB 30	30	30/100	0.90/3	500x650x1000h	170

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).  
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs.  
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).





# Spezzatrici quadre

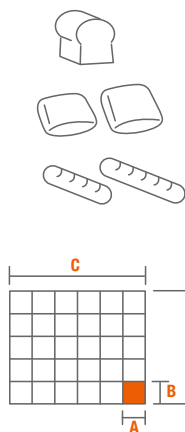
squares divider\_machines a couper\_partidoras quadra



MSQA INOX

MSQM

MSQS



informazioni generali\_info\_informations générales\_información general

**A** Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox  
304. Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel. Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304. Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.

**A** Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG. Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene. Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG. Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.

**A** Macchina a movimentazione idraulica. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi. Hydraulic machine. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs. Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents. Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.

**S** Macchina a movimentazione idraulica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressatura, taglio e la pulizia dei coltelli. Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning. Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux. Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.

**M** Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve. Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers. Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers. Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

## Quadre Automatiche

Automatic squares divider

Machines a couper hydraulique automatique

Partidoras quadra hidraulica automatica



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxBxP)	vasca basin (Cx DxP)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQA 20	20	150/800	3/16	100x100x100	512x409x100	1.800	605x655x1095h	205
MSQA 30	30	90/530	3/16	80x80x100	495x412x100	2.700	605x655x1095h	205
MSQA 20M	20	150/1.000	3/20	100x100x125	512x409x125	1.800	605x655x1095h	205
MSQA 30M	30	90/630	20	80x80x125	495x412x125	2.700	605x655x1095h	205
MSQA 20S	20	80/350	1,6/7	80x80x70	408x326x75	1.800	605x655x1095h	205
MSQA 42S	42	40/170	1,6/7	57x53x75	408x326x75	3.600	605x655x1095h	205
MSQA 120S	120	12/60	1,6/7	30x30x75	408x326x75	10.000	605x655x1095h	205
MSQA 80	80	40/200	3/16	49x49x100	512x409x100	7.200	605x655x1095h	205
MSQA 10/20*	10 20	300/1.600 150/800	3/16 3/16	200x100x100 100x100x100	512x409x100 512x409x100	900 1800	605x655x1095h 605x655x1095h	205 205
MSQA 15/30*	15 30	180/1.060 90/530	3/16 3/16	160x80x100 80x80x100	495x412x100 495x412x100	1350 2700	605x655x1095h 605x655x1095h	205 205

## Quadre Semiautomatiche

Semi-automatic squares divider

Machines a couper hydraulique semi-automatique

Partidoras quadra hidraulica semiautomática



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxBxP)	vasca basin (Cx DxP)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQS 20	20	150/800	3/16	100x100x100	512x409x100	1200	605x655x1095h	205
MSQS 30	30	90/530	3/16	80x80x100	495x412x100	1800	605x655x1095h	205
MSQS 20M	20	150/1000	3/20	100x100x125	512x409x125	1200	605x655x1095h	205
MSQS 30M	30	90/630	3/20	80x80x125	495x412x125	1800	605x655x1095h	205
MSQS 20S	20	80/350	1,6/7	80x80x75	408x326x75	1200	605x655x1095h	205
MSQS 42S	42	40/170	1,6/7	57x53x75	408x326x75	2500	605x655x1095h	205
MSQS 120S	120	12/60	1,6/7	30x30x75	408x326x75	7200	605x655x1095h	205
MSQS 80	80	40/200	3/16	49x49x100	512x409x100	4800	605x655x1095h	205
MSQS 10/20*	10 20	300/1.600 150/800	3/16 3/16	200x100x100 100x100x100	512x409x100 512x409x100	600 1200	605x655x1095h 605x655x1095h	205 205
MSQS 15/30*	15 30	180/1.060 90/530	3/16 3/16	160x80x100 80x80x100	495x412x100 495x412x100	900 1800	605x655x1095h 605x655x1095h	205 205

## Quadre Manuali

Manual square dividers

Diviseuses carrées manuelles

Divisoras cuadradas manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxBxP)	vasca basin (Cx DxP)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQM 20S	20	80/350	1,6/7	80x80x70	408x326x70	1000	655x730x1085h	150
MSQM 42S	42	40/170	1,6/7	57x53x70	408x326x70	2000	655x730x1085h	150

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato). Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs. Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.

\* Taglio doppio. Double cut

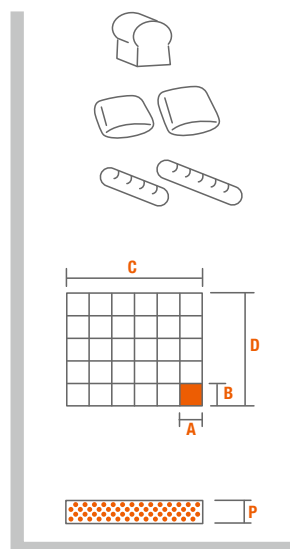


# Spezzatrici semiautomatiche con griglia

semi-automatic dividing machines with grid / diviseuses semi-automatiques avec grille / divisoras semi-automáticas con rejilla



MSQG



Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox  
304. Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel. Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304. Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG. Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene. Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG. Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione idraulica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli. Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning. Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux. Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.



Selettore per impostare due tipi di pressione, una alta e una bassa. Selector to select two types of pressure, high and low. Sélecteur pour choisir entre deux types de pression, élevée et basse. Selector para seleccionar uno de los dos tipos de presión, alta o baja.

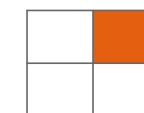
## Spezzatrici Semiautomatiche con griglia

Semi-automatic dividing machines with grid / Diviseuses semi-automatiques avec grille / Divisoras semi-automáticas con rejilla

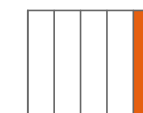


modello / model	divisioni / divisions	grammatura / basis weight / gr	capacità / capacity / Kg	pressino / press / (AxBxP)	vasca / basin / (CxDxP)	capacità oraria / hourly capacity / Pz/H	dimensioni / dimension / (WxDxH) mm	peso / weight / Kg
MSQG 20	20	150/800	3/16	100X100x100	512x409x100	1200	710x710x1665h	217
MSQG 20 M	20	150/1000	3/20	100X100x125	512x409x125	1200	710x710x1665h	217

### GRIGLIE - GRIDS



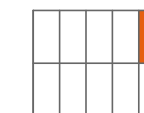
GRIGLIA / GRID  
4 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
254x202 mm



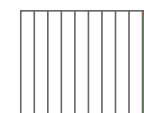
GRIGLIA / GRID  
5 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
100x400 mm



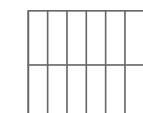
GRIGLIA / GRID  
8 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
250x100 mm



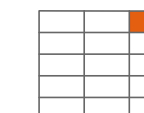
GRIGLIA / GRID  
10 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
100x200 mm



GRIGLIA / GRID  
10 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
50x400 mm



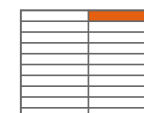
GRIGLIA / GRID  
14 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
70x200 mm



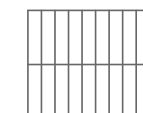
GRIGLIA / GRID  
15 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
170x80 mm



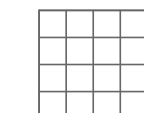
GRIGLIA / GRID  
15 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
31x400 mm



GRIGLIA / GRID  
16 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
250x50 mm



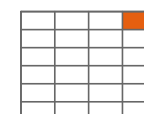
GRIGLIA / GRID  
20 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
50x200 mm



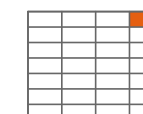
GRIGLIA / GRID  
20 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
100x100 mm



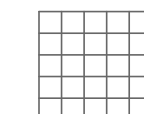
GRIGLIA / GRID  
24 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
134x126x184 mm



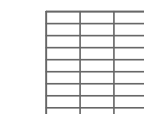
GRIGLIA / GRID  
24 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
66x125 mm



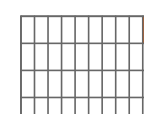
GRIGLIA / GRID  
28 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
57x126 mm



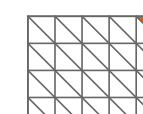
GRIGLIA / GRID  
30 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
80x80 mm



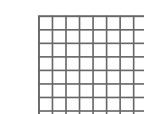
GRIGLIA / GRID  
36 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.  
44x162,5 mm



GRIGLIA / GRID  
40 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.



GRIGLIA / GRID  
40 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE SINGLE PCS.



GRIGLIA / GRID  
80 Divisioni / Div.  
PZ. SINGOLO / SINGLE SINGLE PCS.

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastori. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).  
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs.  
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.





# Spezzatrici esagonali

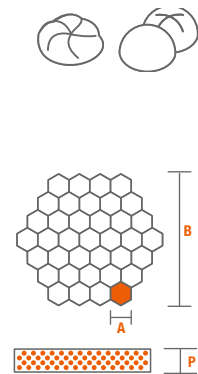
hexagonal dividers  
diviseuses hexagonales  
divisoras hexagonales



MSEA INOX

MSEM

MSES



Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox  
304\_Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel\_Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304\_Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG\_Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene\_Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG\_Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione idraulica. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi\_Hydraulic machine. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs\_Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents\_Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.



Macchina a movimentazione meccanica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli\_Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning\_Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux\_Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.



Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve\_Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers\_Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers\_Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

## Esagonali Automatiche

Automatic hexagonal dividers  
diviseuses hexagonales automatiques  
divisoras hexagonales automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(AxBxP)	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEA 19	19	90/300	1,5/6	85x75	320x75	1800	605x655x1095h	205
MSEA 37	37	30/130	1,1/4,8	57x75	340x75	3300	605x655x1095h	205
MSEA 37M	37	40/150	1,5/5,5	62x75	368x75	3300	605x655x1095h	205

## Esagonali Semiautomatiche

Semi-automatic hexagonal dividers  
diviseuses hexagonales semi-automatiques  
divisoras hexagonales semi-automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(AxBxP)	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSES 19	19	90/300	1,5/6	85x75	320x75	1200	605x655x1095h	205
MSES 37	37	30/130	1,1/4,8	57x75	340x75	2200	605x655x1095h	205
MSES 37M	37	40/150	1,5/5,5	62x75	368x75	3300	605x655x1095h	205

## Esagonali Manuali

Manual hexagonal dividers  
diviseuses hexagonales manuelles  
divisoras hexagonales manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(AxBxP)	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEM 19	19	90/300	1,5/6	85x75	320x75	1200	655x730x1085h	150
MSEM 37	37	30/130	1,1/4,8	57x75	340x75	2200	655x730x1085h	150
MSEM 37M	37	40/150	1,5/5,5	62x75	368x75	3300	655x730x1085h	150

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastori  
Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).  
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs  
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX\_All machines are also available in stainless steel version



# Spezzatrici rotonde

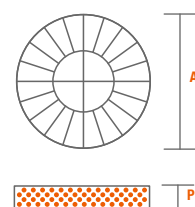
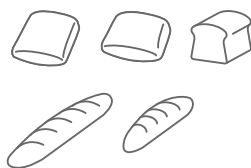
round dividers\_diviseuses rondes\_divisoras redondas



MSTM

MSTS

MSTA INOX



Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox  
304\_Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel\_Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304\_Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG\_Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene\_Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG\_Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione idraulica. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi\_Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents\_Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.



Macchina a movimentazione meccanica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli\_Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux\_Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.



Macchina a movimentazione meccanica. La fase di pressatura, di taglio e di pulizia dei coltelli viene effettuata con delle leve\_Mechanical machine. Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers\_Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et de nettoyage des couteaux est effectuée à l'aide de leviers\_Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y limpieza de las cuchillas se efectúan con palancas.

## Rotonde Automatiche

Automatic round dividers  
diviseuses rondes automatiques  
divisoras redondas automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg		mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTA 16	16	180/1000	3/16	-	415x125	1400	605x655x1095h	205
MSTA 20	20	150/800	3/16	-	415x125	1800	605x655x1095h	205
MSTA 24	24	120/650	3/16	-	415x125	2100	605x655x1095h	205

## Rotonde Semiautomatiche

Semi-automatic round dividers  
diviseuses rondes semi-automatiques  
divisoras redondas semi-automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg		mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTS 16	16	180/1000	3/16	-	415x125	960	605x655x1095h	205
MSTS 20	20	150/800	3/16	-	415x125	1200	605x655x1095h	205
MSTS 24	24	120/650	3/16	-	415x125	1400	605x655x1095h	205

## Rotonde Manuali

Manual round dividers  
diviseuses rondes manuelles  
divisoras redondas manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg		mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTM 16 S	16	120/560	3/9	-	415x70	600	655x730x1085h	150
MSTM 20 S	20	100/450	3/9	-	415x70	1000	655x730x1085h	150

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).  
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs.  
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.





# Spezzatrici arrotondatrici

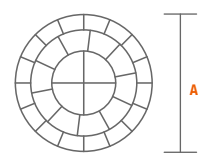
bun rounding dividers  
diviseuses bouleuses  
divisoras boleadoras



MSRS



MSRSAUT



Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox  
304. Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel. Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304. Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.



Pressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PE500; piatti in polietilene alimentare PETG. Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene. Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG. Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.



Macchina a movimentazione idraulica. Pulsante per la pulizia dei coltelli. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi. Hydraulic machine. Knife cleaning button. Can store up to 10 different programs. Machine à mouvement hydraulique. Bouton pour le nettoyage des couteaux. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents. Máquina de funcionamiento hidráulico. Botón para la limpieza de las cuchillas. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes.



Macchina a movimentazione idraulica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli. Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning. Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick: pressage, coupe et le nettoyage des couteaux. Máquina de funcionamiento hidráulico. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick: prensado, corte y la limpieza de las cuchillas.

## Arrotondatrici Automatiche

Automatic bun rounding dividers  
Diviseuses bouleuses automatiques  
Divisoras boleadoras automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	Ø testata head Ø	profondità testata head depth	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	A (mm)	P (mm)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSRS AUT 15	15	100/260	1,5/4	400	65	2700	605x660x1420h	230
MSRS AUT 22	22	50/180	1,1/4	400	65	3800	605x660x1420h	230
MSRS AUT 30	30	40/135	1,2/4	400	65	5400	605x660x1420h	230
MSRS AUT 30 S	30	25/90	0,75/2,7	340	65	5400	605x660x1420h	230
MSRS AUT 36	36	34/110	1,2/4	400	65	6400	605x660x1420h	230
MSRS AUT 52	52	12/40	0,65/2	340	65	9300	605x660x1420h	230

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version

## Arrotondatrici Semiautomatiche

Semi-automatic bun rounding dividers  
Diviseuses bouleuses semi-automatiques  
Divisoras boleadoras semi-automáticas



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	Ø testata head Ø	profondità testata head depth	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	A (mm)	P (mm)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSRS 15	15	60/200	0,9/3	400	65	1200	620x660x2100h	185
		100/260	1,5/4				670x600x2030h	173
MSRS 22	22	40/135	0,88/3	400	65	1900	620x660x2100h	185
		50/180	1,1/4				670x600x2030h	173
MSRS 30 S	30	25/90	0,75/2,7	340	65	2700	670x600x2030h	173
MSRS 30 F	30	30/120	0,9/3,6	400	65	2700	620x660x2100h	185
MSRS 30	30	40/135	1,2/4	400	65	2700	670x600x2030h	173
MSRS 36	36	34/110	1,2/4	400	65	3200	670x600x2030h	173
MSRS 52	52	12/40	0,65/2	340	65	4600	670x600x2030h	173

### PIATTO - PLATE



PIATTO 15 IMPRONTE  
Dim: 430x537 mm  
PLATE 15 CAVITIES  
Dim: 430x537 mm



PIATTO 22 IMPRONTE  
Dim: 430x537 mm  
PLATE 22 CAVITIES  
Dim: 430x537 mm



PIATTO 30 IMPRONTE  
Dim: 430x537 mm  
PLATE 30 CAVITIES  
Dim: 430x537 mm



PIATTO 30 IMPRONTE  
Dim: 430x537 mm  
PLATE 30 CAVITIES  
Dim: 430x537 mm



PIATTO 36 IMPRONTE  
Dim: 430x537 mm  
PLATE 36 CAVITIES  
Dim: 430x537 mm



PIATTO 52 IMPRONTE  
Dim: 430x537 mm  
PLATE 52 CAVITIES  
Dim: 430x537 mm

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastori. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).  
Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs. Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).



# Spezzatrici volumetriche

volumetric dividing \_diviseuse peseuse volumétrique \_porcionadora volumétrica



SV

OPTIONAL



dispositivo removibile di arrotondamento  
removable rounding system  
dispositivo removibile di arrotondamento  
removable rounding system



dispositivo removibile di filonatura  
removable moulding system  
dispositivo removibile di filonatura  
removable moulding system



panificio\_bakery\_boulangerie\_panaderia



Spezzatrice volumetrica con sistema a depressione adatta a lavorare paste tenere e di media consistenza con percentuali d'acqua superiori al 55%. Volumetric divider with vacuum system suitable to work soft or medium soft dough containing minimum 55% of water. Diviseuse peseuse volumétrique automatique pour couper pâtes à pain molle et de moyenne consistance avec des pourcentages d'eau supérieurs à 55%. Divisor volumétrico con sistema de vacío adecuado para trabajar la masa holgura y consistencia media con porcentajes de agua de más de 55%.



Comandi elettrici e variatori di frequenza. Conta pezzi con stop automatico della pasta. Electric drives and inverters. Pieces counter with automatic stop when dough finishes. Commandes électriques et entraînements à fréquence variable. Compte-pièces avec le blocage automatique de la pâte. Accionamientos eléctricos y variadores de velocidad. Contando con la parada automática de la masa.



Cilindro in acciaio Inox. Tramoggia di carico in acciaio inox. Stainless steel drum, stainless steel hopper. Tambour acier inox, trémie en inox. Cilindro de acero inoxidable, tolva de acero inoxidable.



Nastro trasportatore regolabile in altezza disponibile in due diverse lunghezze. Conveyor belt is adjustable in height and is available in two different lengths. Le ruban convoyeur est réglable en hauteur et disponible dans deux différentes longueurs. Cinta transportadora regulable en altura disponible en dos longitudes diferentes.



Impianto di lubrificazione a ricircolo d'olio. Lubrification by an oil-recirculating system. Recirculation de l'huile de lubrification. Sistema de lubricación por circulación de aceite.

## A RICHIESTA OPTIONAL EXTRAS SUR DEMANDE A PETICIÓN

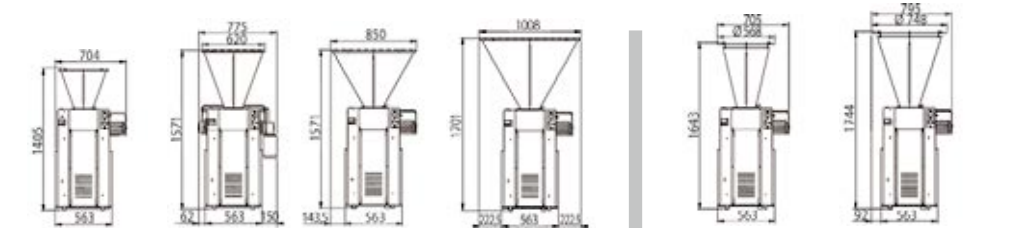
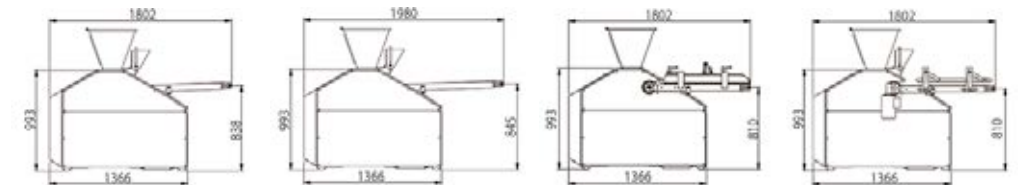
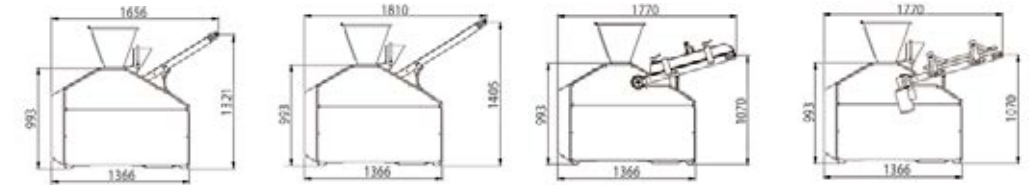
- Quadro elettronico. Electronic control board. Tableau électronique. Cuadro electrónico.
- Nastro trasportatore con motorizzazione indipendente. Conveyor belt with independent motor. Bande transporteuse avec motorisation indépendante. Cinta transportadora con motorización independiente.
- Tramoggia teflonata. Teflon coated hopper. Trémie rilsanisée. Tolva teflonada.
- Tegolo di arrotondamento regolabile sul nastro di uscita motorizzato. Adjustable rounding truck on motorized exit conveyor belt. Tuile de arrondissement sur le tapis de sortie motorisé. Teja heñidora regulable en la cinta transportadora.
- Tramoggia a pressione per ottenere precisione anche con paste medio-dure (fino a 4,8 lt. acqua, per 10 kg di farina) o molto lievitate. Pressure hopper to obtain scaling accuracy both with medium-hard dough (up to 4.8 lt. water per 10 kg. flour) and long risen dough. Trémie à pression pour obtenir la précision du poids soit avec pâtes moyen-dures (jusqu'à 4,8 lt. d'eau pour 10 kg. de farine) ou très levées. Tolva a presión para obtener la precisión también con pastas medio duras (hasta 4,8 l. Agua por 10 kg. de harina) a muy fermentada.
- Carter in acciaio inox. Stainless steel covers. Carters en acier inoxydables. Tapas en acero inox.

## Spezzatrici Volumetriche

Volumetric dividing  
Diviseuse peseuse volumétrique  
Porcionadora volumétrica

modello model	pistone width of piston Ø mm	pezzatura weight gr		produzione oraria hourly production Pz/H	
		min	max	min	max
SV60/2	n° 2 Ø 60	20	220	1920	5400
SV80/2	n° 2 Ø 80	30	370	1920	5400
SV80	Ø 80	30	370	960	2700
SV100	Ø 100	50	700	960	2700
SV110	Ø 110	70	850	960	2700
SV120	Ø 120	90	1000	960	2700
SV130	Ø 130	130	1200	960	2700
SV140	Ø 140	170	1400	960	2700
SV150	Ø 150	200	1650	960	2700
peso weight Kg	potenza motore principale power of primary motor kW	potenza motore secondario power of primary motor kW		frequenza di funzionamento operating frequency Hz	
520	2,2	0,25		50/60	

## CONFIGURAZIONI - CONFIGURATIONS



Kg 30

Kg 80

Kg 120

Kg 200

Kg 50

Kg 100

tramoggia standard  
standard hopper

tramoggia conica  
conical hopper

■ Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastori. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato). Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs. Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.



# Arrotondatrici coniche

conical rounders\_bouleuses coniques\_boleadora conica



MPC INOX



MPC INOX LONG



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Completamente costruita in acciaio inox (AISI 304). Totally built in stainless steel (AISI 304). Construite totalement en acier inoxydable (AISI 304). Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304) en acier. Estructura en acero.



Ideale per arrotondare soprattutto paste molli e medie. L'arrotondamento è ottenuto attraverso un cono che, ruotando, fa rotolare l'impasto lungo una guida a spirale concava, permettendo in tale modo di ottenere pezzi di forma sferica. Ideal for rounding both soft and medium dough. The rolling effect is achieved by means of a cone that, while rotating, rolls the dough along a concave spiral-shaped way, and enables production of spherical loaves. Idéale pour bouler surtout les pâtes molles et moyennes. Le boulage est obtenu au moyen d'un cône qui, en tournant, fait rouler la pâte le long d'une glissière à spirale concave, permettant ainsi d'obtenir des morceaux de forme sphérique. Es ideal para redondear sobre todas pastas blandas y medianas. El redondeado se obtiene a través de un cono que rodando hace rodar el empaste sobre una guía a espiral concava, permitiendo de esta manera la obtención de trozos con forma esférica.



Cono teflonato. Teflon coated cone. Cône nirsanisé. Cono teflonado.



Canali teflonati (MPCR regolabili manualmente). Teflon coated channels (MPCR adjustable manually). Canaux téflonnés (MPCR réglables manuellement). Canales teflonados (MPCR regulables manualmente).



Trasmissione a cinghia. Belt drive. Transmission par courroie. Transmisión a correa.



Sfarinatore meccanico a spazzola con flusso regolabile. Mechanical brush-type flour-sprinkler with adjustable flowrate. Farineur mécanique à brosse avec flux réglable. Desharinador mecánico a cepillo con flujo regulable opcional.



Montata su ruote piroettanti e dotata di sistema di bloccaggio. The machine is mounted on castors and equipped with a locking device. Montée sur roues pivotantes et équipée d'un dispositif de blocage. Montada sobre ruedas piruetantes está dotada de un sistema de bloqueo.



Soffiatori aria calda e fredda con termostato regolabile. (optional). Hot and cold air blowers with adjustable thermostat. (optional). Souffleurs d'air chaud et froid avec thermostat réglable (en option). Sopladores de aire caliente y frío con termostato regulable (opcional).

## Arrotondatrici coniche

Conical rounders  
Bouleuses coniques  
Boleadora conica

modello model	pezzatura dough weight range gr	lunghezza arrotondamento rounding track mt	altezza ingresso input height mm	altezza uscita output height mm	capacità capacity pcs/h	canali regolabili adjustable channels	potenza power kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MPC 0 INOX	30-300	3,6	860	860	2400	x	0,75	860x860x1420h	350
MPC 1 INOX	300-1100	3,6	860	860	2400	x	0,75	860x860x1420h	350
MPC 2	100-2000	4	830	890	2400	x	0,8	900x900x1400h	300
MPC 3	300-4000	4	830	890	2400	x	0,8	900x900x1400h	310
MPC LONG	300-1100	6	860	1000	2400	x	0,8	1050x860x1600h	450
MPCR	30-1600	3,7	880	920	2400	√	2,5	1190x1050x1600h	355



MPCR

La possibilità di regolare, attraverso i volantini, la distanza dei canali dal cono, permette di avere non solo la stessa precisione di forma da 30 gr. a 1600 gr., ma anche di calibrare la forza di arrotondamento. Infatti per ogni pezzatura è possibile ottenere pezzi più o meno stretti a seconda che i canali siano regolati rispettivamente più o meno vicini al cono. La capacità di arrotondare una gamma così vasta di pezzature (30 - 1600 gr.) permette di fare con una sola macchina (con notevole risparmio di spesa) il lavoro di due coniche a canali fissi. The regulation of channels distance from the cone allows to obtain not only the same accuracy of form, from 30 gr. to 1600 gr., but also to calibrate the rounding force. In fact it's also possible, for each size, to obtain more or less tight pieces according to the distance setting between channels and cone. The capacity of rounding such a wide range of sizes (30 gr to 1600 gr) enables this machine, with enormous saving, to replace two fixed conical rounders. La possibilità di régler, par les petits volantins, la distance des canaux du cône, permet non seulement d'avoir une grande précision pour des pâtons de 30 gr. à 1600 gr., mais aussi de calibrer la force d'enroulement. En effet pour chaque format il est possible d'obtenir des pâtons plus ou moins étroits selon si les canaux ont été réglés respectivement plus ou moins proches du cône. La possibilité d'enrouler une variété si vaste de pâtons (30 à 1600 gr.) permet de faire au moyen d'une seule machine (avec une forte réduction de frais) le travail de deux coniques à canaux fixes. La posibilidad de regular, por medio de unos volantines, la distancia de los canales del cono, permite obtener no solamente la misma precisión de forma; que va de 30 gramos a 1600 gramos, sino también permite calibrar la fuerza de redondeado. De hecho, para cada peso, es posible obtener bolas más o menos anchas, dependiendo de que los canales estén regulados respectivamente más o menos cercanos al cono. La capacidad para redondear una gama tan amplia de pesos (30-1600 gramos) permite hacer con solamente una máquina (con considerable ahorro de gastos) el trabajo de dos boleadoras cónicas con canales fijos.





# Cella di prefermentazione

prefermentation room\_chambre de préfermentation\_camara de prefermentacion



panificio\_bakery\_boulangerie\_panaderia

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

**A** Permette di automatizzare il processo dalla spezzatura alla formatura, eliminando il lavoro manuale per far riposare la pasta sul tavolo prima della filatura. Estremamente compatta necessita di minor spazio rispetto al tavolo di riposo. Il numero di tasche necessario viene calcolato in base alla velocità di produzione ed al tempo di riposo desiderato (max 15 minuti). It allows to automate the work from dividing to moulding, because it eliminates the manual work to put dough on the table for the rest before the moulding. Extremely compact it needs lower space respect to the resting table. The number of necessary nests is calculated according with the production speed and required resting time (max 15 minutes). Il permet d'automatiser le procès de la division au moulage, en éliminant le travail manuel pour faire reposer la pâte sur la table avant le moulage. Extrêmement compacte il a besoin de moins place respect à la table de repos. Le numéro de nids nécessaires est calculé selon la vitesse de production et au temps de repos désiré (max 15 minutes). Permite automatizar el proceso desde el cortado a dar forma al pan, eliminando el trabajo manual para hacer reposar la masa sobre la mesa antes del estirado. Al ser sumamente compacta necesita menor espacio con respecto a la mesa de reposo. El número de nidos necesarias es calculado en base a la velocidad de producción y al tiempo de reposo deseado (máx. 15 minutos).

## CARATTERISTICHE DI SERIE STANDARD FEATURES

- Durata riposo regolabile\_Adjustable resting time\_Durée repos réglable\_Durada reposo ajustable
- Sensore all'ingresso per evitare entrate doppie\_Sensor at the entrance in order to avoid double piece entry\_Capteur à l'entrée pour éviter entrées doubles
- Sensore a la entrada para evitar entradas dobles
- Sistema elettrico protetto da contatore magnetotermico\_Electrical system protected by thermal-magnet counter\_Système électrique protégé par compteur magnetothermique
- Sistema eléctrico protegido por contador magnetotérmico
- Posizione entrata ed uscita in base alle esigenze del cliente\_Entry and exit side according with customer's need\_Position entrée et sortie selon exigences du client/Posición entrada y salida según exigencias del cliente
- Sfarinatore elettrico all'entrata\_Electrical flour sprinkler at the entry\_Pulverisateur électrique à l'entrée
- Desharinador eléctrico a la entrada
- Ventilatore\_Fan\_Ventilateur\_Ventilador
- Catena silenziosa senza lubrificazione\_Silent chain without lubrication\_Chaine silencieuse sans graissage\_Cadena silenciosa y sin engrase
- Tasche di nylon o feltro di facile smontaggio\_Nylon or felt nests easy to be removed\_Nids de nylon ou feutre de démontage facile
- Nidos en nylon o fieltro de fácil desmontaje
- Dotata di ruote\_Equipped with wheels\_Douée de roues\_Dotada de ruedas

## CARATTERISTICHE OPTIONAL OPTIONAL FEATURES

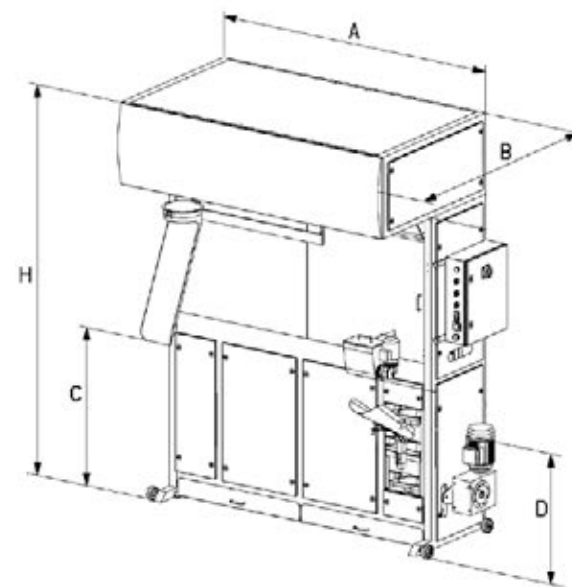
- Nastro trasportatore all'uscita\_Conveyor belt at the exit\_Tapis transporteur à la sortie\_Cinta transportador a la salida
- Riscaldamento e controllo umidità\_Heating and humidity control system\_Chauffage et contrôle humidité\_Calefacción y control humedad
- Lampada germicida ultravioletta\_Germicidal ultraviolet lamp\_Lampe germicide ultraviolette\_Lámpara germicida ultravioleta

## Cella di prefermentazione

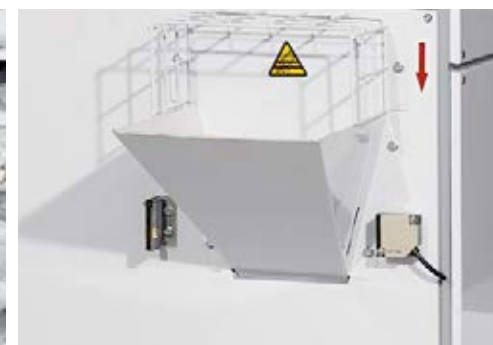
Prefermentation room  
Chambre de préfermentation  
Camara de prefermentacion

modello model	peso massimo maximun size gr	tasche nets n°	tele cloths n°	tasche per la tela nets per cloth	larghezza tasche nets length cm	lunghezza tasche nets width cm	peso weight Kg
IP 168/224	650	224	28	8	15.2	16	560
	1250	168	28	6	18.5	16	
IP 224/308	650	308	28	10	15.2	16	635
	1250	224	28	8	18.5	16	
IP 312/416	650	416	52	8	15.2	16	815
	1250	312	52	6	18.5	16	
IP 341/572	650	572	52	10	15.2	16	890
	1250	416	52	8	18.5	16	

modello model	A cm	B cm	C cm	D cm	H cm	potenza installata installed power kW
IP 168/224	141	110	100-150	60-80	260	0,55
IP 224/308	177	110	100-150	60-80	260	0,55
IP 312/416	141	147	100-150	60-80	260	0,55
IP 341/572	177	147	100-150	60-80	260	0,55



Tasche di nylon o feltro di facile smontaggio  
Nylon or felt nests easy to be removed  
Nids de nylon ou feutre de démontage facile  
Nidos en nylon o fieltro de fácil desmontaje



Sensore all'ingresso per evitare entrate doppie  
Sensor at the entrance in order to avoid double piece entry  
Capteur à l'entrée pour éviter entrées doubles  
Sensor a la entrada para evitar entradas dobles

■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX\_All machines are also available in stainless steel version

# Camera di riposo

intermediate proofer\_chambre de repos manuelle\_cámara de reposo



BP



BP è una gamma di cella di lievitazione con carico e scarico manuale. Spesso abbinata ad una spezzatrice idraulica e formatrice collocata sopra, consente di far lievitare la pasta dopo la fase di spezzatura e prima della formatura. BP is one of a range of manual load/unload dough proofers. Often used in conjunction with a hydraulic divider and moulder, which is placed above the MB, it allows for proofing of the dough after division and prior to moulding. BP est une gamme de chambre de détente à chargement et déchargement manuel. Souvent associé à une diviseuse hydraulique et une façonneuse placée au dessus de MB, il permet à la pâte de se détendre après la phase de division et avant le façonnage. La BP es una cámara de reposo de carga y descarga manual. A menudo se asocia a una divisora hidráulica y una formadora, colocada encima de MB, que permite que la masa repose después de la fase de división y antes de darle forma.



Si rivolge, in particolare, agli artigiani desiderosi di rispettare in modo ottimale la pasta. It is designed specifically for artisanal bread-making, where dough consistency and quality is of utmost importance. Il est particulièrement destiné aux artisans soucieux d'apporter un respect optimal à leur pâte. Está especialmente diseñada para los artesanos preocupados en proporcionar un respeto óptimo para su masa.



Con 3 capacità, la sua capienza va esaminata in base alla capacità dell'impastatrice per ottimizzare la produzione. Available in 3 different sizes, the choice of model to maximise production will depend on your mixing capacity. Constitué de 3 capacités, leur contenance est à analyser avec votre capacité de pétrin afin d'optimiser votre production. Consta de 3 capacidades, su cabida se analiza con la capacidad de amasadora que usted tenga para optimizar su producción.



Le tramogge standard consentono di caricare pastoni fino a 350 gr. The standard troughs enable dough pieces of up to 350 gr to be loaded. Les auges standard permettent de charger des pâtons jusqu'à 350 gr. Las artesas estándar permiten cargar piezas de hasta 350 gr.



Dotata di prese elettriche per formatrice e spezzatrice, ha un pulsante di comando manuale destra/sinistra oltre ad un comando mani libere molto ergonomico. Comando con pedale. Fitted with power sockets for connection to a divider and moulder, it has left and right-side manual push buttons as well as a userfriendly hands-free control. Foot-operated. Equipé de prises électriques pour la façonneuse et la diviseuse, il possède un bouton de commande manuelle droite/gauche ainsi qu'une commande Mains Libres très ergonomique. Commande au pied. Equipada con enchufes eléctricos para la formadora y la divisora, tiene un botón de mando manual derecho/izquierdo y un mando de manos libres muy ergonómico.



Trattamento germicida opzionale per una maggiore igiene. An optional germicide treatment system is also available to ensure optimal hygiene. Traitement germicide en option pour une hygiène renforcée. Tratamiento germicida opcional para una higiene reforzada.

## Camera di riposo

Intermediate proofer

Chambre de repos manuelle

Cámara de reposo

modello model	numero di tramogge number of troughs	lunghezza/larghezza tramogge length/width of hopper mm	capacità max. (pastoni 350 g) maximum capacity (350 g dough pieces)	potenza power kW	dimensioni dimension (WxD*xDH) mm	peso weight Kg
BP 106 / 25	25	1060 x 140	175 - 200	0.25	1300x850x970h	250
BP 136 / 25	25	1360 x 140	225 - 250	0.25	1600x850x970h	250
BP 106 / 33	33	1060 x 140	231 - 264	0.25	1300x1150x970h	250
BP 136 / 33	33	1360 x 140	297 - 330	0.25	1600x1150x970h	250
BP 106 / 40	40	1060 x 140	280 - 320	0.25	1300x1150x970h	250
BP 136 / 40	40	1360 x 140	360 - 400	0.25	1600x1150x970h	250
BP 106 / 50	50	1060 x 140	350 - 400	0.25	1300x1300x970h	250
BP 136 / 50	50	1360 x 140	450 - 500	0.25	1600x1300x970h	250

■ D\* Senza tavolo, con tavolo +250 mm. Accesso simultaneo ad una sola tramoggia  
D\* Without table, with table + 250 mm. Simultaneous access to a single trough

TRAMOGGIA - HOPPER





# Formatrice per baguette

baguette moulding machine\_faconnes a baguettes\_formadora para baguettes



MBA INOX

MBA/L

informazioni generali\_informations générales\_información general

**Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato.**  
The body of the mixer is made of steel.  
Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier.  
El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

**2-3** Due o Tre rulli di laminazione in polietilene alimentare.  
Two or Three food-grade polyethylene rollers.  
Deux ou Trois rouleaux de laminage en Polyéthylène alimentaire.  
Tres rodillos de laminación en polietileno alimentario

**Regolazione dei rulli:** Le manette assicurano la massima precisione. Riduce gli sforzi sulle impugnature.  
Adjustable rollers: The levers provide a high degree of accuracy and reduces the load on the wrist.  
Réglage des rouleaux: Les manettes assurent une grande précision. Diminue les efforts sur les poignets.  
Ajuste de los rodillos: Las manecillas aseguran una gran precisión. Disminuye la presión ejercida en las asas

**Nastro di formatura:** Nastri di lana che consentono una formatura dolce (opzionale Whooltop o Sintetico su richiesta). Sostituzione ultraveloce dei nastri senza dover smontare la macchina.  
Forming belt: Wool belt for gentle moulding (Whooltop or Synthetic option available on request). Ultra-quick belt change without disassembling the machine.  
Tapis de façonnage: tapis laine permettant un façonnage en douceur (option Whooltop ou Synthétique sur demande). Changement ultra-rapide des tapis sans démontage de la machine.  
Cinta de moldeado: cintas de lana que permiten dar forma suavemente (Opcional: Whooltop o Sintético bajo petición). Cambio ultrarrápido de las cintas sin desmontaje de la máquina.

**MBA** Ripiano di uscita su guide.  
Outfeed table on slides.  
Tablette de sortie sur glissières.  
Tabla de salida con guías

**MBAL** Macchina equipaggiata di nastro di uscita motorizzato.  
Machine equipped with motorised output conveyor belt.  
Machine équipée d'une bande de sortie motorisée.  
Máquina equipada con cinta de salida motorizada.

## Formatrice per baguette

Baguette moulding machine

Faconnes a baguettes

Formadora para baguettes

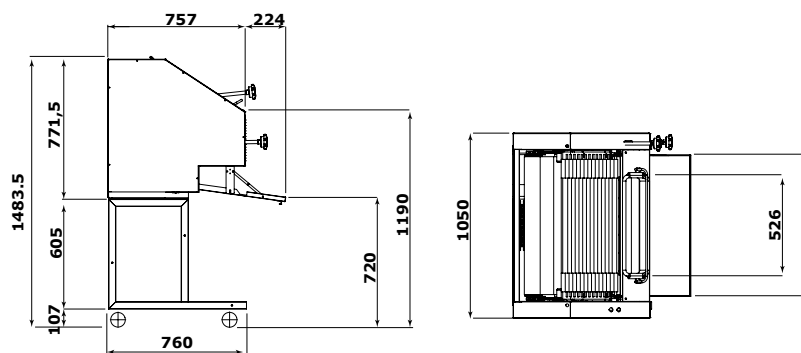
modello model	numero di cilindri number of cylinders	lunghezza dei rulli roller length	diametro rulli roller diameter	escursione cilindri cylinder opening	pezzatura pasta dough size	produzione production	potenza power	peso weight
	n	mm	mm	mm	gr	pcs/h	kW	Kg
<b>MBA/2C</b>	2	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,55	216
<b>MBA/2CL</b>	2	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,65	250
<b>MBA/3C</b>	3	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,55	216
<b>MBA/3CL</b>	3	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,65	250

■ Ingresso prodotto 1190 mm\_Input product 1190 mm

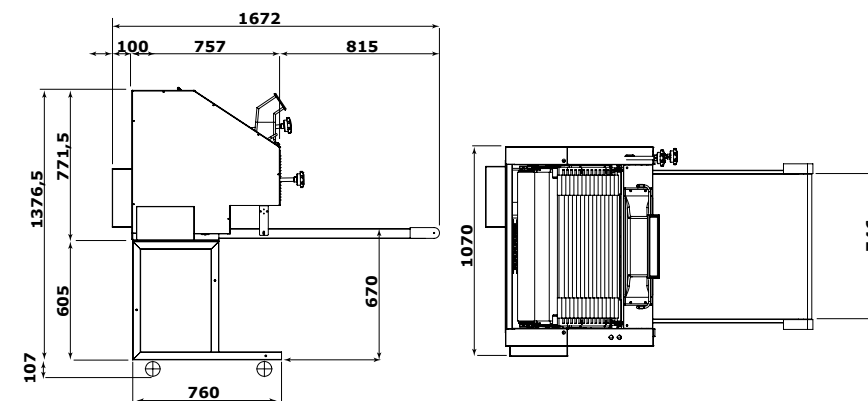
■ Uscita prodotto 720 mm\_Output product 720 mm

### DIMENSIONI - DIMENSIONS

MBA



MBAL



■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX\_All machines are also available in stainless steel version



# Formatrici per pane

moulders for bread\_mouleuses pour le pain\_formadora para el pan



FR/4CF/INOX

ROLL PRESS



FR/2C



FR/4C/INOX



informazioni generali\_informations générales\_información general

**FR2C** Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato (FR2C). Il corpo della macchina è costruito in acciaio inox (FR4C). The body of the mixer is made of steel (FR2C). The body of the mixer is made of Stainless steel (FR4C). Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier (FR2C). Le corps de la machine est construit en acier inoxydable (FR4C). El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero (FR2C). El cuerpo de la máquina se ha construido de acero inox (FR4C).

**FR4C** Particolarmente indicata per formare qualsiasi tipo di pane arrotolato. È dotata di un comodo dispositivo per il ritorno automatico della pasta che agevola l'operatore nella esecuzione della lavorazione. Grazie ai rulli di schiacciamento ed al nastro di formatura regolabili separatamente è possibile ottenere la massima precisione in tutte le lavorazioni. Designed to mold any kind of rolled bread. Equipped with special automatic dough return device for easier operation. The highest working precision is ensured by the pressing rollers and the moulder belt, which are independently adjusted. Particulièrement indiquée pour former n'importe quel type de pain enroulé. Elle est équipée d'un dispositif pratique pour le retour automatique de la pâte, dispositif qui aide l'opérateur au cours du moulage. Grâce au rouleau d'écrasement et au ruban de moulage réglables séparément, il est possible d'obtenir le maximum de précision pour toutes les opérations. Particolarmente indicada para formar cualquier tipo de pan redondeando. Está dotada de un cómodo dispositivo para el retorno automático de la pasta que facilita al operador la ejecución de la elaboración. Gracias al rodillo de compresión y a la cinta de formación regulables separadamente es posible obtener la máxima presión en todas las elaboraciones.

**4C** Trasmissioni a cinghia ed a catena. Cilindri di schiacciamento in acciaio cromato. Macchina su ruote. Ripiani raccogli pasta in acciaio inox. Chain and belt drives. Chromium-plated steel pressing cylinders. Wheel-mounted. Stainless steel exit tables. Transmissions par courroie et chaîne. Cylindre d'écrasement en acier chromé. Mobile sur roues. Rayons pour ramasser la pâte en acier inoxydable. Transmisión a cadena y a correa. Cilindro de compresión en acero cromado. Móvil sobre ruedas. Descansillos recoge pasta en acero inox

**4C** Disponibile anche nella versione a quattro cilindri (modello FR4C) particolarmente indicata per formare in modo delicato anche le pezzature più elevate (fino ad 2,5 kg). There is available also the model FR4C equipped with four cylinders, especially suited to mould in soft way also big sizes dough (up to 2,5 kg). Disponible aussi dans la version à 4 cylindres (modèle FR4C) particulièrement indiquée pour mouler aussi dans la façon la plus délicate les formates les plus élevées (jusqu'à 2,5 kg). También se encuentra disponible en las versiones de 4 cilindros (modelo FR4C) especialmente indicada para formar de manera delicada incluso los trozos mas altos ( hasta 2,5 kg).

**FR/CA** Dispositivo anti-scarto (di serie per FR/CA). Anti-scrap device (standard for FR/CA). Dispositif anti-déchets (de série pour FR/CA). Dispositivo anti-desecho (estándar por FR/CA).

## Formatrici per pane

Moulders for bread  
Mouleuses pour le pain  
Formadora para el pan

modello model	numero cilindri number cylinders	larghezza cilindri roller width mm	pezzatura pasta dough size gr	produzione production pcs/h	filonatore loaf shaping plate pcs/h	potenza min. power min. kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
FR2C50	2	500	10-1500	1500	x	0,75	820X900X1200h	155
FR2CF50	2	500	10-1500	1500	√	1,1	820X1550X1200h	180
FR2C60	2	600	10-1500	1500	x	0,75	920X900X1200h	185
FR2CF60	2	600	10-1500	1500	√	1,1	920X1550X1200h	200
FR2CA50	2	500	10-1500	1500	x	0,75	820X900X1200h	155
FR2CA60	2	600	10-1500	1500	x	0,75	920X900X1200h	185
FR4C	4	600	30-2500	1500	x	0,75	850x500x1200h	260
FR4CF	4	600	30-2500	1500	√	1,1	850x1750x1200h	285
ROLL PRESS	x	600	10-1500	1500	√	0,18	800x1150x890h	85



FR/2C/F

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version



# Grissinatrice

grissini machine\_machine pour gressins\_maquina por grissini



MGR25

MGRA25L

modello model	potenza power kW	produzione production Kg/h	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MGR15	0,1	25	650x500x300h	20
MGR25	0,25	50	470x1400x1410h	70
MGRA25	0,5	50	570x1600x1450h	120
MGRA25L	0,5	50	550x2450x1500	130

## TRAFILA - DIE

Oltre alla trafila in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), ne sono disponibili a richiesta vari modelli: Mod. C da Ø 4 a Ø 24. Mod. B (per biscotti) da spessore 3 a 12 mm. Mod. S (per sfoglie) da spessore 3 a 12 mm. **In addition to the die supplied on delivery (to be stated when ordering) various models are available by request: Mod. C Ø 4 to Ø 24. Mod. B (for biscuits) having a thickness 3 to 12 mm. Mod. S (for rolled pasta dough) having a thickness 3 to 12 mm. En plus de la filière fournie à la livraison (à préciser lors de la commande) différents modèles sont disponibles sur demande: Mod. C de Ø 4 à Ø 24. Mod. B (pour biscuits) ayant une épaisseur de 3 à 12 mm. Mod. S (pour les feuilles) ayant une épaisseur de 3 à 12 mm. Además de la trefiladora suministrada (que se debe indicar en el pedido), a petición del cliente se pueden suministrar diferentes modelos: Mod. C, de Ø 4 a Ø 24. Mod. B, (para galletas) de 3 a 12 mm de espesor. Mod. S (para hojaldre) de 3 a 12 mm de espesor.**



Il taglio della pasta viene effettuato manualmente (MGR15 / MGR25); Il taglio della pasta può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo (MGRA25 / MGRA25L). The cut of dough is carried out by manual control (MGR15 / MGR25); The cut of dough can be carried out by manual electric control or through programming by timer for continuous duty (MGRA25 / MGRA25L). La coupe de la pâte est effectuée manuellement (15 MGR / MGR 25); La découpe de la pâte peut être faite à commande électrique manuelle ou programmée à minuterie moyens pour un travail continu (MGRA25 / MGRA25L). El corte de la masa se realiza manualmente (MGR15 / MGR25); El corte de la masa se puede realizar con mando eléctrico manual o programado con temporizador, para trabajar en forma continua (MGRA25 / MGRA25L).



Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in acciaio inox o teflon o con vernice certificata per uso alimentare (epossipo- liestere BT bianco). La trafila è facilmente intercambiabile con il solo intervento su due pomoli. Il sistema di montaggio sul carrello è studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo. All surfaces in contact with the dough are in INOX or TEFLON. Die are easily interchangeable with the only intervention of two knobs. The assembling system on the trolley has been studied to take a minimum amount of space in a rest position. Toutes les surfaces en contact avec la pâte sont en acier inoxydable ou en téflon ou avec de la peinture certifiée pour un usage alimentaire (BT époxy polyester blanc). La filière est facilement interchangeable avec la seule intervention sur deux boutons. Le système de montage sur le chariot est conçu de manière à présenter un faible encombrement en position de repos. Todas las superficies en contacto con la masa son de acero inoxidable, teflón o esmaltadas con pintura certificada para uso alimentario (epoxipoliéster BT blanco). Las trefiladoras son fácilmente intercambiables. El sistema de montaje en el carro ha sido proyectado para obtener un volumen mínimo en posición de reposo.



La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adattato ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento od accumulo di pasta. È fornita di serie con calandra regolabile per uniformare lo spessore della pasta all'ingresso in trafila (MGRA25/MGRA25L). The speed of the exit belt is regulable and is adapted to every type of product in order to avoid stretching or accumulation of the dough. It's mass-supplied with adjustable press so as to make even the thickness of dough when entering in the die (MGRA25/MGRA25L). La vitesse du convoyeur de sortie est réglable pour être adaptée à chaque type de produit, afin d'éviter l'accumulation d'étrage ou de pâte. Il est livré en standard avec grille réglable pour uniformiser l'épaisseur de la pâte dans le moule d'entrée (MGRA25/MGRA25L). La velocidad de la cinta de salida es regulable para adaptarse a cada tipo de producto y evitar el estiramiento y la acumulación de masa. Dotada de serie con calandria regulable para uniformizar el espesor de la masa en la entrada de la trefiladora (MGRA25/MGRA25L).

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general



Completamente costruita in acciaio inox (AISI 304)\_Totally built in stainless steel (AISI 304). Construite totalementement en acier inoxydable (AISI 304). Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304).



La taglierina modello OP è adatta a tagliare nel mezzo una grande varietà di prodotti: Croissant, Brioche, "ciambelle", focacce, panini, Hamburguer, pane, ecc... lasciando il pezzo aperto con entrambe le parti centrali completamente separati «come un libro» (taglio parziale). The slicer OP has been looked on to open through horizontal cutting a great variety of products: Croissants, Briox, "Doughnuts", Buns, Rolls, Hamburguer, Bread, etc... leaving the pieces open with both middles completely separated «as a book» (partial cut). La coupeuse OP est conçue pour ouvrir parmi la coupe horizontale la plus grande variété des produits: Doughnuts, Muffins, Petits pains, Baguettes, Baggels, etc... Elle laisse les pièces ouvertes avec les deux parties complètement séparés, ou bien en forme «de livre» (coupe partie). La Cortadora OP esta concebida para abrir mediante corte horizontal una gran diversidad de productos: Bocabillos, Brioques, Croissants, Hamburguesas, Panecillos, Baguettes, Baggels, etc... dejando las piezas completamente separadas, o bien en forma "de libro" (corte parcial).



Fornita di 4 regolatori, i quali permettono di regolare la macchina in funzione delle dimensioni esterne del pezzo da tagliare. Taglio perfetto ed istantaneo dei prodotti grazie ad un disco in acciaio speciale. Provided of 4 regulators, wich it lets adapt to the cutting of very differents sizes. Perfect and instantaneous cut of pieces thanks to a special steel disc. Porvue de 4 régulateurs, permettant l'adaptation au coupe de pièces de très différents grandeurs. Coupe parfaite et instantanée des pièces parmi disque d'acier spéciale. Provista de 4 reguladores, lo que permite adaptarse al corte de piezas de muy diferentes tamaños. Corte perfecto e instantáneo mediante disco de acero especial.

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

# Taglierine per pane orizzontali

horizontal bread slicers\_coupense horizontal\_cortadora horizontal



modello model	larghezza pezzi width of pieces mm	altezza pezzi height of pieces mm	frequenza frequency Hz	tensione monofasica monophase voltage v	potenza power kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso lordo gross weight Kg	peso netto net weight Kg
OP	20-140	30-90	50	220-230	0,75	730x460x900h	62	44
OP MINI	20-100	30-75	50	220-230	0,24	600x380x760h	42	32





# Taglierine per pane semi-automatiche

semi-automatic bread slicer\_coupense semiautomatique\_cortadora semiautomática



MINI

MPT



panificio\_bakery\_boulangerie\_panaderia

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

**MINI** CARATTERISTICHE: di semplice utilizzo, azionamento mezzo utilizzo di una leva. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V o 230V. Lame Belge in acciaio inossidabile. Spessore della fetta regolabile tra 8-22 mm. Collegamento elettrico opzionale 400V 3 fasi (50Hz). **FEATURES:** Comfortable use, easy to pull the lever. Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine. 230V mains connection. Quality blades made in Belgium, easy to change the blades. Slice thickness can be ordered between 8-22 mm. **Options:** Safe slicing option: if ordered, the blades stop while the operator place the bread on the back table. 400V 3 phase (50Hz) mains connection. **FUNCTIONALITES:** Convivialité, levier facile à tirer. Plaque d'emballage en acier inoxydable réglable dans la partie supérieure de la machine. Raccordement secteur 230 V. Lames de qualité fabriquées en Belgique, faciles à remplacer. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. **Options:** Option de tranchage sécurisé : si les lames sont commandées, elles s'arrêtent lorsque l'opérateur place le pain sur le plateau arrière. Raccordement secteur 400 V triphasé (50 Hz). Fonctionnement à gauche. **CA- RACTERÍSTICAS:** Uso cómodo, palanca fácil de estirar. Acero inoxidable, placa para envasado ajustable en la superficie de la máquina. Conexión a red de 230 V. Cuchillas de gran calidad realizadas en Bélgica, fáciles de cambiar. El grosor de la rebanada puede fijarse entre 8-22 mm. **Opciones:** Opción de rebanado con seguridad: si se solicita, las cuchillas paran cuando el operador pone el panel en la superficie posterior. Conexión a red trifásica de 400 V (50 Hz). Funcionamiento desde la izquierda.

**MPT** CARATTERISTICHE: di semplice utilizzo, azionamento mezzo utilizzo di una leva. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V o 230V. Lame Belge in acciaio inossidabile. Spessore della fetta regolabile tra 8-22 mm. Collegamento elettrico opzionale 400V 3 fasi (50Hz). **FEATURES:** Comfortable use, easy to pull the lever. Mounted on 4 wheels with brakes. Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine. 230V mains connection. Quality blades made in Belgium, easy to change the blades. Slice thickness can be ordered between 8-22 mm. **Options:** Safe slicing option: if ordered, the blades stop while the operator place the bread on the back table. "L" (large) models for rounded breads with more than 270 mm slicing depth. 400V 3 phase (50Hz) mains connection. **FUNCTIONALITES:** Convivialité, levier facile à tirer. Montage sur 4 roues dotées de freins. Plaque d'emballage en acier inoxydable réglable dans la partie supérieure de la machine. Raccordement secteur 230 V. Lames de qualité fabriquées en Belgique, faciles à remplacer. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. **Options:** Option de tranchage sécurisé : si les lames sont commandées, elles s'arrêtent lorsque l'opérateur place le pain sur le plateau arrière. Les modèles « L » (larges) destinés aux pains arrondis d'une profondeur de tranchage de plus de 270 mm. Raccordement secteur 400 V triphasé (50 Hz). Fonctionnement à gauche. **CA- RACTERÍSTICAS:** Características de MPT: Uso cómodo, palanca fácil de estirar. Montada en 4 ruedas con frenos. Acero inoxidable, placa para envasado ajustable en la superficie de la máquina. Conexión a red de 230 V. Cuchillas de gran calidad realizadas en Bélgica, fáciles de cambiar. El grosor de la rebanada puede fijarse entre 8-22 mm. **Opciones:** Opción de rebanado con seguridad: si se solicita, las cuchillas paran cuando el operador pone el panel en la superficie posterior. Los modelos "L" (grandes) para pan redondo con una profundidad de rebanado superior a 270 mm. Conexión a red trifásica de 400 V (50 Hz). Funcionamiento desde la izquierda.

## Taglierina per pane da tavolo

Table top bread slicers

Trancheuse à pain de table

Cortadora de pan de sobremesa

modello model	fetta altezza max max slice height	fetta larghezza max max slice width	fetta profondità max max slice depth	produzione production	potenza power	mains connection connessione alimentazione V	dimensioni dimension	peso weight
	mm	mm	mm	pcs/h	kW		(WxDxH) mm	Kg
MINI400	160	415	270	200	0,37	220	645x665x690h	98
MINI500	190	515	270	200	0,37	220	755x665x690h	105

Taglierina per pane modello da banco, semi-automatica, viene azionata tirando la leva. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo. The table top bread slicer is a semi automatic bread slicer which means that it can be operated by pulling the lever. Our machines are long lasting products with low vibration and noise level. La trancheuse à pain de table est une trancheuse semi-automatique, c'est-à-dire qu'elle peut être utilisée en tirant le levier. Nos machines sont durables et émettent un niveau bas de bruit et de vibrations. Nuestras máquinas son duraderas y generan pocas vibraciones y un nivel de ruido bajo. La cortadora de pan de sobremesa es una cortadora de pan semiautomática, que funciona empujando una palanca.

## Taglierina per pane con basamento

Bread slicers on stand

Trancheuse à pain avec la base

Cortadora de pan con base

modello model	fetta altezza max max slice height	fetta larghezza max max slice width	fetta profondità max max slice depth	produzione production	potenza power	mains connection connessione alimentazione V	dimensioni dimension	peso weight
	mm	mm	mm	pcs/h	kW		(WxDxH) mm	Kg
MPT400	160	415	270	250	0,37	220	530x670x1070h	115
MPT400L	210	415	400	250	0,37	220	530x820x1250h	135
MPT500	190	515	270	250	0,37	220	640x670x1090h	125
MPT500L	210	515	400	250	0,37	220	640x820x1250h	145
MPT600	190	615	270	250	0,55	220	750x670x1090h	150
MPT600L	210	615	400	250	0,55	220	750x820x1250h	165

Taglierina montata su 4 ruote con freni, semi-automatica, viene azionata tirando la leva. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo. Most popular bread slicers on the market. We produce these machines in two different series. These are semi automatic machines which mean that the operator have to pull the lever to operate the machine. Long lasting, low vibration and noise level and competitive prices are the main characteristic of our machines. Les trancheuses à pain les plus populaires du marché. Nous fabriquons ces machines dans 2 séries différentes. Ce sont des machines semi-automatiques, c'est-à-dire que l'opérateur doit tirer le levier pour actionner la machine. Les principales caractéristiques de nos machines sont leur durabilité, leurs prix compétitifs et leur niveau de bruit et de vibrations bas. Las cortadoras de pan más populares del mercado. Fabricamos dos series de cortadoras. Son máquinas semiautomáticas, lo que significa que el operador tiene que estirar la palanca para hacer funcionar la máquina. Las principales características de nuestras máquinas son la duración, el mínimo nivel de vibraciones y el nivel de ruido bajo.



# Taglierine per pane automatiche

automatic bread slicer\_coupense automatique\_cortadora automatica



MPTA

**MPTA**

**CARATTERISTICHE:** di semplice utilizzo, azionamento mezzo bottone. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V o 230V. Lame Belghe in acciaio inossidabile. Spessore della fetta regolabile tra 8-22 mm. Collegamento elettrico opzionale 400V 3 fasi (50Hz). **FEATURES:** Safety bread slicing: there are no moving parts when the operator place the bread on the back table. Mounted on 4 wheels with brakes. Stainless steel, adjustable packing plate on the top of the machine. Quality blades made in Belgium, easy to change the blades. Slice thickness can be ordered between 8-22 mm. Long lasting, good quality product. **Options:** Sensor: start the slicing cycle automatically after the operator place the product on the back table. Regulation of slicing speed by potentiometer. Bag blower. "L" (large) model for big sizes rounded breads. **FUNCTIONNALITÉS:** Tranchage sécurisé du pain : il n'y a aucune pièce mobile lorsque l'opérateur place le pain sur le plateau arrière. Montage sur 4 roues dotées de freins. Plaque d'emballage en acier inoxydable réglable dans la partie supérieure de la machine. Lames de qualité fabriquées en Belgique, faciles à remplacer. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. Produit durable et de bonne qualité. **Options:** Capteur: démarrage automatique du cycle de tranchage une fois que l'opérateur a placé le produit sur le plateau arrière. Réglage de la vitesse de tranchage par potentiomètre. Souffleur à sac. Modèle "L" (large) pour les pains arrondis de grande taille. **CARACTERÍSTICAS:** Rebanado seguro del pan: No hay partes en movimiento cuando el operador sitúa el panel en la superficie posterior. Montada en 4 ruedas con frenos. Acero inoxidable, placa para envasado ajustable en la superficie de la máquina. Cuchillas de gran calidad realizadas en Bélgica, fáciles de cambiar. El grosor de la rebanada puede fijarse entre 8-22 mm. Producto duradero, de gran calidad. **Opciones:** Sensor: inicio de ciclo de rebanado automático después de que el operador sitúe el producto en la superficie posterior. Regulación de la velocidad de rebanado con potenciómetro. Soplador de bolsas. Modelo "L" (grande) para panes redondos de gran tamaño.

## Taglierina per pane automatica

automatic bread slicer  
coupense automatique  
cartadora automatica

modello model	fetta altezza max max slice height	fetta larghezza max max slice width	fetta profondità max max slice depth	produzione production	potenza power	mains connection connessione alimentazione V	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MPTA400	160	415	270	300	0,55	400	530x670x1070h	135
MPTA400L	210	415	400	300	0,55	400	530x820x1250h	145
MPTA500	190	515	270	300	0,55	400	640x670x1090h	155
MPTA500L	210	515	400	300	0,55	400	640x820x1250h	165
MPTA600	190	615	270	300	0,75	400	750x670x1090h	170
MPTA600L	210	615	400	300	0,75	400	750x820x1250h	185

Taglierina montata su 4 ruote con freni, automatica, viene azionata premendo un bottone, spingi pane automatico. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo. High quality automatic bread slicer which do the slicing cycle after pushing the start button. The machine can also be equipped with a sensor which start the slicing after the operator place the bread on the back table. There is also possible the order the machine with the regulation of the bread pushing speed. Trancheuse à pain automatique de qualité supérieure, procédant au cycle de tranchage après avoir appuyé sur le bouton de mise en marche. La machine peut également être équipée d'un capteur qui lance le tranchage une fois que l'opérateur a placé le pain sur le plateau arrière. Il est également possible de commander la machine avec le réglage de la vitesse de charge du pain. Cortadora de pan automática de gran calidad, el ciclo de rebanado comienza después de pulsar el botón de Start. La máquina también puede equiparse con un sensor que pone en marcha el rebanado después de que el operador sitúe el pan en la superficie posterior. También se puede solicitar la máquina con regulación de la velocidad de empuje del pan.

APRI SACCHETTO - OPEN BAG SYSTEM





# Taglierine con nastri automatiche

automatic bread slicer with belts\_coupense automatique avec tapis\_cortadora automatica con lonas



MPT600AUT DUAL

informazioni generali\_ general info\_ informations générales\_ información general

**MPT  
AUT**

## CARATTERISTICHE:

Taglierina automatica con nastri trasportatori. Regolazione dei due nastri trasportatori, velocità ed altezza del pane regolabili tramite inverter e volantino. Guide laterali per centraggio del pane sulle lame. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V. Lame Belge in acciaio inossidabile. Spessore della fetta regolabile tra 8-22 mm. **FEATURES:** Special belts designed for bread slicers. Both the upper and lower belts are moving and their speed can be regulated. The upper belt's height can be regulated of course. Easy to move thanks to the 4 breakable wheels. Slice thickness can be ordered between 8 - 22 mm. Reliable, low noise operation. Easy to change blades. Adjustable gravity slide in stainless steel. Adjustable side guides. **Options:** DUAL model: with two different or two similar slice thicknesses. Two machines in one body + 50% speed! Bag blower (+25-30 % speed). Start pedal. Motorized height adjustment of the upper belt. Can be painted in any color. 220 V monophase electric connection

**FONCTIONNALITÉS:** Courroies spéciales conçues pour les trancheuses à pain. La courroie supérieure et la courroie inférieure sont mobiles, et il est possible de régler leur vitesse. La hauteur de la courroie supérieure peut être réglée. Machine facile à déplacer grâce aux 4 roues avec frein. L'épaisseur des tranches peut être commandée entre 8 et 22 mm. Fonctionnement fiable et peu bruyant. Lames faciles à changer. Glissoir à gravité réglable en acier inoxydable. Rails latéraux réglables. **Options:** Modèle DUAL: avec 2 épaisseurs de tranchage différentes ou semblables. Deux machines en une seule + 50 % de vitesse ! Souffleur à sac (+25-30 % de vitesse). Pédale de démarrage. Réglage motorisé de la hauteur de la courroie supérieure. Peinture possible dans toutes les couleurs. Raccordement électrique 220 V monophasé

**CARACTERÍSTICAS:** Correas especiales diseñadas para cortadoras de pan. La velocidad de ambas correas, superior e inferior, puede regularse durante el movimiento. La altura de la correa superior puede regularse. Facilidad de movimiento gracias a las 4 ruedas. El grosor de la rebanada de pan puede fijarse entre 8-22 mm. Fiable, bajo nivel de ruido. Cuchillas fáciles de cambiar. Cuchilla de gravedad ajustable de acero inoxidable. Guías laterales ajustables. **Opciones:** Modelo DUAL: con dos grosores de rebanada diferentes o iguales. Dos máquinas en un solo cuerpo 50% más de velocidad. Soplador de bolsas (velocidad +25-30 %). Pedal de puesta en marcha. Ajuste de altura motorizado de la correa superior. Puede pintarse de cualquier color. Conexión eléctrica monofásica de 220 V.

## Taglierina automatica con 2 nastri

automatic 2 belts slicer

trancheuse automatique à 2 tapis

cortadora automática con 2 cintas

modello model	fetta altezza max max slice height	fetta larghezza max max slice width	produzione production	potenza power	mains connection conessione alimentazione V	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MPT400AUT	160	390	500-800	0,55	400	530(+550)x2000x1300h	205
MPT500AUT	190	490	500-800	0,55	400	650(+550)x2000x1300h	225
MPT600AUT	210	590	500-800	0,55	400	750(+550)x2000x1300h	245

Taglierina montata su 4 ruote con freni, automatica e con nastri trasportatori. Macchina silenziosa e di semplice utilizzo. High productivity machines for bakeries for industrial use. The high capacity bread slicer with belts has two speed adjustable belts. These deliver continuously the bread toward the blades. With this machine, the unit cost of slicing a bread can be significantly reduced. Machines à haute productivité pour la préparation industrielle de pâtisseries. La trancheuse à pain à rendement élevé possède des courroies réglables à 2 vitesses, qui distribuent le pain aux lames de manière continue. Avec cette machine, le coût unitaire du tranchage d'un pain peut être réduit de manière significative. Máquinas de gran productividad para uso en panaderías industriales. La cortadora de pan de gran capacidad con correas tiene dos correas de velocidad ajustable. Estas llevan de manera constante el pan hacia las cuchillas. Con esta máquina, puede reducirse de manera significativa el coste de la unidad de rebanado de pan.

APRI SACCHETTO - OPEN BAG SYSTEM





# Setaccio per farina


flour sifter\_tamis a farine\_tamiz para harina


CALAMITA - MAGNET



MSF100S

modello model	potenza power kW	produzione production Kg/h	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
MSF100S	0,35	800	100x70x136h	170
MSF100M	0,50	800	100x70x166h	175
MSF100L	0,50	800	100x70x236h	180

 Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

 Elimina tutte le impurità ed ossigena la farina. Able to eliminate all impurities and is specially studied to oxygen the flavour. Elimine toutes les impuretés et oxygène la farine. Elimina todas las impurezas y oxigena la harina.


 Montato su ruote con dispositivo di bloccaggio è dotato di un sistema d'uscita girevole. Mounted on wheels with a locking device, equipped with a revolving exit system. Monté sur des roues avec un dispositif de verrouillage est pourvu d'un système de sortie rotatif. Dotado de ruedas con dispositivo de bloqueo, posee un sistema de salida giratorio.

 Nel modello base la farina esce a cm 104 da terra (su richiesta l'altezza può essere maggiore). È apribile da ambo i lati. Setaccia kg 100 di farina in 5 minuti. In the basic model the flour comes out at 104 cm from floor level (on request the height can be modified). Can be inspected on both sides. Sifting capacity 100 Kg every 5'. Dans le modèle de base de la farine sort à 104 cm du sol (sur demande de la hauteur peut être augmentée). Il peut être ouvert des deux côtés. Écrans 100 kg de farine dans 5 minutes. En el modelo base la harina sale a 104 cm del suelo (a petición, la altura puede ser superior). Se puede abrir por ambos lados. Cierne 100 kg de harina en 5 minutos.


**OPTIONAL:**  
 Calamita montata nel tubo d'uscita per bloccare le impurità ferrose. Magnet mounted on the outlet tube to block ferrous impurities. Aimant monté dans le tuyau de sortie pour bloquer les impuretés ferreuses. Imán montado en el tubo de salida para bloquear las impurezas férricas.

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

 Completamente costruita in acciaio inox (AISI 304). Totally built in stainless steel (AISI 304). Construite totalement en acier inoxydable (AISI 304). Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304).

 Il gruppo di macinazione permette di selezionare 4 diversi tipi di granulometria di macinato. (MAC100). The grinding unit permits the selection of 4 different granulated sizes. (MAC100). L'unité de broyage permet de sélectionner quatre types de granulométrie de mouture différents. (MAC100). El grupo de trituración permite seleccionar dos granulometrías diferentes. (MAC100).

 Protezione antinfortunistica formata da 3 alette all'interno del serbatoio di miscelazione. The safety device is made with three covers inside the mixing tank. Protection de sécurité formé par des rabats 3 l'intérieur de la cuve de mélange. Dispositivo para la prevención de accidentes constituido por 3 aletas dentro del depósito de mezcla.

 Attenzione! il macinapane serve anche per macinare non solo il pane secco ma anche cereali secchi e legumi secchi fino a renderli farina. Attention! The grinder can be used not only for the dried bread, but also dried cereals and dried pulses, till they becomes flour. Attention! La machine se utilise parfaitement pour moudre pas seulement pain sec, mai aussi tous les cereales et les légumes secs jusqu'à obtenir farine. Importante! El molino sirve también para moler no solo pan seco pero también cereales secos y legumbres secos hasta volverlos en harina.

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

# Macinapane

bread grinder\_broyeur de pain\_trituradora de pan



MAC100

MAC100 LUX

FILTRO - FILTER

modello model	potenza power kW	produzione production Kg/h	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MAC100	0,75	100	520x550x990h	23
MAC100 LUX	0,75	120	400x400x650h	20
MAC200	1,5	200	740x740x1140h	50





**ALIMENTAZIONE ELETTRICA.** Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi o 220 Volt 50 Hz monofase. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse. **ELECTRICAL POWER SUPPLY.** All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase or 220 Volt, 50 Hz, monophase. Other voltages can be provided on request. **ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.** Toutes les machines sont fournies dans la version standard avec alimentation à 400 V, 50 Hz, triphasée ou 220 V, 50 Hz, monophasé. Sur demande, elles peuvent être fournies avec des tensions différentes. **ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.** Todas las máquinas se entregan con conexión estándar de 400 V 50 Hz 3 fases o 220 V 50 Hz monofásica. Contra pedido pueden suministrar-se con otras tensiones.



Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia.  
All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy.  
Toutes les machines sont conformes aux normes CE et sont produites en Italie.  
Todas las máquinas cumplen las normativas CE y se producen en Italia.



**ATTENZIONE!** Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche, miglioramenti al design, di modificare le caratteristiche tecniche, il design a un set completo di prodotti, senza alcun preavviso all'acquirente, purché i requisiti di funzionalità e qualità del prodotto non vengano compromessi. **ATTENTION!** The producer reserves the right to make changes, improvements to a design, to change technical characteristics, design and a product complete set without any prior notice of the buyer, this functional and quality indicators of a product don't worsen. **ATTENCION!** El productor se reserva al derecho de aportar modificaciones, mejoramiento al design, ala carecteristicas tecnicas, a un set completo de productos, sin algun preaviso al comprador, debido al que los requisitos de funcionalidad y calidad del producto no viene comprometido. **ATTENTION!** Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications, des améliorations à la conception, de changer les spécifications, la conception et un ensemble complet de produits sans préavis, l'acheteur, moins fonctionnel et indicateurs de la qualité d'un produit ne s'aggravent pas.

pasticcERIA  
pastry  
pâtisserie  
pastelería



56 57		mescolatrice planetaria 7-12-20 lt <b>planetary mixer 7-12-20 lt</b> melageuses planetaires 7-12-20 lt <b>mezcoladora planetaria 7-12-20 lt</b>
58 59		mescolatrice planetaria 30-40-60 lt <b>planetary mixer 30-40-60 lt</b> melageuses planetaires 30-40-60 lt <b>mezcoladora planetaria 30-40-60 lt</b>
60 61		mescolatrice planetaria 80-100-120-140 lt <b>planetary mixer 80-100-120-140 lt</b> melageuses planetaires 80-100-120-140 lt <b>mezcoladora planetaria 80-100-120-140 lt</b>
62 63		mescolatrice planetaria 150-200-250-300 lt <b>planetary mixer 150-200-250-300 lt</b> melageuses planetaires 150-200-250-300 lt <b>mezcoladora planetaria 150-200-250-300 lt</b>
64 65		sfogliatrici da banco <b>pastry sheeters table model</b> laminoir sur table <b>laminadoras sobre mesa</b>
66 67		sfogliatrici su piedistallo <b>manual pastry sheeters</b> laminoir <b>laminadoras</b>
68 69		sfogliatrici automatiche <b>automatic dough sheeters</b> automatic dough sheeters <b>automatic dough sheeters</b>
70 71		gruppi croissant <b>croissant pastry machine</b> croissant pastry machines <b>croissant pastry machines</b>
72 73		tavolo da lavoro <b>working table</b> table de travail <b>banco de trabajo</b>
74 75		formatrici per croissant <b>croissants machines</b> machines a croissants <b>formadora para croissants</b>
76		dosatrici per pasticceria <b>dosing machines for pastry</b> doseur pour la pâtisserie <b>dosificador para pastelería</b>
77		dosatrice elettronica ad ingranaggi <b>electronic dosing machine</b> doseur électronique à engrenages <b>dosificadora electrónica con engranajes</b>
78 79		cuocirema <b>cream cooker</b> cuisseur a creme <b>cuececrema</b>
80 81		friggitrici <b>fryers</b> friteuses <b>frideoras</b>
82 83		macinazucchero <b>bread grinder</b> moulin a sucre <b>moleadora de azucar</b>
84		presse per burro e pasta <b>press for dough and butter</b> press pour beurre et pâte <b>pressa para masa y la mantequilla</b>
85		raffinatrici <b>grinding machines</b> raffineuses <b>refinadoras</b>

# Mescolatrice planetaria 7-12-20 lt

planetary mixer\_melageuses planetaires\_mezcoladora planetaria



PL12 VAR

PL20 VAR


PL JOLLY




pasticcera\_pastry\_patisserie\_pasteleria

informazioni generali\_información general\_informations générales\_informazioni generali\_información general

 Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

 Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici. All planetary mixers feature variable speed drives (through inverters). All mixers come with an integrated timer. Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses variables (inverseur). All mixers come with an integrated timer. Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades variables (inversor). Temporizador de serie en todas las mezcladoras.

 Tre utensili in acciaio inox: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale. Protezione in ABS trasparente. Three outils d'acier inox: bowl, fine wire whisk, beater and spiral. Guard of transparent ABS. Trois outils en acier inox: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale. Protection en ABS transparent. Tres utensilios de acero inoxidable. Protección de ABS transparente.

■ PL JOLLY: frusta-gancio-spatola/testa rialzabile. PL JOLLY: whisk-hook-blade/tilting head. PL JOLLY: fouet-crochet-lame/tête renversable. PL JOLLY: batidor-gancho-paleta/inclinación de la cabeza

■ PL12VAR: frusta-spirale-spatola/testa fissa. PL12VAR: whisk-spiral-blade/fixe head. PL12VAR: fouet-spiral-lame/tête fixe. PL12VAR: batidor-espinal-paleta/cabeza fija.

■ PL20VAR: frusta-spirale-spatola/testa fissa. PL20VAR: whisk-spiral-blade/fixe head. PL20VAR: fouet-spiral-lame/tête fixe. PL20VAR: batidor-espinal-paleta/cabeza fija.

## Mescolatrice planetaria 7/12/20

Planetary mixer 7/12/20  
Melageuses planetaires 7/12/20  
Mezcoladora planetaria 7/12/20

modello model	capacità vasca bowl capacity	velocità speeds	velocità variabile variable speeds	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
	lt	n°	rpm	kW	(WxDxH) mm	Kg
PL/JOLLY	6,8	variable	126 → 470	0,5	230X410X420	17
PL12/VAR	12	variable	150 → 570	0,75	420X600X730	69
PL20/VAR	20	variable	150 → 570	1,1	450X600X800	81

### STRUMENTI - TOOLS



#### SPIRALE-SPIRAL

IMPASTO: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. **KNEADING:** the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.



#### FRUSTA-WHIP

EMULSIONE/MONTATURA: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte. **EMULSION/BEATEN:** must be performed in 3 speed. Meringue, whipped cream, cake.



#### SPATOLA-BEATER

MESCOLAZIONE: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde. **MIXING:** the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, waffle, cookies, pie, icing, fondant.



#### GANCIO-HOOK

IMPASTO: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi d'impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. **KNEADING:** the kneading must sometimes be performed in 2 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.



# Mescolatrice planetaria 30-40-60 It

planetary mixer\_melangeuses planetaires\_mezcoladora planetaria



PL30 VAR

PL40 VAR

PL60 VAR



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Versione in acciaio inox su richiesta. The body of the mixer is made of steel, in stainless steel (upon request). Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier, ou en acier inox sur demande. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpentería metálica de acero, o de acero inoxidable, bajo demanda.



Riduttore con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase. Speed reducer with self-lubricating gears. Three-phase fixed-rate electric motor. Réducteur à engrenages autolubrificants. Moteur électrique asynchrone triphasé. Reductor con engranajes auto-lubricados. Motor eléctrico asincrono trifásico.

Three-phase fixed-rate electric motor. Réducteur à engrenages autolubrificants. Moteur électrique asynchrone triphasé. Reductor con engranajes auto-lubricados. Motor eléctrico asincrono trifásico.



Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici. Sollevamento vasca con leva servo-assistita. All planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters). All mixers come with an integrated timer. Automatic bowl lifting through gearmotor and worm screw. Bowl-lift system adjustable with lever. Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur). All mixers come with an integrated timer. Levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin. Levage de bain avec levier de servo-assisté. Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inversor). Temporizador de serie en todas las mezcladoras. Elevación automática de la cuba por medio de motorreductor y tornillo sinfin. Baño de elevación con la palanca del servo-asistida.

#### ACCESSORI DI SERIE STANDARD EQUIPMENT

Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale. Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and spiral. Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale. Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y espiral.

#### ACCESSORI OPTIONAL OPTIONAL ACCESSORIES

Accessori optional: frusta a fili grossi, raschiatore e carrello vasca. Optional accessories: heavy wire whisks, scrapers and bowl trolleys. Accessoires en option: fouet à fils gros, racleur et chariot cuve. Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, rascador y carro para la cuba.

## Mescolatrice planetaria 30/40/60

Planetary mixer 30/40/60

Melangeuses planetaires 30/40/60

Mezcoladora planetaria 30/40/60

modello model	capacità vasca bowl capacity	riduzioni reductins	n° velocità n° speeds	velocità fisse fixed speeds			velocità variabile variable speeds	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
	lt	lt	n°	1° rpm	2° rpm	3° rpm	rpm	kW	(WxDxH) mm	Kg
PL30/3	30	20	3	120	210	420	X	1,1	730X870X1450	165
PL30/VAR	30	20	variable	X	X	X	105 → 450	1,1	730X870X1450	165
PL40/3	40	20	3	120	210	420	X	1,5	770X900X1600	215
PL40/VAR	40	20	variable	X	X	X	105 → 450	1,5	770X900X1600	215
PL60/3	60	30-40	3	120	210	420	X	2,2	770X900X1600	240
PL60/VAR	60	30-40	variable	x	X	X	105 → 450	2,2	770X900X1600	240

### STRUMENTI - TOOLS



#### SPIRALE-SPIRAL

IMPASTO: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. KNEADING: the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.



#### FRUSTA-WHIP

EMULSIONE/MONTATURA: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte. EMULSION/BEATEN: must be performed in 3 speed. Meringue, whipped cream, cake.



#### SPATOLA-BEATER

MESCOLAZIONE: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde. MIXING: the mixing must be performed in 2 speed. Mayonaise, waffle, cookies, pie, icing, fondant.



#### RASCHIATORE-SCRAPER

RASCHIATORE: ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in Teflon alimentare. Copertura in teflon. SCRAPER: ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engage-release mandrel coated with Teflon for foostuffs. Teflon cover.





# Mescolatrice planetaria

## 80-100-120-140 lt

planetary mixer\_melageuses planetaires\_mezcoladora planetaria



PL120 PROG

PL80 ECO

PL80

**Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Versione in acciaio inox su richiesta. The body of the mixer is made of steel, in stainless steel (upon request). Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier, ou en acier inox sur demande. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpentería metálica de acero, o de acero inoxidable, bajo demanda.**

**Riduttore con ingranaggi autolubrificanti. Speed reducer with self-lubricating gears. Réducteur à engrenages autolubrifiants. Reductor con engranajes autoengrasador.**

**Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici. Sollevamento automatico della vasca a mezzo motoriduttore e vite senza fine. All planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters). All mixers come with an integrated timer. Automatic bowl lifting through gearmotor and worm screw. Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur). All mixers come with an integrated timer. Levage automatique de la cuve est disponible à l'aide d'un motoréducteur et d'une vis sans fin. Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inversor). Temporizador de serie en todas las mezcladoras. Elevación automática de la cuba por medio de motorreductor y tornillo sinfín.**

**ACCESSORI DI SERIE STANDARD EQUIPMENT**  
Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale. Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and spiral. Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale. Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y espiral.

**ACCESSORI OPTIONAL OPTIONAL ACCESSORIES**  
Accessori optional: frusta a fili grossi, raschiatore e carrello vasca. Optional accessories: heavy wire whisks, scrapers and bowl trolleys. Accessoires en option: fouet à fils gros, racleur et chariot cuve. Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos, rascador y carro para la cuba.

## Mescolatrice planetaria 80/100/120/140

Planetary mixer 80/100/120/140

Melageuses planetaires 80/100/120/140

Mezcoladora planetaria 80/100/120/140

modello model	capacità vasca bowl capacity	riduzioni riduzioni	n° velocità n° speeds	velocità fisse fixed speeds			velocità variabile variable speeds	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
	lt	lt	n°	1° rpm	2° rpm	3° rpm	rpm	kW	(WxDxH) mm	Kg
PL80/3 ECO*	80	40-60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1445	360
PL80 VAR ECO*	80	40-60	variable	X	X	X	73 → 333	4	950X860X1445	360
PL80/3	80	40-60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1685	380
PL80/VAR	80	40-60	variable	X	X	X	73 → 333	4	950X860X1685	380
PL100/3	100	60	3	80	162	326	X	1,2/2,5/3,1	950X860X1800	390
PL100/VAR	100	60	variable	x	X	X	73 → 333	4	950X860X1800	390
PL120/VAR	120	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	575
PL120/VAR/PROG**	120	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	575
PL140/VAR	140	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	595
PL140/VAR/PROG**	140	80	variable	x	X	X	62 → 244	5,5	1050X980X1960	595

\* versione (ECO): estrazione della vasca con rimozione dell'utensile mescolatore. version (ECO): unlocking the bowl removing the mixing tool. version (ECO): decrochement de la cuve deplacer l'outil. version (ECO): extraccion de la cubeta removiendo el utensillo mezclador.

\*\* versione con plc: la macchina può lavorare con ciclo automatico o manuale. plc version: the machine works by automatic or by manual operating cycle. version plc: la machine fonctionne par un cycle automatique ou manuel. version plc: la maquina puede funcionar en ciclo automatico o manual.

### STRUMENTI - TOOLS



#### SPIRALE-SPIRAL

**IMPASTO:** l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. **KNEADING:** the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.



#### FRUSTA-WHIP

**EMULSIONE/MONTATURA:** va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, purée, torte. **EMULSION/BEATEN:** must be performed in 3 speed. Meringue, whipped cream, cake.



#### SPATOLA-BEATER

**MESCOLAZIONE:** la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde. **MIXING:** the mixing must be performed in 2 speed. Mayonnaise, waffle, cookies, pie, icing, fondant.



#### RASCHIATORE-SCRAPER

**RASCHIATORE:** ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in Teflon alimentare. Copertura in teflon. **SCRAPER:** ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engage-release mandrel coated with Teflon for foostuffs. Teflon cover.





# Mescolatrice planetaria

## 150-200-250-300 lt

planetary mixer\_melageuses planetaires\_mezcoladora planetaria



pasticcera\_pastrypatisserie\_pasteleria

informazioni generali\_informations générales\_información general

**Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Versione in acciaio inox su richiesta.** The body of the mixer is made of steel, in stainless steel (upon request). Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier, ou en acier inox sur demande. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero, o de acero inoxidable, bajo demanda.

**Riduttore coassiale con ingranaggi in bagno d'olio, motore elettrico asincrono trifase controllato da inverter.** Speed reducer with gears in oil bath. Three-phase fixed rate electric motor controlled by an inverter. Boîte de vitesses avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile, en trois phases moteur électrique asynchrone contrôlé par onduleur. Reductor on engranajes en baño de aceite. Motor eléctrico asincrono trifásico controlado por ondulador.

**Tutti i modelli di mescolatrici planetarie sono dotate di velocità fisse o variabili (inverter). Timer di serie su tutte le mescolatrici.** Sollevamento bacinella elettrico con dispositivo di sicurezza; escursione totale della bacinella senza togliere l'utensile. All planetary mixers feature fixed or variable speed drives (through inverters). All mixers come with an integrated timer. Electric bowl lifting with security disposition; total excursion of bowl without removing tools. Tous les modèles de mélangeurs planétaires sont dotés de vitesses fixes ou variables (inverseur). Minuteur de série sur tous les mélangeurs. Électrique de levage de bol avec dispositif de sécurité; étendue totale de la cuvette sans enlever l'outil. Todos los modelos de mezcladoras planetarias trabajan con velocidades fijas o variables (inversor). Temporizador de serie en todas las mezcladoras. eleccion de tazón eléctrico con dispositivo de seguridad; excursión total della cuba que permite una facile extracción del utensilo.

### ACCESSORI DI SERIE STANDARD EQUIPMENT

Accessori di serie: vasca, frusta a fili fini, spatola e spirale, raschiatore. Standard equipment: bowl, fine wire whisk, beater and spiral, scraper. Accessoires de série: cuve, fouet à fils fins, spatule et spirale, racleur. Accesorios de serie: cuba, paleta de alambres finos, espátula y espiral, rascador.

### ACCESSORI OPZIONALI OPTIONAL ACCESSORIES

Accessori optional: frusta a fili grossi e carrello vasca. Optional accessories: heavy wire whisks and bowl trolleys. Accessoires en option: fouet à fils gros et chariot cuve. Accesorios opcionales: paleta de alambres gruesos y carro para la cuba.

## Mescolatrice planetaria 150/200/250/300

Planetary mixer 150/200/250/300

Melageuses planetaires 150/200/250/300

Mezcoladora planetaria 150/200/250/300

modello model	capacità vasca bowl capacity	riduzioni riduzioni	n° velocità n° speeds	velocità fisse fixed speeds			velocità variabile variable speeds	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
				1° rpm	2° rpm	3° rpm				
PL150VAR	150	80-100-120	3 or variable	120	210	420	105 → 450	5,5	1100X1080X2060	1000
PL150VAR/PROG	150	80-100-120	3 or variable	120	210	420	105 → 450	5,5	1100X1080X2060	1000
PL200VAR	200	100-120-150	3 or variable	120	210	420	105 → 450	7,5	1200X1100X2150	1100
PL200VAR/PROG	200	100-120-150	3 or variable	120	210	420	105 → 450	7,5	1200X1100X2150	1100
PL250VAR	250	120-150-200	3 or variable	120	210	420	105 → 450	9	1450X1300X2400	1225
PL250VAR/PROG	250	120-150-200	3 or variable	120	210	420	105 → 450	9	1450X1300X2400	1225
PL300VAR	300	120-150-200-250	3 or variable	120	210	420	105 → 450	11	1450X1300X2400	1325
PL300VAR/PROG	300	120-150-200-250	3 or variable	120	210	420	105 → 450	11	1450X1300X2400	1325

Versione con PLC: la macchina può lavorare con ciclo automatico o manuale. PLC version: the machine works by automatic or by manual operating cycle. Version PLC: la machine fonctionne par un cycle automatique ou manuel. Version PLC: la máquina puede funcionar en ciclo automático o manual.

ECO



PROG



## STRUMENTI - TOOLS



### SPIRALE-SPIRAL

IMPASTO: l'impasto va eseguito in 1 velocità talvolta in 2 velocità per certi tipi di impasti consistenti. Pane, pizza, croissant, brioches in genere. **KNEADING:** the kneading must sometimes be performed in 1 speed, in 2 speed for some types of mix hard. Bread, pizza, croissant, brioches.



### FRUSTA-WHIP

EMULSIONE/MONTATURA: va eseguita in 3 velocità. Biscotti, creme, meringhe, bianco d'uovo, puree, torte. **EMULSION/BEATEN:** must be performed in 3 speed. Meringue, whipped cream, cake.



### SPATOLA-BEATER

MESCOLAZIONE: la mescolazione va eseguita in 2 velocità. Maionese, pasta brisée, glass, cialde. **MIXING:** the mixing must be performed in 2 speed. Mayonnaise, waffle, cookies, pie, icing, fondant.



### RASCHIATORE-SCRAPER

RASCHIATORE: ideale per impasti collosi per pulire la bacinella. Con mandrino di aggancio-sgancio, con rivestimento in Teflon alimentare. Copertura in teflon. **SCRAPER:** ideal for gluey mixes and for cleaning the bowl. Whit engage-release mandrel coated with Teflon for foostuffs. Teflon cover.



# Sfogliatrici da banco

pastry sheeters table model\_laminoir sur table\_laminadoras sobre mesa



MK500B/E

## RULLI - ROLLER

Rullo taglia croissants triplo RC2T - doppio RC2D - singolo RC1, RC2, RC3, RC4, RC5  
 Triple RC2T - double RC2D - single RC1, RC2, RC3, RC4, RC5 cutting roller for croissants  
 Rouleau pour couper les croissants triple RC2T - double RC2D - single RC1, RC2, RC3, RC4, RC5  
 Rodillos para cortar croissants triple RC2T - doble RC2D - single RC1, RC2, RC3, RC4, RC5



pasticcERIA\_pastry\_patisserie\_pasteleria

informazioni generali\_informations générales\_información general



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Possono lavorare qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi. Work all kinds of dough, even of very thin thickness.

Possibilité de travailler tous les types de pâte jusqu'à des épaisseurs très fines. Pueden trabajar cualquier tipo de pasta incluso las de espesor muy delgado.



I cilindri di laminazione sono cromati al cromo duro, rettificati e lucidati. Rolling cylinders are calibrated, polished and chromium-plated with hard chrome. Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dur, rectifiés et polis. Los cilindros de laminación, cromados al cromo duro, están rectificadas y pulidos.



I raschiatori sono facilmente smontabili per permetterne la pulizia. Scrapers can be removed in just a few seconds for daily cleaning. Les racleurs sont facilement démontables pour permettre leur nettoyage. Los rascadores son fáciles de desmontar para permitir su limpieza.



I cuscinetti sono tutti schermati per evitare l'infiltrazione della farina. The bearings are all screened to avoid contamination. Les plans sont relevables pour contenir les encombrements lorsque la machine est au repos. Los cojinetes están todos protegidos para evitar la infiltración de harina.



I piani sono rialzabili, in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo. A handy space saving device when the machines are not in use is that the tables can be folded up. L'installation électrique est à basse tension. Los planos pueden alzarse para disminuir el tamaño de la máquina cuando no está en funcionamiento y.



L'impianto elettrico è a bassa tensione. The low voltage electrical supply. La machine est montée sur roues pour en faciliter le déplacement. La instalación eléctrica es de baja tensión.

## Sfogliatrici da banco

Pastry sheeters table model

Laminoir sur table

Laminadoras sobre mesa

modello model	dimensioni cilindro cylinder dimensions mm	misura tappeti belts size mm	apertura cilindri cylinders opening mm	potenza power kW	velocità speeds n°	dimensioni macchina a riposo dimensions closed machine (WxDxH) mm	dimensioni macchina in lavoro dimensions machine working (WxDxH) mm	peso weight Kg
MK500T	500x60	-	0 → 35	0,37	1	420x900x440	1000x900x440	63
MK500B	500x60	500x710	0 → 35	1	1	520x830x860	1810x640x860	115
MK500B/E	500x60	500x710	0 → 35	1	1	520x830x860	1810x640x860	115
MK500BL	500x60	500x950	0 → 35	1	1	520x830x1100	2290x640x860	115



MK500B



MK500T



# Sfogliatrici su piedistallo

pastry sheeters on stand\_laminoir sur piédestal\_laminadora en el pedestal



MK500

MK600TC



informazioni generali\_informations générales\_información general



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Possono lavorare qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi. Work all kinds of dough, even of very thin thickness. Possibilité de travailler tous les types de pâte jusqu'à des épaisseurs très fines. Pueden trabajar cualquier tipo de pasta incluso las de espesor muy delgado.



I cilindri di laminazione sono cromati al cromo duro, rettificati e lucidati. Rolling cylinders are calibrated, polished and chromium-plated with hard chrome. Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dur, rectifiés et polis. Los cilindros de laminación, cromados al cromo duro, están rectificadados y pulidos.



I raschiatori sono facilmente smontabili per permettere la pulizia. Scrapers can be removed in just a few seconds for daily cleaning. Les racleurs sont facilement démontables pour permettre leur nettoyage. Los rascadores son fáciles de desmontar para permitir su limpieza.



I cuscinetti sono tutti schermati per evitare l'infiltrazione della farina. The bearings are all screened to avoid contamination. Les roulements sont tous blindés pour éviter l'infiltration de la farine. Los cojinetes están todos protegidos para evitar la infiltración de harina.



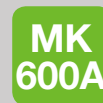
I piani sono rialzabili, in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo e nel modello MK600 sono estraibili. A handy space saving device when the machines are not in use is that the tables can be folded up and on the MK600 model can be removed. Les plans sont relevables pour contenir les encombrements lorsque la machine est au repos et ils sont extractibles dans le modèle MK600. Los planos pueden alzarse para disminuir el tamaño de la máquina cuando no está en funcionamiento y en el modelo MK600 pueden extraerse.



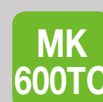
L'impianto elettrico è a bassa tensione ed è a doppio comando (manuale e a pedale). The low voltage electrical supply can be controlled either by hand or by a foot operated pedal. L'installation électrique est à basse tension et à double commande (manuelle et à pédale). La instalación eléctrica es de baja tensión y de doble mando (manual y con pedal).



La macchina è montata su ruote per facilitarne lo spostamento. The A Frame machine is mounted on wheels and is therefore fully mobile. La machine est montée sur roues pour en faciliter le déplacement. La máquina está montada sobre ruedas para facilitar su desplazamiento.



I tappeti trasportatori sono a 2 velocità per evitare grinze nella sfoglia. 2 speeds conveyors avoid causing wrinkles on the pastry. Les rubans de transport sont à 2 vitesses pour éviter les plis sur la pâte. Las cintas transportadoras son de 2 velocidad para evitar arrugas en el hojaldré.



Sfogliatrice equipaggiata con stazione di taglio e coppia di rulli per taglio croissant. Macchina a due velocità. Dough sheeter equipped with cutting station and couple of rollers for cutting croissants. Machine with two speeds. Dérouleuse équipée d'une station de découpe et 2 rouleaux pour la découpe des croissants. Máquina con dos velocidades.

## Sfogliatrici su piedistallo

Pastry sheeters on stand

Laminoir sur piédestal

Laminadora en el pedestal

modello model	dimensioni cilindro cylinder dimensions mm	misura tappeti belts size mm	apertura cilindri cylinders opening mm	potenza power kW	velocità speeds n°	dimensioni macchina chiusa dimensions of closed machine (WxDxH) mm	dimensioni dimensions (WxDxH) mm	peso weight Kg
MK500	500x60	500x950	0 → 35	1	1	560x880x1700	2320x880x1100	180
MK500C	500x60	500x710	0 → 35	1	1	560x880x1460	1840x880x1100	180
MK500L	500x60	500x1200	0 → 35	1	1	560x880x1940	2820x880x1100	180
MK600	600x70	600x1200	0 → 40	1	1	640x1010x1960	2780x1010x1160	215
MK600C	600x70	600x710	0 → 40	1	1	640x1010x1470	1800x1010x1160	215
MK600M	600x70	600x950	0 → 40	1	1	640x1010x1710	2280x1010x1160	215
MK600L	600x70	600x1500	0 → 40	1	1	640x1010x2260	3380x1010x1160	215
MK600A	600x70	600x1200	0 → 40	1,5	2	640x1010x1960	2780x1010x1160	215
MK600 TC	600x70	600x1500	0 → 40	1,5	2	640x1010x2260	3380x1010x1160	225

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.

## TAGLIO CROISSANT - CROISSANT CUTTING STATION





# Sfogliatrici automatiche

automatic dough sheeters\_laminaires automatiques\_laminadoras automáticas



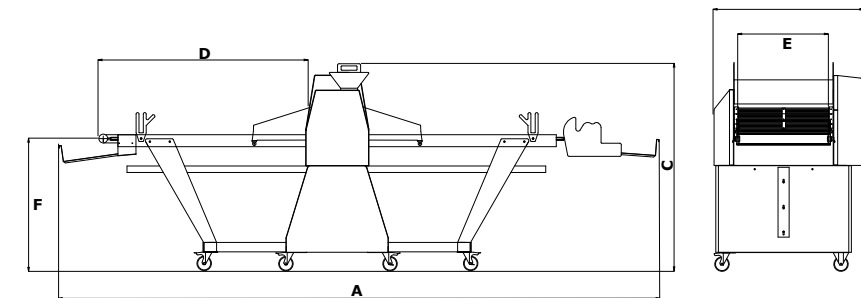
MK/AUT

## Sfogliatrici automatiche

Automatic dough sheeters  
Laminaires automatiques  
Laminadoras automáticas

modello model	MK650/14AUT	MK650/16AUT	MK650/20AUT
apertura max cir. meas. cyl. max. aperture (mm)	60	60	60
diametro cilindro cal. measuring cylinder diam. (mm)	80	80	80
motori: potenza motors: power (hp)	1,5	1,5	2
motori: assorbimento motors: absorption (kW/h)	1,1	1,1	1,5
lunghezza_lenght (A mm)	3960-200*	4160-200*	4560-200*
larghezza_width (B mm)	1035	1035	1035
altezza_height (C mm)	1460-200**	1460-200**	1460-200**
lunghezza nastri_belt lenght (D mm)	1400	1600	2000
larghezza nastri_belt width (E mm)	650	650	650
altezza piani da terra_work top h. from floor (F mm)	945	945	945
peso lordo_gross weight (Kg)	350	400	500
peso netto_net weight (Kg)	330	380	480

\* considerare 200 mm in meno se la macchina è sprovvista di arrotolatore\_consider-200 mm if your machine doesn't include winder  
\*\* considerare 200 mm in meno se la macchina è sprovvista di sfarinatrice\_consider-200 mm if your machine doesn't include duster  
■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX\_All machines are also available in stainless steel version



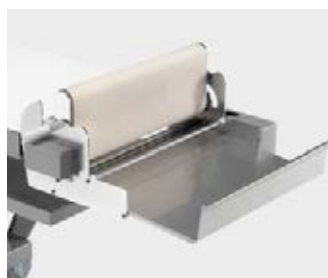
### DETTAGLI - DETAILS



La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo.  
The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds.



Sfarinatore automatico  
Automatic flour duster

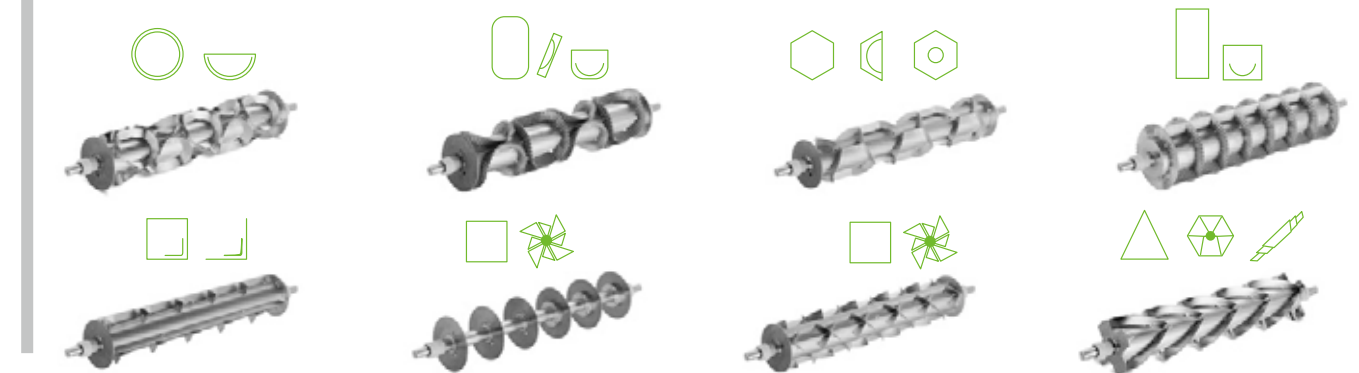


Arrotolatore automatico  
Automatic winder



Display a colori  
Color display

### RULLI DI TAGLIO - CUTTING ROLLER



### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato\_The body of the mixer is made of steel\_Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier\_El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

Funzionalità, robustezza, semplicità d'uso: queste sono le essenziali componenti della nostra sfogliatrice. Macchina versatile ed affidabile, si adatta alle esigenze del medio e grande laboratorio. Tutti i modelli di macchina sfogliatrice automatica sono provvisti di pannello a colori touch screen 5,7" che permette di lavorare in tre differenti modalità: manuale/semiautomatico/automatico. Questo fa sì che la programmazione della macchina sia facile e intuitiva da parte dell'operatore. È possibile registrare 50 ricette con diversi cicli di lavorazione. La macchina può avere in dotazione lo sfarinatore e l'arrotolatore che permettono di velocizzare i tempi di lavorazione\_Our puff pastry machine is functional, sturdy and easy to use. It is a reliable piece of equipment which will adapt to the work requirements of medium and big productions. All the automatic models are equipped with 5,7" colored touch screen panel which allows to work in three modes: manual/semiautomatic/automatic. In this way the machine's programming becomes easy and intuitive for the operator. It is possible to register 50 recipes with different production cycles. The machine can have as optionals the flour duster and winder that let to accelerate laboration times\_Fonctionnalité, solidité, simplicité d'utilisation sont les caractéristiques essentielles de notre dérouleuse. Machine polyvalente et fiable, elle s'adapte aux besoins des ateliers de moyenne et grande taille. Tous les modèles de machine à dérouler automatique sont dotés d'un panneau couleur tactile de 14,48 cm, permettant de travailler dans 3 modes différents : manuel/semi-automatique/automatique. Cela rend la programmation de la machine facile et intuitive pour l'opérateur. Il est possible d'enregistrer 50 recettes avec divers cycles de traitement. La machine peut être équipée d'un farineur et d'une enrouleuse qui permettent d'accélérer les temps de traitement.Fonctionnalité, solidité, simplicité d'utilisation sont les caractéristiques essentielles de notre dérouleuse\_Funcionalidad, robustez, sencillez de uso: Estos son los componentes esenciales de nuestra laminadora. Máquina versátil y fiable, se adapta a las necesidades del laboratorio medio y grande. Todos los modelos de máquina laminadora automática están provistos de panel de color con pantalla táctil de 5,7" que permite trabajar en tres modalidades diferentes: manual/semiautomática/automática. Esto hace que la programación de la máquina sea fácil e intuitiva para el operador. Se pueden registrar 50 recetas con diferentes ciclos de elaboración. La máquina puede incluir un cedazo enharinador y un enrollador que permiten acelerar los tiempos de elaboración.arinador y un enrollador que permiten acelerar los tiempos de elaboración.





# Gruppi croissant

croissant pastry machine\_groupe croissants\_grupo de croissants



MP 200

## DETTAGLI - DETAILS



La sostituzione dei tappeti è facilmente effettuabile da parte dell'operatore.  
The conveyor belts can be replaced easily by the operator.



La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo.  
The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds.



Con l'aggiunta del tavolo di uscita il MP200/MP400 può tagliare qualsiasi tipo di forma da pasticceria.  
Thanks to by-pass table, the machine MP200/MP400 can cut whatever else shape, different from croissant.

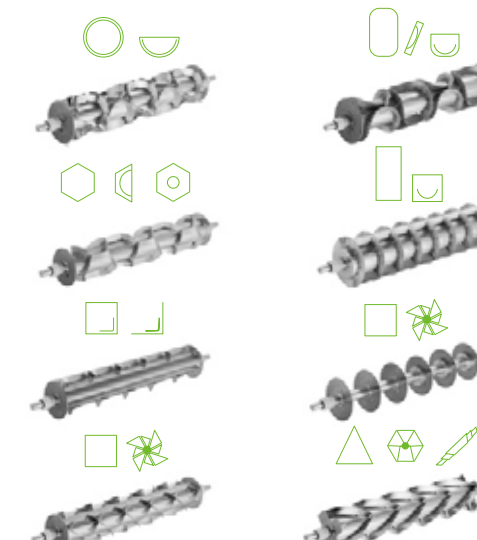
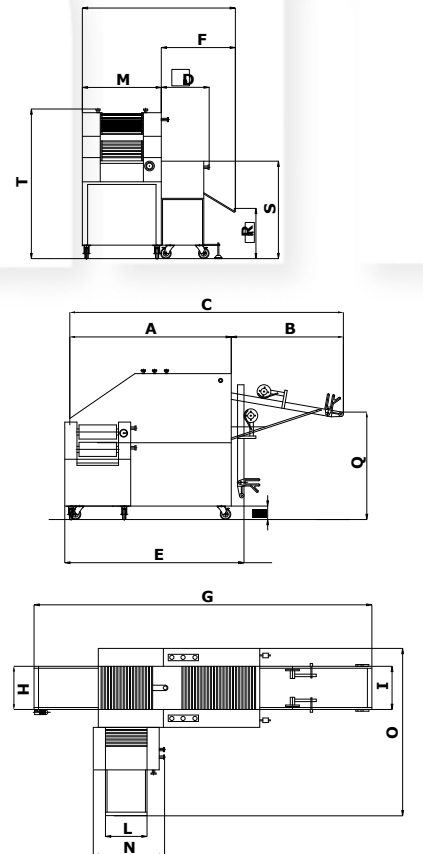
## Gruppi croissant

Croissant pastry machine  
Groupe croissants  
Grupo de croissants

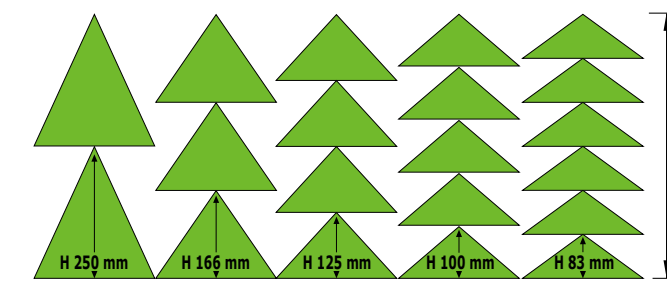
modello model	MP 200 - MP 400
assorbimento elettrico electric power (kW)	1.5
lunghezza gruppo unit length (A mm)	1050
lunghezza nastro belt length (B mm)	1000
lunghezza gruppo con nastro length of unit with belt (C mm)	2050
lunghezza avvolgitrice length of curling unit (D mm)	560
larghezza gruppo/nastro length of unit/belt (E mm)	1185
lunghezza avvolgitrice totale overall length of curling unit (F mm)	780
lunghezza totale overall length (G mm)	2830
larghezza nastro belt width (H mm)	540
lunghezza nastro belt width (L mm)	590
lunghezza nastro belt width (M mm)	250
lunghezza gruppo init width (N mm)	770
lunghezza avvolgitrice curling unit width (O mm)	640
lunghezza totale overall width (P mm)	1550
altezza ruote wheels height (Q mm)	125
altezza nastro/gruppo belt/unit height (R mm)	1030
altezza teglia da terra height of pan from floor (S mm)	730
altezza avvolgitrice totale overall height of curling unit (T mm)	1050
altezza totale gruppo da terra overall height of unit from floor (U mm)	1450
peso netto net weight (Kg)	500

■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version

modello model	MP 200	MP 400
produzione oraria (Pz/ora)	hourly production (Pieces hour)	
su 2 file da gr 110 a gr 120	in 2 lines 110 grams to 120 grams	840 1320
su 3 file da gr 90 a gr 100	in 3 lines 90 grams to 100 grams	1260 1800
su 4 file da gr 70 a gr 90	in 4 lines 70 grams to 90 grams	1680 2400
su 5 file da gr 40 a gr 60	in 5 lines 40 grams to 60 grams	2000 3300
su 6 file da gr 25 a gr 50	in 6 lines 50 grams to 50 grams	2500 4000



ROLLI PER TAGLIERINE - CUTTING ROLLER



UTILE DI TAGLIO USEFUL SPACES  
500 mm

Base\_Base  
90, 100, 110, 120, 130, 140, 160, 170, 180, 190, 200, 220

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

Il gruppo mod. MP costruito interamente in carpenteria d'acciaio verniciato è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant. Il nastro di pasta arrotolato al mattarello, viene adagiato sul piano di entrata. Due dischi laterali rifilano la pasta e gli sfridi cadono nell'apposito contenitore. La pasta viene laminata dai cilindri calibratori per ottenere un prodotto omogeneo nel peso e per attaccare i pastelli permettendo di lavorare in continuo. Tagliati in due tempi i triangoli vengono distanziati e convogliati automaticamente all'avvolgitrice che arrotola il prodotto come fosse fatto a mano. The Model MP unit, made entirely of painted steel, has been designed to ensure superior results in croissant production. The sheet of dough, rolled with the rolling pin, is laid on the feed table. Two side disks trim the dough and the waste falls into a special container. The dough is rolled by the gauging cylinders to ensure uniform weight, and the dough sheets are joined together to enable continuous machining. The triangles are cut in two stages, separated and conveyed automatically to the curling unit that rolls up the product as if it were done by hand. Le groupe de modèle MP, construit entièrement en charpenterie d'acier, a été conçu pour offrir des résultats de fabrication de croissants optimaux. La bande de pâte enroulée sur le rouleau est étendue sur le plan d'entrée. Deux disques latéraux coupent la pâte et les chutes tombent dans le contenant prévu à cet effet. La pâte est laminée par des cylindres calibreurs pour obtenir un produit homogène en poids, et les pilons permettent de travailler en continu. Découpés en 2 temps, les triangles sont espacés et dirigés automatiquement vers l'enrouleuse qui enroule le produit de manière artisanale. El grupo mod. MP fabricado completamente de carpintería metálica de acero está diseñado para conseguir óptimos resultados en la producción de croissant. La tira de masa enrollada en el rodillo se dispone en el plano de entrada. Dos discos laterales recortan la pasta y los trozos caen en el relativo contenedor. La pasta es laminada con cilindros calibreadores para obtener un producto con un peso homogéneo y unir los trozos permitiendo que trabaje en continuo. Los triángulos se cortan en dos tiempo y se separan y llevan automáticamente a la enrolladora que enrolla el producto como si estuviese hecho a mano.



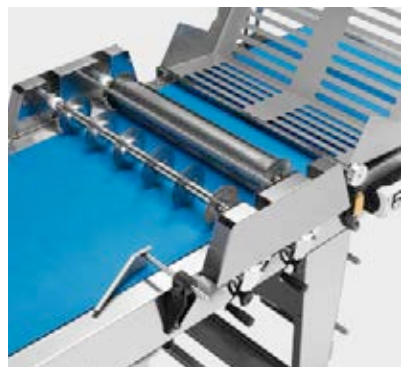
# Tavolo da lavoro

working table\_table de travail\_banco de trabajo



MACTAB

## DETTAGLI - DETAILS



La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo. The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds.



Lo sfarinatore può essere applicato al tavolo come optional. Flour spreader device can be installed to the makeup line as optional.



pasticceria\_pastry\_pâtisserie\_pasteleria

informazioni generali\_informations générales\_información general



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Versione in acciaio inox. The body of the mixer is made of steel, or in stainless steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier, ou en acier inox. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero, o de acero inoxidable.

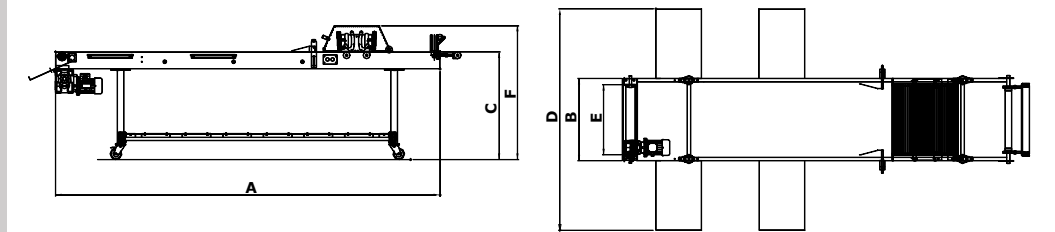


Il tavolo di lavoro a rulli modello MACTAB è particolarmente indicato per i piccoli e medi laboratori per la produzione di: Strudel, triangolo, Raviolo, Fagottino, Croissant e prodotti di pasta frolla. The working table model MACTAB is suitable for small and medium work-rooms for the production of: Diamond, croissant, Bearclaws, Strudel, Sausage Roll and other products. Le table de travail modèle MACTAB est particulièrement conseillé pour les petits et moyennes entreprises, pour la production de: chausson, Pain au chocolat, croissant, Friand et autre produits. El banco de trabajo modelo MACTAB es particularmente indicado para obradores pequeños o medios para la producción de: empanadas, croissant, tarta de Manzana, Hojaldrina, Pasta cortada y otros productos.

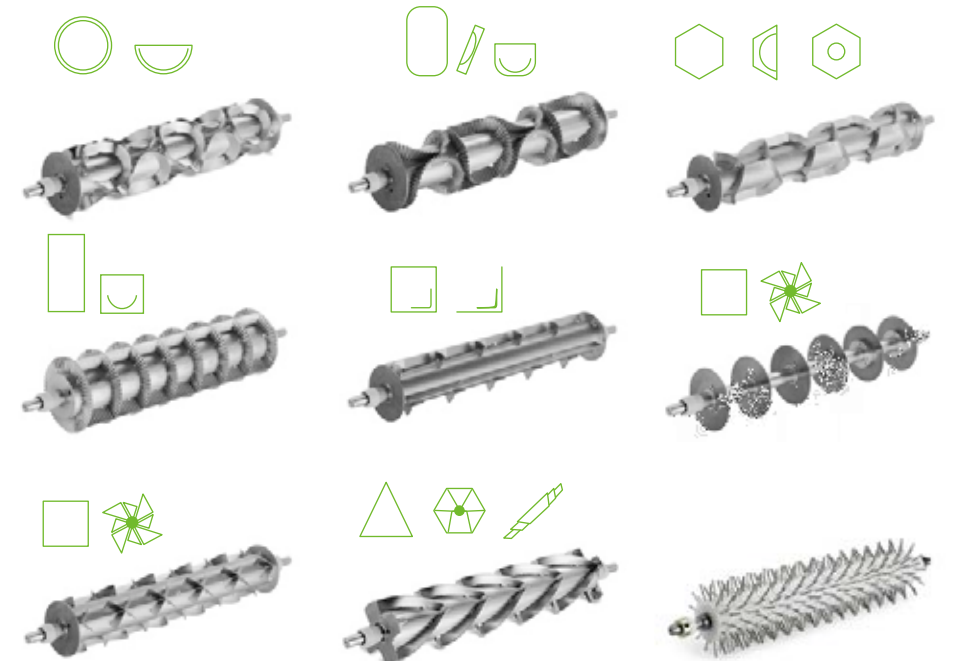
## Tavolo da lavoro

Working table  
Table de travail  
Banco de trabajo

modello model	motori potenza power motors hp	lunghezza length A mm	larghezza width B mm	altezza height C mm	larghezza totale overall width D mm	larghezza nastri belt width E mm	altezza totale da terra overall h. from floor F mm
MACTAB200/ECO	0,15	2120	850	890	x	600	1150
MACTAB200/INOX	0,18	2000	860	920	1940	600	1171
MACTAB300/INOX	0,18	3000	860	920	1940	600	1171
MACTAB400/INOX	0,18	4000	860	920	1940	600	1171
MACTAB400/INOX	0,37	4500	860	920	1940	600	1171
MACTAB500/INOX	0,37	5000	860	920	1940	600	1171



## RULLI PER TAGLIERINE - CUTTING ROLLER





# Formatrici per croissant

croissants machines\_machines a croissants\_Formadoras para Croissant



FCC



Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo. These machines have been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough. Machines créées pour enrôler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer. Máquinas creadas para enrollar los croissant. Trabajan bien cualquier tipo de masa, sin afectar a su calidad.



**FCB** Modello da banco: lavora spessori variabili da 3-5 mm. Si carica e scarica anteriormente, quindi una sola persona può produrre 800 pezzi/ora. Completamente inox. FCB Table top version: it can handle dough from 3 to 5 mm thickness. Loading and unloading at the front side, that means 800 pieces/hour with one operator. Completely in stainless steel. FCB Type à banc: enroule la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm. Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dire qu'un seul opérateur peut produire 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. Modelo FCB de superficie: trabaja espesores variables de 3-5 mm. Se carga y descarga por la parte anterior, por lo tanto una sola persona puede producir 800 piezas/hora. Completamente inoxidable.



**FCC** Modello su carrello: grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche i mini-croissants. Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia. Produzione di circa 800 pezzi/ora. Completamente inox. Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli. FCC with trolley: a special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants. Front loading and back unloading of the rolled pieces on a baking-tin. Output per hour ca. 800 pieces. Completely in stainless steel. Recommended for coupling with puff-paste making machine, with triangle cutting unit. FCC Type sur chariot: grâce à un particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxydable, la machine enroule la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm, ainsi que les mini-croissants. Chargement de devant; les croissants enroulés sortent à l'arrière et sont rassemblés sur un plat à rôtir. Production env. 800 pièces/heure. Complètement en acier inox. Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupe-triangles pour la pâte feuilletée. Modelo FCC en carro: gracias a un sistema de enrollado especial y a la regulación del cilindro inoxidable, trabaja espesores variables de 2-7 mm, y puede producir también minicroissants. La carga se realiza por la parte anterior mientras que los croissants enrollados salen por la parte posterior y se recogen en una bandeja. Producción de unas 800 piezas/hora. Completamente inoxidable. Ideal para combinar con laminadora de corte de triángulos.

## Formatrici per croissant

Croissants machines

Machines a croissants

Formadoras para Croissant

modello model	versione version	spessore thickness mm	produzione oraria hourly production pcs/h	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg	consumo totale power consumption kW
<b>FCB</b>	<b>da banco / table top</b>	3 → 5	800	310x460x260	23	0,19
<b>FCC</b>	<b>con carrello / with trolley</b>	2 → 7	800	400x760x1000	43	0,19



FCB



# Dosatrici per pasticceria

dosing machines for pastry\_doseur pour la pâtisserie\_dosificador para pasteleria



## Dosatrici per pasticceria

Dosing machines for pastry  
Doseur pour la pâtisserie  
Dosificador para pasteleria

modello model	MDE	MDSE	MDE/BIG	MDSE/BIG
ugelli_nozzles (n°)	3	3	1	1
anelli di ricambio_spare gasket kit	√	√	√	√
tramoggia_hopper (15 lt)	√	√	√	√
pedale_pedal	√	√	√	√
pistola riempimento_injection gun	optional	√	optional	√
dosaggio_dosage (gr)	5 → 40	5 → 40	5 → 170	5 → 170
produzione oraria_hourly production (pcs/h)	3500	3500	3700	3700
consumo totale_power cunsuption (kW)	0,37	0,37	0,75	0,75
dimensioni_dimension (WxDxH) mm	750x330x560	750x330x560	920x700x800	920x700x800
peso_weight (Kg)	33	35	60	60

modello model	MDE/CIOC	MDSE/CIOC	MDE/CAND	MDSE/CANDPLUS
ugelli_nozzles (n°)	3	3	2	2
anelli di ricambio_spare gasket kit	√	√	√	√
tramoggia_hopper (15 lt)	√	√	√	√
pedale_pedal	√	√	√	√
pistola riempimento_injection gun	optional	√	optional	optional
dosaggio_dosage (gr)	5 → 40	5 → 40	10 → 80	30 → 170
produzione oraria_hourly production (pcs/h)	2800	2800	3000	2200
consumo totale_power cunsuption (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75
dimensioni_dimension (WxDxH) mm	730x360x610	730x360x610	730x360x610	920x600x1050
peso_weight (Kg)	50	52	40	55

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

**MDE** Concepita con sistema modulare, questa dosatrice completamente in acciaio inox è semplice da usare. Dotata di pistola iniezione con comando sull'impugnatura consente il riempimento direttamente sul tavolo da lavoro di croissant, cannoli, bigné, krapfen, ecc. Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato da 5 a 40 gr. Designed with a modular system, this all stainless steel Dosing/Filling Machine is easy to operate. Equipped with an injecting gun coming with controls conveniently located in the handle grip, this machine allows to fill croissants, cannoli's, cream puffs, donuts, etc., directly on the workbench. Mechanical setting of the dosage with graduated index from 5 to 40gr. Conçu avec un système modulaire, ce doseur entièrement en acier inoxydable est simple d'utilisation. Doté d'un pistolet à injection avec commande sur le manche, il permet de remplir directement la table de travail de croissants, de cannoli, de beignets, de krapfen, etc. Réglage mécanique du dosage avec index gradué de 5 à 40 g. Concebida con sistema modular, esta dosificadora completamente de acero inoxidable es sencilla de usar. Dotada de pistola de inyección con mando en el mango, permite llenar directamente en la mesa de trabajo los croissant, dulces enrollados, petisús, berlinesas, etc. Regulación mecánica de dosificación con índice graduado de 5 a 40 g.

**MDE CIOC** Dosatrice manuale completamente in inox adatta per la sua potenza di spinta per riempire croissant, bigné, brioche ecc con creme di nocciola e tipo nutella. Gruppo testata dosaggio completamente smontabile per una corretta pulizia anche in lavastoviglie. Regolazione meccanica di dosaggio con indice graduato da 5 a 40 gr. (con pistola da 5 a 30 gr.). Produzione oraria 2800 pz in continuo. Hand-operated Dosing/Filling Machine is entirely made of stainless steel, endowed with powerful thrust ideal to fill croissants, cream puffs, sponge cakes etc., with nut cream and nutella-like creams. The dosing head group can be completely disassembled for proper cleaning and easily washed in a dishwasher. Mechanical setting of dosage with graduated index ranging from 5 to 40 gr. (with dosing gun from 5 to 30 gr.). Doseur manuel entièrement en acier inoxydable, adapté par sa puissance de poussée au remplissage des croissants, des beignets, des brioches, etc. de crème de noisette, comme le Nutella. Groupe tête de dosage entièrement démontable pour un nettoyage approprié, même dans le lave-vaisselle. Réglage mécanique du dosage avec index gradué de 5 à 40 g (avec pistolet de 5 à 30 g). Production horaire: 2 800 pièces en continu. Dosificadora manual completamente inoxidable adecuada por su potencia de empuje para llenar croissant, petisús, brioche etc con cremas de avellana y de chocolate. Grupo de cabezal de dosificación completamente desmontable para una correcta limpieza incluso en el lavavajillas. Regulación mecánica de dosificación con índice graduado de 5 a 40 g. (con pistola de 5 a 30 g). Producción horaria de 2800 ud en continuo.

**MDE BIG** Questo tipo di macchina è adatta a riempire con quantità medio/alta (fino a 170gr.) di crema o marmellata, torte, vasetti, crostate ecc. Sostituendo solamente la testata dosaggio (optional) e aumentando la velocità di spinta motore, può riempire elevate quantità di krapfen, croissant, ecc con minor dosaggio (fino a 60 gr max). This type of machine is perfect to fill cakes, tarts, jars, etc. with medium/high quantities (up to 170gr.) of cream or jam. The machine can also fill very high quantities of donuts, croissants, etc. with lower dosage (up to 60gr.) by simply replacing the optional dosing head and increasing the speed of the motor thrust. Ce type de machine est adaptée au remplissage de quantités moyennes/élevées (jusqu'à 170 g) de crème ou de confiture dans des gâteaux, des tartes, des pots, etc. En remplaçant uniquement la tête de dosage (en option) et en augmentant la vitesse de poussée du moteur, il est possible de remplir de grandes quantités de krapfen, croissants, etc. avec un dosage mineur (jusqu'à 60 g maximum). Este tipo de máquina es adecuada para llenar con una cantidad media/alta (hasta 170g) de crema o mermelada, pasteles, tarrinas, tartas, etc. Si se sustituye el cabezal de dosificación (opcional) y se aumenta la velocidad de empuje de motor, puede llenar elevadas cantidades de berlinesas, croissant, etc con una menor dosificación (hasta 60 g máx.)

**MDE CAND** Dosatrice elettrica a pistone completamente in acciaio inox, realizzata in due modelli, CAND e CAND PLUS, per riempire quantità massime diverse di prodotti contenenti pezzetti di canditi, uvette, pepite di cioccolato, ecc. mantenendo costante la grammatura. Regolazione manuale di dosaggio con indice graduato da 10 a 80 gr. E da 30 a 170 gr. Electric Piston Dosing/Filling Machine entirely made of stainless steel, two models are available, CAND and CAND PLUS, to fill medium and high quantity of products containing pieces of candied fruit, raisins, chocolate chips, etc. while keeping constant weight. Manual adjustment of dosing with graded index from 10 to 80 gr. and from 30 to 170 gr. Doseur électrique à piston, entièrement en acier inoxydable, disponible dans 2 modèles: CAND et CAND PLUS, permettant de remplir des quantités maximales de différents produits contenant des petits morceaux de fruits confits, de raisins secs, de pépites de chocolat, etc., tout en maintenant le grammage constant. Réglage mécanique du dosage avec index gradué de 10 à 80 g et de 30 à 170 g. Dosificadora eléctrica de pistón completamente de acero inoxidable, realizada en dos modelos, CAND y CAND PLUS, para llenar cantidades máximas diferentes de productos que contienen piezas de fruta confitada, pasas, pepitas de chocolate, etc. manteniendo un gramaje constante. Regulación manual de la dosificación con índice graduado de 10 a 80 g y de 30 a 170 g.





# Dosatrice elettronica ad ingranaggi

electronic dosing machine\_doseur électronique à engrenages\_dosificadora electrónica con engranajes



DOSIBEST

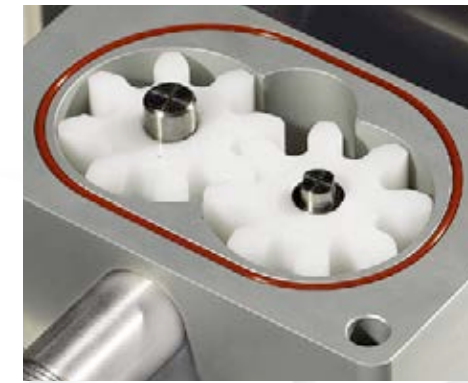
## DOSATRICE MANUALE-MANUAL DOSING-MENUELLE DOSEUSE-DOSIFICADORA MANUAL

Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox.  
Tramoggia da 7 Lt (RM GRANDE) e da 3 Lt (RM PICCOLA).  
In dotazione: 3 iniettori, valvolina, guarnizione e chiave.

Manual dosing machine with stainless steel piston.  
Hopper 7 Lt (RM GRANDE) and 3 Lt (RM PICCOLA).  
Included: 3 injectors, valve, gasket and wrench.

Manuelle doseuse avec piston en acier inoxydable.  
Trémie de 7 Lt (RM GRANDE) et 3 Lt (RM PICCOLA).  
Inclus: 3 injecteurs, soupape, joint et clé.

Dosificadora manual con pistón en acero inox.  
TOLVA de 7 Lt (RM GRANDE) de 3 Lt (RM PICCOLA).  
En dotación: 3 inyectoras, valvolina, junta y clave.



## Dosatrice elettronica ad ingranaggi

Electronic dosing machine

Doseur électronique à engrenages

Dosificadora electrónica con engranajes

modello model	DOSIBEST	DOSIBEST ECO
ugelli nozzles (n°)	3	1
anelli di ricambio_spare gasket kit	√	√
tramoggia_hopper (15 lt)	800	800
pedale_pedal	√	optional
pistola riempimento_injection gun	optional	optional
programmi_programs (n°)	10	10
consumo totale_power consumption (kW)	0,37	0,37
dimensioni_dimension (WxDxH) mm	470x330x720	470x330x720
peso_weight (Kg)	27	27

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

**DOSIBEST** è la dosatrice elettronica ad ingranaggi adatta a soddisfare qualsiasi esigenza di ogni laboratorio di pasticceria. Design innovativo, compatta, con struttura in acciaio inox. È indicata per riempire, farcire o colare creme, marmellate, creme di cioccolato e salse varie. Dotata di tastiera estremamente semplice da programmare, configurata con tre tipi di funzione - manuale, automatico, sequenziale - fino a dieci programmi memorizzabili. È al top del settore con un sostanzioso risparmio di tempo e denaro e viene realizzata in due modelli: **DOSIBEST** e **DOSIBEST ECO**. **DOSIBEST** is an electronic dosing machine with gears that can fulfill all the needs of a pastry workshop. It has an innovative design and a compact stainless steel structure. It is suitable for filling, stuffing or dripping cream, jam, chocolate cream and other kinds of sauces. It is equipped with a keyboard which is very easy to program and has three kinds of functions: manual, automatic and sequential. Automatic and sequential functions - up to ten programs can be stored. It represents one of the best products in its field and allows considerable savings in terms of time and money. Two models are available: **DOSIBEST** e **DOSIBEST ECO**. **DOSIBEST** est le doseur électronique à engrenages, qui répond aux besoins de tous les ateliers de pâtisserie. De conception novatrice, compacte et avec une structure en acier inoxydable, elle est indiquée pour remplir, farcir ou couler des crèmes, des confitures, des crèmes de chocolat et des sauces variées. Doté d'un clavier très simple à programmer, configuré avec 3 types de fonctions (manuelle, automatique et séquentielle) et jusqu'à 10 programmes mémorisables, c'est l'un des doseurs de référence du secteur, offrant des économies substantielles en termes de temps et d'argent. Il existe en 2 modèles: **DOSIBEST** et **DOSIBEST ECO**. **DOSIBEST** es la dosificadora electrónica de engranajes adecuada para satisfacer cualquier necesidad de todos los laboratorios de pastelería. Diseño innovador, compacta, con estructura de acero inoxidable, está indicada para llenar, mechar o colar cremas, mermeladas, cremas de chocolate y salsas variadas. Dotada de teclado extremadamente sencillo de programar, configurada con tres tipos de función, manual, automático y secuencial, hasta diez programas memorizables, es uno de los máximos exponentes del sector, con un importante ahorro de tiempo y dinero y se realiza en dos modelos: **DOSIBEST** y **DOSIBEST ECO**.

**TESTATA A LOBI** La testata a lobi è ideale per tutte le operazioni di riempimento o dosatura di prodotto avente al suo interno pezzetti di materiale solido di dimensioni non superiori a 13 mm (cioccolato, canditi, uvette, ecc.). Questo tipo di testata è applicabile a tutte le **DOSIBEST** e **DOSIBEST ECO**. Gli ingranaggi a lobi sono in plastica (per marmellate, creme, creme con nocciola, nutella, ecc.) o in acciaio inox Aisi 316 (optional) per prodotti caldi. **LOBE PUMP**. The Lobe Pump is perfect for operations of filling and depositing of products containing particles up to 13mm (chocolate, candied fruit, raisins, etc.) This kind of pump is suitable for all the **DOSIBEST** and **DOSIBEST ECO**. The lobes and built in plastic (for marmalades, creams, creams with nuts, etc.) or in Aisi 316 stainless steel (optional) for contact with hot products. **TÊTES À LOBES** La tête à lobes est idéale pour toutes les opérations de remplissage ou de dosage de produit contenant des petits morceaux de matière solide d'une taille inférieure à 13 mm (chocolat, fruits confits, raisins secs, etc.). Ce type de tête est applicable à tous les doseurs **DOSIBEST** et **DOSIBEST ECO**. Les engrenages à lobes sont en plastique (pour les confitures, crèmes, crèmes à la noisette, Nutella, etc.) ou en acier inoxydable AISI 316 (en option) pour les produits chauds. **CABEZAL DE LÓBULOS** El cabezal de lóbulos es ideal para todas las operaciones de llenado o dosificación de producto que contiene trozos de material sólido de unas dimensiones no superiores a los 13 mm (chocolate, fruta confitada, pasas, etc.). Este tipo de cabezal se puede aplicar a todas las máquinas **DOSIBEST** y **DOSIBEST ECO**. Los engranajes de lóbulos son de plástico (para mermeladas, cremas, cremas de avellana, cremas de chocolate, etc...) o de acero inoxidable Aisi 316 (opcional) para productos calientes.

**DOSIBEST** Composta da: base motorizzata/imbuto da 15 lt/set guarnizioni ricambio/motore con variazione di velocità/3 tipi ugelli (uno diametro 8 mm; uno diametro 6 mm; uno doppio con vite) /1 pedaliera /1 vassoio porta ugelli/pinza estrazione ingranaggi. **DOSIBEST** Components: motorized base/15 lt funnel/spare gasket kit/engine with different speed settings/3 kinds of nozzles (8 mm diam, 6 mm diam and a double one with screw) /pedalboard/tray for nozzles/a pair of pliers to take out gears. **DOSIBEST** Composé des éléments suivants : base motorisée/entonnoir de 15 l/jeu de joints de rechange/moteur avec variateur de vitesses/3 types de buses (de diamètre 8 mm, de diamètre 6 mm et une double avec grosse vis) /1 pédalier/1 plateau porte-buses/pince d'extraction des engrenages. **DOSIBEST** Compuesta de: base motorizada/embudo de 15 l/set de juntas de recambio/motor con variación de velocidad/3 tipos de boquillas (uno diámetro 8 mm; uno diámetro 6 mm; uno doble con tornillo) /1 pedal /1 bandeja portaherramientas/pinza extracción engranajes.

**DOSIBEST ECO** Composta da: base motorizzata/imbuto da 15 lt/set guarnizioni ricambio/motore con variazione di velocità/1 ugello con ghiera diametro 8 mm/1 pinza estrazione ingranaggi. **DOSIBEST ECO** Components: motorized base/15 lt funnel/spare gasket kit/engine with different speed settings/1 nozzle with ring nut/a pair of pliers to take out gears. **DOSIBEST ECO** Composé des éléments suivants : base motorisée/entonnoir de 15 l/jeu de joints de rechange/moteur avec variateur de vitesses/1 buse avec embout de diamètre 8 mm/1 pince d'extraction des engrenages. **DOSIBEST ECO** Compuesta de: base motorizada/embudo de 15 l/set de juntas de recambio/motor con variación de velocidad/1 boquilla con abrazadera diámetro 8 mm/1 pinza extracción de engranajes.

### ACCESSORI OPTIONAL/OPTIONAL ACCESSORIES

ingranaggi inox aisi 304 (per cioccolato)/fascia riscaldante per cioccolato/pistola completa di beccuccio/beccucci misure varie/pedaliera/vassoio porta utensili\_stainless steel gears (for chocolate cream)/ heating bend for chocolate cream/injection gun with nozzle/various size nozzles/pedalboard/tray for tools. Engrenages en acier inoxydable AISI 304 (pour le chocolat)/bande chauffante pour chocolat/pistolet muni d'un bec/becc de différentes tailles/pédalier/plateau porte-ustensiles. Engranajes inoxidables AISI 304 (para chocolate)/cinta de calentamiento para chocolate/pistola con boquilla/boquillas de varias medidas/pedales/bandeja portaherramientas.





# Cuocicrema

cream cooker\_cuiseur a creme\_cuececrema



## Cuocicrema

Cream cooker

Cuiseur a creme

Cuececrema

modello model	MC30/2E	MC60/2E	MC80/2E	MC120/2E	MC200/2E
capacità vasca_bowl capacity (lt)	30	60	80	120	200
min/max produzione_min/max mixing (lt)	3 → 21	4 → 39	4 → 52	12 → 80	22 → 150
volume olio_oil volume (lt)	10	16	20	22	55
temperatura ideale_ideal temperature (C°)	130	130	130	130	130
temperatura max_max temperature (C°)	150	150	150	150	150
tempo di cottura medio_average cooking time (minute)	40 → 50	40 → 70	75 → 90	80 → 100	90 → 110
giri utensile_tool rotations	1° rpm	46	46	46	46
	2° rpm	92	92	92	92
potenza installata_installed power (Kw)	resistenze_heaters	4	6	9	15
	motore_motor	0,37/0,45	0,6/0,8	0,6/0,8	1,3/1,8
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	950X725X1570	950X780X1570	950X740X1570	1115X905X1660	1300X1195X1995
peso_weight (Kg)	95	110	130	240	300



RASCHIATORE - SCRAPER

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

**150°C** La macchina è utilizzata per la produzione di crema e di altri prodotti che richiedono miscelazione e riscaldamento fino a una temperatura massima di 150°C. The machine is used for production of cream and other products requiring mixing and heating up to a maximum temperature of 150°C. La machine est utilisée pour fabriquer de la crème et d'autres produits qui nécessitent d'être mélangés et chauffés jusqu'à une température maximale de 150°C. La máquina se utiliza para la producción de crema y de otros productos que requieren mezcla y calentamiento hasta una temperatura máxima de 150°C.

La miscelazione avviene utilizzando uno strumento speciale dotato di raschiatori per prevenire l'attaccamento del prodotto sulla vasca. Mixing is done using a special tool equipped with scrapers preventing product sticking and burning. Le mélange est effectué à l'aide d'un instrument spécial muni de grattoirs pour empêcher que le produit n'attache dans la cuve. La mezcla se realiza utilizando un instrumento especial dotado de raspadores para evitar que el producto se pegue a la cuba.

■ Sistema di riscaldamento utilizza olio termico posizionato tra due pareti della ciotola. Heating system uses heating oil positioned between two bowl walls. Vasca a 3 pareti/3-shell bowl. Le système de chauffe utilise de l'huile thermique placée entre deux parois du bol. Sistema de calentamiento que utiliza aceite térmico colocado entre dos paredes de la cubeta.

■ Le macchine hanno due velocità di funzionamento e consentono riscaldamento prodotto ad una temperatura desiderata. The machines have two operating speeds and enable product heating to a desired temperature. Les machines disposent de 2 vitesses de fonctionnement et permettent de chauffer le produit à la température désirée. Las máquinas tienen dos velocidades de funcionamiento y permiten calentar el producto a la temperatura deseada.

■ Timers\_Time clock\_Minuteurs\_Temps francese\_Timers\_Time

■ Un coperchio con imbuto permette di aggiungere prodotto senza spegnere la macchina. Cover with the funnel enabling product to be replenished without switching off the machine. Un couvercle avec un entonnoir permet d'ajouter le produit sans éteindre la machine. Una tapa con embudo permite añadir producto sin apagar la máquina.

■ Tutti gli elementi che entrano in contatto diretto con gli alimenti sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità. All elements coming in direct contact with food are made of high quality stainless steel. Tous les éléments qui entrent en contact direct avec les aliments sont en acier inoxydable de haute qualité. Todos los elementos que entran en contacto directo con los alimentos están realizados en acero inoxidable de alta calidad.

■ Vasca inclinabile facilita la rimozione del prodotto e la pulizia della macchina. Tilting bowl makes it easier to remove product and clean the machine. La cuve inclinable facilite le retrait du produit et le nettoyage de la machine. Cuba inclinable que facilita la extracción del producto y la limpieza de la máquina.

■ Disponibile con ciotole di 30, 60, 80 e 120 litri. Available with bowls of 30, 60, 80 and 120 litres. Disponible avec des bols de 30, 60, 80 et 120 litres. Disponible con cubetas de 30, 60, 80 y 120 litros.

■ Corpo macchina in acciaio inox. Stainless structure. Corps de la machine en acier inoxydable. Cuerpo de máquina de acero inoxidable.

■ Di serie montata su ruote. In standard mounted on wheels. De série, montée sur roues. De serie montada sobre ruedas.

■ Rubinetto di scarico su ciotola sui modelli 60/80/120 optional. Bowl tap by 60 / 80 / 120 l models on request possible. Robinet de vidange sur bol sur les modèles 60/80/120 (en option). Grifo de descarga en cubeta en los modelos 60/80/120 (opcional).

**MACCHINA IDEALE PER LA PRODUZIONE DI:** varie creme, mousse di frutta, cioccolato fondente, cioccolato, budini, smalti, rivestimenti, minestre, salse, risotto, polenta, bescamella. **IDEAL MACHINE FOR CONFECTIONERY PRODUCTION:** various creams, fruit mousses, chocolate melting, chocolates, blancmanges, fillings, coating glazes, soups, sauces, risotto, polenta, béchamel etc. **MACHINE IDÉALE POUR LA FABRICATION DE:** différentes crèmes, mousses de fruits, chocolat fondant, chocolat, flans, glaçages, enrobages, soupes, sauces risotto, polenta, béchamel. **MÁQUINA IDEAL PARA LA PRODUCCIÓN DE:** cremas, mousse de fruta, chocolate fundente, chocolate, flanes, decoraciones, revestimientos, menestras, salsas, risotto, polenta, bechamel.



pasticcERIA\_pastry\_pâtisserie\_pasteria



# Friggitrici

fryers\_friteuses\_freidoras



FRYMC

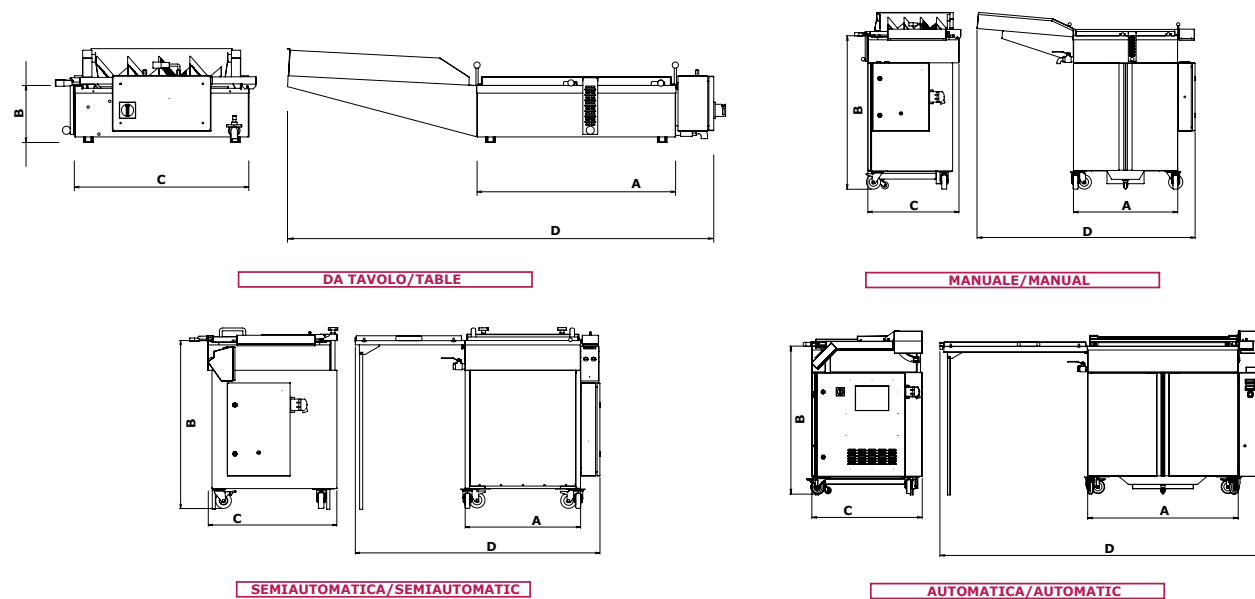


FRYAC

## Friggitrici

Fryers  
Friteuses  
Freidoras

modello model	versione version (M/S/A)	volume di olio tub oil volume lt	capacità friggitrice frying capacity pcs	produzione oraria hourly frying capacity pcs/h	versione da banco bench type			potenza power kW	voltaggio voltage V-Hz	dimensioni dimensions mm				peso weight Kg
					B	S	C			A	B	C	D	
FRY16MB	manual	26	16	160	✓	x	x	3	230-50	687	210	645	1174	50
FRY16MS	manual	26	16	160	x	✓	x	3	230-50	687	1080	645	1174	60
FRY16MC	manual	26	16	160	x	x	✓	3	230-50	687	1080	645	1174	70
FRY24MB	manual	36	24	240	✓	x	x	3,6	400-50	880	210	645	1560	60
FRY24MS	manual	36	24	240	x	✓	x	3,6	400-50	880	1080	645	1560	75
FRY24MC	manual	36	24	240	x	x	✓	3,6	400-50	880	1080	645	1560	85
FRY36SS	semi-auto	43	36	360	x	✓	x	7,4	400-50	860	1075	820	1560	105
FRY36SC	semi-auto	43	36	360	x	x	✓	8,6	400-50	860	1075	820	1560	130
FRY48SS	semi-auto	55	48	480	x	✓	x	7,4	400-50	1050	1075	820	1942	150
FRY48SC	semi-auto	55	48	480	x	x	✓	8,6	400-50	1050	1075	820	1942	175
FRY60SS	semi-auto	67	60	600	x	✓	x	7,4	400-50	1243	1075	820	2315	195
FRY60SC	semi-auto	67	60	600	x	x	✓	8,6	400-50	1243	1075	820	2315	220
FRY60AS	automatic	67	60	600	x	✓	x	7,4	400-50	1400	1075	820	2500	195
FRY60AC	automatic	67	60	600	x	x	✓	8,6	400-50	1400	1075	820	2500	220



### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

**FRY/M** Friggitrici manuali per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione (modello da banco). Quantità olio in vasca 26 o 36 litri. Capacità cottura vasca di 16 o 24 pezzi per volta, produzione oraria 160 o 240 pezzi / h. Pannello di controllo analogico. Manual machines are used for baking donuts. They are made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Performance without fermentation chamber we called tabletop fryers. Tub oil volume 26 or 36 liters. Frying capacity 16 or 24 pcs per time, hourly frying capacity 160 or 240 pcs/h. Analogic control panel. Friteuses manuels pour donuts. Fabriqué entièrement en acier inoxydable. Version avec et sans armoire (modèle de table). Volume d'huile dans le réservoir 26 ou 36 litres. Capacité bain de cuisson de 16 ou 24 pièces à la fois, la production horaire de 160 ou 240 pièces / h. Panneau de contrôle analogique. Freidoras manuales de las donas. Hecho completamente de acero inoxidable. Versión con y sin armario (modelo de banca). Volumen de aceite en el depósito 26 o 36 litros. Baño de capacidad de cocción de 16 o 24 piezas a la vez, la producción por hora 160 o 240 piezas / h. Panel de control analógico.

**FRY/S** Friggitrici semiautomatiche per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione. Quantità olio in vasca 43 o 55 o 67 litri. Capacità cottura vasca di 36 o 48 o 60 pezzi per volta, produzione oraria 360 o 480 o 600 pezzi / h. Pannello di controllo digitale. Semiautomatic machines are used for baking donuts. They are made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Simple operation, baking quality, effective and fast operation, small energy loss. Long service life. Tub oil volume 43 or 55 or 67 liters. Frying capacity 36 or 48 or 60 pcs per time, hourly frying capacity 360 or 480 or 600 pcs/h. Digital control panel. Friteuses semi-automates pour donuts. Fabriqué entièrement en acier inoxydable. Version avec et sans chambre de fermentation. Volume d'huile dans le réservoir 43 ou 55 ou 67 litres. Cuisson Capacité du réservoir de 36 ou 48 ou 60 morceaux à la fois, la production horaire 360 ou 480 ou 600 pièces / h. panneau de commande numérique. Freidoras semiautomáticas de las donas. Hecho completamente de acero inoxidable. Versión con y sin cámara de fermentación. Volumen de aceite en el depósito 43 o 55 o 67 litros. Cocinar la capacidad del tanque de 36 o de 48 o de 60 unidades a la vez, la producción por hora de 360 o 480 o 600 piezas / h. Panel de control digital.

**FRY/A** Friggitrici automatiche per donuts. Realizzate interamente in acciaio inossidabile. Versione con e senza camera di fermentazione. Quantità olio in vasca 67 litri. Capacità cottura vasca di 60 pezzi per volta, produzione oraria di 600 pezzi / h. Pannello comandi touch-screen. Automatic machine used for automatic baking donuts. Made of stainless steel. Version with and without chamber for fermentation. Simple operation, baking quality, effective and fast operation, small energy loss. Long service life. Tub oil volume 67 liters. Frying capacity 60 pcs per time, hourly frying capacity 600 pcs/h. Touch-screen control panel. Friteuses automatiques pour donuts. Fabriqué entièrement en acier inoxydable. Version avec et sans chambre de fermentation. Volume d'huile dans le réservoir 67 litres. Cuisson capacité du réservoir de 60 pièces à la fois, la production horaire de 600 pièces / heure. Écran tactile du panneau de commande. Freidoras automáticas para donuts. Hecho completamente de acero inoxidable. Versión con y sin cámara de fermentación. Volumen de aceite en el tanque de 67 litros. Capacidad del depósito de cocción de 60 piezas a la vez, la producción por hora de 600 piezas / hora. Pantalla táctil del panel de control.



# Macinazucchero

bread grinder\_moulin a sucre\_moleadora de azucar



MCZ65

MCZ35

MCZ100



Il macinazucchero è una macchina per la produzione di zucchero a velo, ideale per laboratori di pasticceria e per l'industria dolciaria. The sugar grinder is a machine for the production of icing sugar, ideal for pastries and confectionery production. Le broyeur à sucre est une machine permettant de produire du sucre glace, et il est idéal pour les ateliers et l'industrie de la pâtisserie. La moleadora de azúcar es una máquina para la producción de azúcar glass, ideal para laboratorios de pastelería y para la industrial pastelera.

#### DOTAZIONE BASE:

- filtro setaccio in lamiera forata diametro 0,8 mm, in acciaio inox Aisi 304.
- tramoggia in acciaio inox Aisi 304 con regolazione entrata prodotto.
- struttura con vasca di raccolta del prodotto, completamente in acciaio inox Aisi 304, montata su ruote pivotanti

#### STANDARD EQUIPMENT:

- sieve constructed using Aisi 304 stainless steel, sieve opening size 0,8 mm
- hopper constructed using Aisi 304 stainless steel with adjustable product flow.
- structure with product collector constructed using Aisi 304 stainless steel, mounted casters

#### ÉQUIPEMENT DE BASE:

- Filtre à tamis perforé d'un diamètre de 0,8 mm, en acier inoxydable AISI 304.
- Trémie en acier inoxydable AISI 304 avec réglage de l'entrée du produit.
- Structure avec cuve de récupération du produit, entièrement en acier inoxydable AISI 304, montée sur des roues pivotantes

#### EQUIPO BASE:

- Filtro tamiz de chapa perforada diámetro 0,8 mm, de acero inoxidable AISI 304.
- Tolva de acero inoxidable AISI 304 con regulación de entrada de producto.
- Estructura con cuba de recogida del producto, completamente de acero inoxidable AISI 304, montada sobre ruedas pivotantes

## Macinazucchero

Bread grinder

Moulin a sucre

Moleadora de azucar

modello model	filtro filter mm	produzione oraria hourly production Kg/h	consumo potenza power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MCZ35	0,8	35	0,75	1020x470x1150	75
MCZ65	0,8	65	1,1	1020x470x1150	80
MCZ100	0,8	100	1,5	1150x620x1500	130

informazioni generali\_informations générales\_información general

FILTRO - FILTER



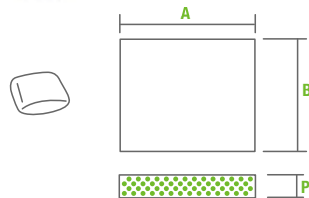


# Presse per burro e pasta

press for dough and butter\_press pour beurre et pâte  
 prensa para masa y la mantequilla



MPB AUT



modello model	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxBxP) mm	vasca vasca (WxDxH) mm	produzione oraria hourly production pz/h
MPB SEMI	0/20.000 gr	20	512x409x135	515x409x135	60
MPB AUT	0/20.000 gr	20	512x409x135	515x409x135	60

Le grammature min./max sono fornite a titolo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di lievitazione dei pastoni. Sono indicative anche le produzioni orarie, perché dipendono sempre dall'organizzazione interna dell'utilizzatore (test fatti in laboratorio attrezzato).  
 Min./max. sizes are provided purely as an indication and can vary according to the degree of leavening of doughs. Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX.

**T**elaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox 304. Frame in galvanized electric welded steel; coatings in painted or stainless steel; basins, knives and grids in 304 stainless steel. Châssis en acier électrosoudé galvanisé; revêtements en acier laqué ou acier inox; cuves, couteaux et grilles en acier inox 304. Bastidor de acero electrosoldado galvanizado; revestimientos de acero barnizado o acero inoxidable; cubetas, cuchillas y rejillas de acero inoxidable 304.

**P**ressini in polietilene alimentare PE500; superficie interna del coperchio in polietilene alimentare PETG. Presses in PE500 food grade polyethylene; inside surface of the cover in PE500 food grade polyethylene; plates in PETG food grade polyethylene. Presseurs en polyéthylène alimentaire PE500; intérieur du couvercle en polyéthylène alimentaire PE500; plateaux en polyéthylène alimentaire PETG. Prensa de polietileno para uso alimentario PE500; superficie interior de la tapa de polietileno para uso alimentario PE500; platos de polietileno para uso alimentario PETG.

**A** Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata, e uno per l'apertura del coperchio. Pannello di comandi con possibilità di regolare il tempo di pressata. Possibilità di memorizzare fino a 10 programmi diversi e di cambiare le lingue, in base alle esigenze dell'utilizzatore. Hydraulic machine, with one cylinder for pressing and one for opening the cover. Control panel that allows adjustment of pressing time. Can store up to 10 different programs and language can be changed according to the user's needs. Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage et un vérin pour l'ouverture du couvercle. Panneau de commande avec possibilité de régler le temps de pressage. Possibilité de mémoriser jusqu'à 10 programmes différents et de changer les langues, suivant les exigences de l'utilisateur. Máquina de funcionamiento hidráulico con un cilindro para la fase de prensado y otro para la apertura de la tapa. Panel de mandos con posibilidad de regular el tiempo de prensado. Posibilidad de memorizar hasta 10 programas diferentes y de cambiar idioma según las exigencias del usuario.

**S** Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro per la fase di pressata. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare la pressata, in maniera molto semplice e veloce. Hydraulic machine, with one cylinder for pressing. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing. Machine à mouvement hydraulique, avec un vérin pour la phase de pressage. Toutes les fonctions sont commandées à l'aide d'un joystick, qui permet de faire le pressage de manière très simple et rapide. Máquina de funcionamiento hidráulico, con un cilindro para la fase de prensado. Todas las funciones se realizan utilizando un joystick que permite hacer el prensado de manera muy fácil y rápida.

informazioni generali\_informations générales\_información general

**C** Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

**R**ulli in granito. Roller in granite. Cylindres en porphyre. Rodillos en marmo.

**M** La macchina ideale per la raffinazione di qualsiasi prodotto da pasticceria che necessiti di una lavorazione di questo tipo, ideata per garantire praticità e durata nel tempo. Semplicissima nell'uso e nella manutenzione ordinaria, nella pulizia delle lame raschianti per merito del praticissimo sistema di fissaggio, robusta grazie ai materiali impiegati ossia lamiera rinforzata d'acciaio per il basamento e l'utilizzo della ghisa per le spalle. Ingranaglieria naturalmente a bagno d'olio per garantire affidabilità completa come da tradizione Mac.Pan. The ideal machine when pastry refining is required, designed as a convenient and long-lasting equipment. It is very easy to use and routing maintenance is only required. Very easy cleaning of the scraping blades through the convenient fitting system. It is rugged, thanks to the materials used, i.e. steel reinforced plate for the support and cast iron shoulders. Obviously, only oil bath for the gearing, to guarantee full reliability, as is the tradition with Mac.Pan. Appareil indispensable pour les pâtisseries; construction exceptionnellement robuste, utilisation très simple. Les cylindres en porphyre de grande dureté sont rectifiés et leur ouverture est réglée par l'intermédiaire d'un volant latéral. Pour obtenir un bon et rapide raffinage un des cylindres est oscillant. Les cylindres montés sur roulements à billes et les engrainages à bain d'huile garantissent un fonctionnement silencieux et une grande durée de la machine. Les flancs portants de la machine sont en fonte soigneusement travaillée et sont fixés sur un basement en acier très robuste. Sur la machine est monté un dispositif contre les accidents. Les commandes électriques sont à pousser et avec un dispositif de sûreté selon loi. La máquina ideal para la refinación de cualquier producto de pastelería que necesite de una elaboración de este tipo. Ideada para garantizar aplicabilidad y durabilidad en el tiempo. Muy simple en el su uso y en la manutención ordinaria, en la limpieza de las lambras rascadoras por merito del práctico del sistema de fijación, robusto gracias a los materiales usados o sea chapa reforzada de acero por el basamento y uso de la fundición para las espaldas. engranajería naturalmente a baño de aceite para garantizar seguridad completa como es costumbre de tradición Mac.Pan.

informazioni generali\_informations générales\_información general

# Raffinatrici

grinding machines\_raffineuses\_refinadoras



modello model	cilindri cylinders		potenza power kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
	diametro diameter mm	lunghezza length mm			
RF2C12	120	260	1,5	600X640X1120	200
RF2C15	150	290	1,5	670X680X1120	220



pasticcERIA\_pASTRY\_pATISserie\_pASTELERIA

**ALIMENTAZIONE ELETTRICA.** Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi o 220 Volt 50 Hz monofase. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse. **ELECTRICAL POWER SUPPLY.** All machines are provided standard for an operating voltage of 400 Volt 50 Hz 3-phase or 220 Volt, 50 Hz, monophase. Other voltages can be provided on request. **ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.** Toutes les machines sont fournies dans la version standard avec alimentation à 400 V, 50 Hz, triphasée ou 220 V, 50 Hz, monophasé. Sur demande, elles peuvent être fournies avec des tensions différentes. **ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.** Todas las máquinas se entregan con conexión estándar de 400 V 50 Hz 3 fases o 220 V 50 Hz monofásica. Contra pedido pueden suministra-se con otras tensiones.







Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia. All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy. Toutes les machines sont conformes aux normes CE et sont produites en Italie. Todas las máquinas cumplen las normativas CE y se producen en Italia.



**ATTENZIONE!** Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche, miglioramenti al design, di modificare le caratteristiche tecniche, il design a un set completo di prodotti, senza alcun preavviso all'acquirente, purché i requisiti di funzionalità e qualità del prodotto non vengano compromessi. **ATTENTION!** The producer reserves the right to make changes, improvements to a design, to change technical characteristics, design and a product complete set without any prior notice of the buyer, this functional and quality indicators of a product don't worsen. **ATTENCION!** El productor se reserva al derecho de aportar modificaciones, mejoramiento al design, ala carecteristicas tecnicas, a un set completo de productos, sin algun preaviso al comprador, debido al que los requisitos de funcionalidad y calidad del producto no viene comprometido. **ATTENTION!** Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications, des améliorations à la conception, de changer les spécifications, la conception et un ensemble complet de produits sans préavis, l'acheteur, moins fonctionnel et indicateurs de la qualité d'un produit ne s'aggravent pas.

## forni ovens fours hornos



90 91		forni a convezione serie SNAKERY <b>convection ovens serie SNAKERY</b> fours a convection serie SNAKERY <b>hornos de conveccion serie SNAKERY</b>
92 93		forni a convezione serie GASTRONOMY <b>convection ovens serie GASTRONOMY</b> fours a convection serie GASTRONOMY <b>hornos de conveccion serie GASTRONOMY</b>
94 95		forni a convezione serie BAKERY <b>convection ovens serie BAKERY</b> fours a convection serie BAKERY <b>hornos de conveccion serie BAKERY</b>
96 97		forni a convezione serie CONVE <b>convection ovens serie CONVE</b> fours a convection serie CONVE <b>hornos de conveccion serie CONVE</b>
98 101		forni elettrici modulari <b>modular electric ovens</b> fours électriques modulaires <b>hornos eléctricos modulares</b>
102 103		forni rotativi baby <b>rotary ovens baby</b> hornos rotativos baby <b>fours rotatifs baby</b>
104 105		forni rotativi rotor <b>rotary ovens</b> hornos rotativos <b>fours rotatifs</b>
106 107		forni elettrici a piani fissi <b>electric deck ovens model</b> hornos electricos de pisos fijos <b>fours électriques à soles fixes</b>
108 109		forni ciclotermici <b>cyclothermic ovens</b> hornos ciclotermicos <b>fours cyclothermiques</b>
110 111		forno a vapore a tubi anulari <b>annular steam tube oven</b> four à vapeur à tubes annulaires <b>horno de pisos de tubos anulares</b>
112 113		celle di lievitazione <b>proofers chambers</b> chambres de fermentation <b>camaras de fermentation</b>
114 115		celle di fermalievita <b>retarder provers</b> chambres de fermentation <b>camara de fermentation</b>
116 117		accessori forni <b>oven accessories</b> accessoires pour fours <b>acessorios por hornos</b>





# Forni a convezione serie SNAKERY

convection ovens serie SNAKERY\_fours a convection serie SNAKERY\_hornos de conveccion serie SNAKERY



BRIO X ECO



BRIO MIDI ECO



BRIO X DIGIT



BRIO MAXI ECO



LIEV 10 V



LIEV 14 A

## Forni a convezione elettrici serie SNAKERY

Electric convection ovens serie SNAKERY

Fours électrique a convection serie SNAKERY

Hornos eléctricos de conveccion serie SNAKERY



SERIE	BRIO MIDI		BRIO MAXI		BRIO X		
	ECO	DIGIT	ECO	DIGIT	ECO	BRIO MULTI	DIGIT
comandi elettromeccanici electromechanical controls	N° 2 knobs	X	N° 2 knobs	X	N° 2 knobs	N° 3 knobs	X
comandi elettronici digital controls	X	10 progr.	X	10 progr.	X	X	10 progr.
finitura esterna external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
peso (Kg) weight (Kg)	59	59	68	68	36	36	36
capacità n. livelli (mm) tray and size capacity (mm)	N° 3 600x400	N° 3 600x400	N° 4 600x400	N° 4 600x400	N° 4 432x343	N° 4 432x343	N° 4 432x343
alimentazione elettrica electrical supply	230 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz	230/400 V 50-60Hz	230/400 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz	230 V 50-60Hz
potenza (kW) power (kW)	3,2	3,2	6,3	6,3	2,5	2,7	2,7
n. motori n. motors	1	1	2	2	1	1	1
inversione inversion	√	√	√	√	X	X	X
temperatura max. max temperature	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C	280 °C
umidificazione humidification	X	√	X	√	X	X	√
distanza teglie (mm) tray interval (mm)	80	80	80	80	70	70	70
dimensioni dimensions (WxDxH) cm	860x820x555	860x820x555	860x820x635	860x820x635	590x620x590	590x620x590	590x620x590
modello cella proofer model	LIEV 14	LIEV 14	LIEV 14	LIEV 14	LIEV 10	LIEV 10	LIEV 10
modello cavalletto stand model	CAV 14	CAV 14	CAV 14	CAV 14	CAV 10	CAV 10	CAV 10

## Celle di lievitazione

Proving chambers

Chambres de fermentation

Cámaras de fermentación



modello_model	LIEV10V	LIEV10A	LIEV14V	LIEV14A
comandi elettromeccanici electromechanical controls	1 knob	1 knob	1 knob	1 knob
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	27	27	38	38
capacità n. livelli_capacity n° levels (mm)	12 x 432x343	12 x 432x343	9 x 600x400	9 x 600x400
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	1,4	1,4	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	70	70	70	70
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	600x530x910h	600x530x910h	860x590x915h	860x590x915h
umidificazione_humidification	manuale_manual	manuale_manual	manuale_manual	manuale_manual

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Snakery è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. La Snakery line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Brio oven model can be equipped with matching proofer. La ligne Snakery se compose d'une gamme complète de fours à convection (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou précuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwichs, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levureurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Snakery está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



# Forni a convezione serie GASTRONOMY

convection ovens serie GASTRONOMY\_fours a convection serie GASTRONOMY  
hornos de conveccion serie GASTRONOMY



BRIO MEGA 1040



LIEV 12V



BRIO MEGA 640



BRIO MEGA 440

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Gastronomy è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. Gastronomy line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Gastronomy oven model can be equipped with matching proofer. La ligne Gastronomy se compose d'une gamme complète de fours à convection (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou pré-cuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwiches, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levureurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Gastronomy está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



forni\_ovens\_fours\_hornos

## Forni a convezione elettrici serie GASTRONOMY

Electric convection ovens serie GASTRONOMY  
Fours électrique a convection serie GASTRONOMY  
Hornos eléctricos de conveccion serie GASTRONOMY



modello_model	MEGA 440G	MEGA 440G DIGIT	MEGA 640G	MEGA 640G DIGIT	MEGA 1040G	MEGA 1040G DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici_comandi elettronici	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases
finitura esterna_external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso (Kg)_weight (Kg)	72	72	80	80	95	95
sonda al cuore_core probe	X	√	X	√	X	√
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 4 x 1/1 GN	N° 4 x 1/1 GN	N° 6 x 1/1 GN	N° 6 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN
alimentazione elettrica_electrical supply	230/400 V 50-60 Hz	230/400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	6,3	6,3	9,3	9,3	14	14
n. motori n. motors/fans	2	2	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	75	75	75	75	75	75
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	940x830x620h	940x830x620h	940x830x745h	940x830x745h	940x830x1047h	940x830x1047h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12
modello cavalletto_stand model	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12

## Forni a convezione a gas serie GASTRONOMY

Gas convection ovens serie GASTRONOMY  
Fours à gaz a convection serie GASTRONOMY  
Hornos a gas de conveccion serie GASTRONOMY



modello_model	MEGA 640 G/GAS	MEGA 640 G/GAS DIGIT	MEGA 1040 G/GAS	MEGA 1040 G/GAS DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici_comandi elettronici	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura esterna_external finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso_weight (Kg)	115	115	163	163
sonda al cuore_core probe	X	√	X	√
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 6 x 1/1 GN	N° 6 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN	N° 10 x 1/1 GN
alimentazione elettrica_electrical supply	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	13,5 Kw	13,5 Kw	14 Kw	14 Kw
n. motori n. motors/fans	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√
distanza teglie_tray interval (mm)	65	65	75	75
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	935x925x845h	935x925x845h	935x925x1245h	935x925x1245h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12
modello cavalletto_stand model	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12

## Celle di lievitazione

Proving chambers  
Chambres de fermentation  
Cámaras de fermentación



modello_model	LIEV12V	LIEV12A
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 1 knob	N° 1 knob
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	58	58
capacità n. livelli_capacity (mm)	12 x 600x400 mm-1/1 GN	12 x 600x400 mm-1/1 GN
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	940x866x811h	940x866x811h
umidificazione_humidification	manuale_manual	manuale_manual



# Forni a convezione serie BAKERY

convection ovens serie BAKERY\_fours a convection serie BAKERY\_hornos de conveccion serie BAKERY



BRIO MEGA 1040



LIEV 12V



BRIO MEGA 640



BRIO MEGA 440

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Brio è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. Brio line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Brio oven model can be equipped with matching proofer. La ligne Brio se compose d'une gamme complète de fours à convection (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou précuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwichs, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levureurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Brio está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



forni\_ovens\_fours\_hornos

## Forni elettrici a convezione serie BAKERY

Electric convection ovens serie BAKERY

Fours a convection BAKERY

Hornos de conveccion electricos serie BAKERY



modello_model	MEGA 440B	MEGA 440B DIGIT	MEGA 640B	MEGA 640B DIGIT	MEGA 1040B	MEGA 1040B DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici_commands elettronici	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases	X	60 progr., 5 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso (Kg)_weight (Kg)	72	72	80	80	95	95
sonda al cuore_core probe	X	opt.	X	opt.	X	opt.
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 4 600x400mm	N° 4 600x400mm	N° 6 600x400mm	N° 6 600x400mm	N° 10 600x400mm	N° 10 600x400mm
alimentazione elettrica_electrical supply	230/400 V 50-60 Hz	230/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	6,3	6,3	9,3	9,3	14	14
n. motori n. motors/fans	2	2	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	80	80	80	80	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	940x830x620h	940x830x620h	940x830x745h	940x830x745h	940x830x1047h	940x830x1047h
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12	LIEV 12
modello cavalletto_stand model	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12	CAV 12

## Celle di lievitazione

Proving chambers

Chambres de fermentation

Cámaras de fermentación



modello_model	LIEV12V	LIEV12A
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 1 knob	N° 1 knob
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	58	58
capacità n. livelli_capacity (mm)	12 x 600x400 mm-1/1 GN	12 x 600x400 mm-1/1 GN
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	940x866x811h	940x866x811h
umidificazione_humidification	with basin_with basin	con vaschetta_with basin

# Forni a convezione

convection ovens\_fours a convection\_hornos de conveccion



CONVE10



CONVE5 DIGIT



LIEVTEK 10V



CONVE16 DIGIT

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

La linea Brio è costituita da una gamma completa di forni a convezione (con o senza umidificazione) ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte, pane surgelato o precotto e gastronomia. Sono quindi indispensabili per bar, snack-bar, paninoteche, pizzerie, self-service e ristoranti. La linea è completata da lievitori e da una varietà di accessori disponibili su richiesta. Brio line of convection ovens - with or without humidification - is especially conceived for best performances on croissants, pastries, bite-sized pizza, cakes, frozen or precooked bread and gastronomy. They are the ideal choice for pubs, snack-bars, sandwich shops, pizza corners and cafeterias, restaurants. Each Brio oven model can be equipped with matching proofer. La ligne Brio se compose d'une gamme complète de fours à convection (avec ou sans humidification), parfaits pour cuire tous les types de brioches, petites pizzas, gâteaux, pain, pain surgelé ou précuit, ainsi que pour les plats gastronomiques. Ils sont donc indispensables pour les bars, les snack-bars, les bars à sandwichs, les pizzerias, les self-services et les restaurants. Cette gamme est complétée par des levitateurs et par une variété d'accessoires disponibles sur demande. La línea Brio está formada por una gama completa de hornos de convección (con o sin humidificación) ideales para la cocción de todo tipo de brioches, pizzas, pasteles, pan congelado o precocinado y gastronomía. Por lo tanto son indispensables para bares, snack bar, bocadillerías, pizzerías, self-services y restaurantes. La línea se completa con fermentadores y con una variedad de accesorios disponibles bajo solicitud.



forni\_ovens\_fours\_hornos

## Forni a convezione elettrici

Electric convection ovens  
Fours électrique a convection  
Hornos electricos de conveccion



modello_model	CONVE 5 EL	CONVE 5 EL DIGIT	CONVE 10 EL	CONVE 10 EL DIGIT	CONVE 16 EL	CONVE 16 EL DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici LCD_comandi elettronici LCD (P)	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
peso (Kg)_weight (Kg)	110	110	162	162	337	337
sonda al cuore_core probe	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 5 600x400mm	N° 5 600x400mm	N° 10 600x400 mm	N° 10 600x400 mm	N° 16 600x400 mm	N° 16 600x400 mm
capacità n. livelli_tray and size capacity OPTIONAL	N° 5 660x460 mm	N° 5 660x460 mm	N° 10 660x460 mm	N° 10 660x460 mm	N° 16 760x460 mm	N° 16 760x460 mm
alimentazione elettrica_electrical supply	380/400 V5060 Hz	380/400 V5060 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz	380/400 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	7,9	7,9	15,8	15,8	23,7	23,7
n. motori n. motors/fans	1	1	2	2	3	3
inversione_inversion	√	√	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	80	80	80	80	88	88
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	995x975x777h	995x975x777h	995x975x1177h	995x975x1177h	925x1695x2150h	925x1695x2150h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	X	X
modello cavalletto_stand model	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10	X	X

## Forni a convezione gas

Gas convection ovens  
Fours a convection à gaz  
Hornos de conveccion de gas



modello_model	CONVE 5 GAS	CONVE 5 GAS DIGIT	CONVE 10 GAS	CONVE 10 GAS DIGIT
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 4 knobs	X	N° 4 knobs	X
comandi elettronici LCD_comandi elettronici LCD (P)	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
peso (Kg)_weight (Kg)	115	115	172	172
sonda al cuore_core probe	opt.	opt.	opt.	opt.
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 5 600x400 mm	N° 5 600x400 mm	N° 10 600x400 mm	N° 10 600x400 mm
capacità n. livelli_tray and size capacity OPTIONAL	N° 5 660x460 mm	N° 5 660x460 mm	N° 10 660x460 mm	N° 10 660x460 mm
alimentazione elettrica_electrical supply	220/230 V 50-60 Hz	220/230 V 50-60 Hz	220/230 V 50-60 Hz	220/230 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	11,6 Kcal/13,8 Kw	11,6 Kcal/13,8 Kw	13,7 Kcal/16 Kw	13,7 Kcal/16 Kw
n. motori n. motors/fans	1	1	2	2
inversione_inversion	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	√	√	√	√
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	80	80	80	80
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	995x975x881h	995x975x881h	995x975x1281h	995x975x1281h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps
modello cella_proofer model	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10	LIEVTEK 10
modello cavalletto_stand model	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10	CAVTEK 10

## Celle di lievitazione

Proving chambers  
Chambres de fermentation  
Cámaras de fermentación



modello_model	LIEVTEK 10 V	LIEVTEK 10 A
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 2 knobs	N° 2 knobs
struttura_structure	acciaio inox_stainless steel	acciaio inox_stainless steel
porta_door	vetro_glass	acciaio inox_stainless steel
peso_weight (Kg)	68	68
capacità n. livelli_capacity (mm)	10 x 600x400	10 x 600x400
alimentazione elettrica_voltage	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
potenza power (kW)	1,4	1,4
temperatura di esercizio_working temperature range	30-90 °C	30-90 °C
distanza teglie_tray interval (mm)	90	90
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	995x1040x760h	995x1040x760h
umidificazione_humidification	tasto_button	tasto_button



# Forni elettrici modulari

modular electric ovens\_fours électriques modulaires  
hornos eléctricos modulares



Forni elettrici modulari per pasticceria, pizza, pane e gastronomia. Le camere di cottura, perfettamente modulari e completamente indipendenti tra di loro, assicurano la migliore cottura di prodotti differenti dove siano necessari tempi, temperature e modalità diversi. Un aumento richiesto ed imprevisto di produttività non comporta la sostituzione del forno in funzione ma bensì una integrazione ed un potenziamento tramite la semplice aggiunta di una o più nuove camere di cottura. Modular electric ovens for pastry, pizza, bread and gastronomy products. Perfectly modular and totally independent baking chambers guarantee perfect baking of different products requiring different times, temperatures and baking methods. Sudden increases in productivity are met without replacing the oven: just supplement and increase it by adding one or more new baking chambers. Fours électriques modulaires pour la pâtisserie, la boulangerie, les pizzas et les plats gastronomiques. Les chambres de cuisson, parfaitement modulaires et entièrement indépendantes les unes des autres, garantissent la meilleure cuisson de divers produits nécessitant des durées, des températures et des conditions différentes. Une augmentation imprévue et nécessaire de la productivité n'implique pas le remplacement du four en fonction, mais plutôt une intégration et une extension par le simple ajout d'une ou de plusieurs nouvelles chambres de cuisson. Hornos eléctricos modulares para pastelería, pizza, pan y gastronomía. Las cámaras de cocción, perfectamente modulares y completamente independientes entre ellas, aseguran la mejor cocción de productos diferentes para los que son necesarios tiempos, temperaturas y modalidades diversos. Un aumento necesario e imprevisto de productividad no comporta la sustitución del horno en funcionamiento sino una integración y una potenciación con el simple añadido de una o varias cámaras de cocción nuevas.



La solida struttura portante ed il rivestimento esterno delle camere, della cella di lievitazione e della cappa di aspirazione interamente in acciaio inox, garantiscono robustezza e durata. Le portine d'informamento, disponibili in 3 diverse altezze utili (18-25-30cm) sono a battente e coibentate. Il riscaldamento è assicurato da potenti resistenze elettriche corazzate in acciaio inox. Il controllo della temperatura avviene tramite un termoregolatore elettronico con un range da 0°C a 400°C che agisce in modo indipendente tra cielo e platea. A solid support structure and totally stainless steel exterior baking chamber and prover cladding and a total stainless steel aspiration hood are guarantees of strength and durability. Oven doors, available in three different useful heights (18-25-30 cm) are side hung and insulated. Ovens are heated by powerful stainless steel shielded electric heating elements. Temperatures are controlled by an electronic temperature regulator. This acts in a range from 0°C to 400°C and independently between ceiling and bedplate. La solidité de la structure portante et le revêtement externe des chambres, de la cellule de levage et de la hotte d'aspiration entièrement en acier inoxydable garantissent la durabilité et la robustesse. Les trappes d'enfournement, disponibles en 3 hauteurs utiles (18, 25 et 30 cm) sont à battant et isolées. Le chauffage est assuré par de puissantes résistances électriques cuirassées en acier inoxydable. Le contrôle de la température est effectué via un régulateur de chaleur électronique, avec une plage de 0 à 400 °C, qui agit de manière indépendante entre le ciel et le parterre. La sólida estructura portante y el revestimiento exterior de las cámaras, de la celda de fermentación y de la campana de aspiración completamente de acero inoxidable garantizan la robustez y la duración. Las puertas de horneado, disponibles en 3 alturas útiles diferentes (18-25-30cm) son de batiente y están aisladas. El calentamiento está asegurado por potentes resistencias eléctricas acorazadas de acero inoxidable. El control de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico con una gama de 0°C a 400°C que actúa de manera independiente entre bóveda y suelo.



La completa modularità degli elementi e le loro diverse dimensioni, consentono di configurare il forno conforme le esigenze di spazio e di richiesta produttiva. La cella di lievitazione, completa di guide porta teglie, è dotata di controllo termostatico del riscaldamento. Può essere sostituita da un cavalletto di sostegno. Ovens, thanks to total modularity and variable sizes, can be configured to meet space requirements and production demand. The prover, complete with pan guides, has thermostatic heating control. It can be replaced by a support stand. La modularité complète des éléments et leurs différentes dimensions permettent de configurer le four conformément aux exigences en matière d'espace et des besoins de production. La cellule de levage, dotée de rails de porte-plats, dispose du contrôle thermostatique du chauffage. Elle peut être remplacée par un tréteau. La completa modularidad de los elementos y sus diferentes dimensiones permiten configurar el horno según las necesidades de espacio y requisitos de producción. La celda de fermentación, con guías para bandejas, está dotada de control termostático del calentamiento. Puede ser sustituido por un caballete de soporte.

informazioni generali\_info\_informations générales\_información general

# Forni modulari a gas per pizza

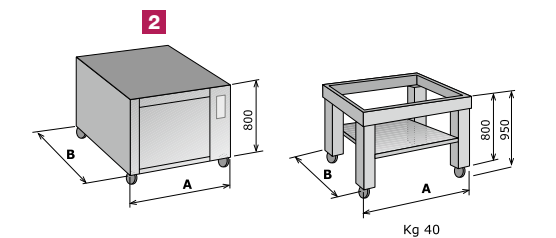
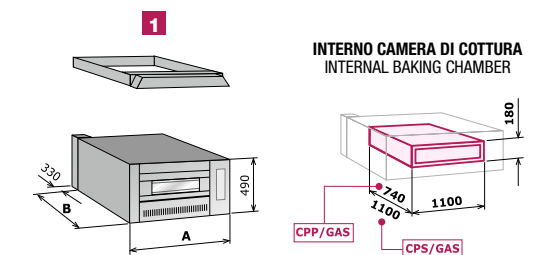
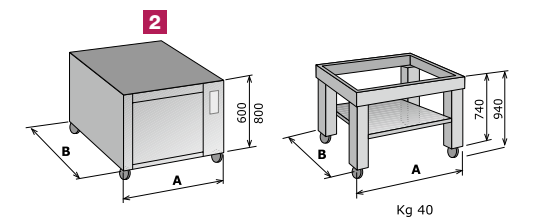
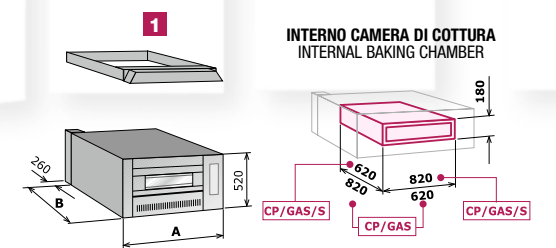
modular gas oven for pizza\_fours modulaires à gaz pour la pizza\_hornos modulares a gas para la pizza

modello_model	CP/GAS	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	2	
altezza cella_height proof-box (cm)		60	80
dimensioni teglie_pan size (cm)	60x40	60x40	
teglie_pans (n°)	2	15	21
dimensioni forno_ovens dimension (cm)	A: 1000 B: 1340		
pizze_pizze (n°)	5		
potenza_power (kW)	0,075	1,6	
potenza termica_thermal power (kcal/h)	14.500	-	
peso_weight (Kg)	240	85	

modello_model	CP/GAS/S	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	2	
altezza cella_height proof-box (cm)		60	80
dimensioni teglie_pan size (cm)	60x40	60x40	
teglie_pans (n°)	2	10	14
dimensioni forno_ovens dimension (cm)	A: 1200 B: 1140		
pizze_pizze (n°)	5		
potenza_power (kW)	0,075	1,6	
potenza termica_thermal power (kcal/h)	14.500	-	
peso_weight (Kg)	240	100	

modello_model	CPP/GAS	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	2	
altezza cella_height proof-box (cm)		60	80
dimensioni teglie_pan size (cm)	60x40	60x40	
teglie_pans (n°)	2	15	21
dimensioni forno_ovens dimension (cm)	A: 1470 B: 1020		
pizze_pizze (n°)	6		
potenza_power (kW)	0,075	1,6	
potenza termica_thermal power (kcal/h)	18.000	-	
peso_weight (Kg)	240	85	

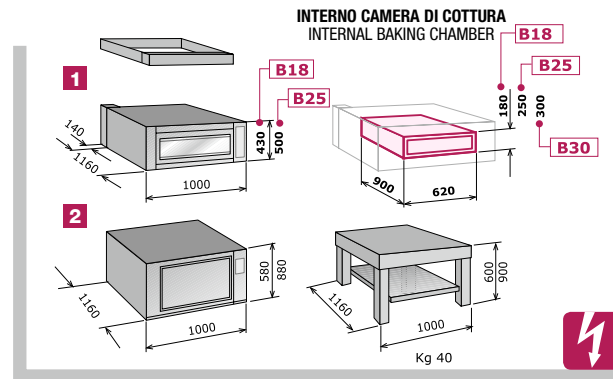
modello_model	CPS/GAS	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	2	
altezza cella_height proof-box (cm)		60	80
dimensioni teglie_pan size (cm)	60x40	60x40	
teglie_pans (n°)	2	10	14
dimensioni forno_ovens dimension (cm)	A: 1470 B: 1420		
pizze_pizze (n°)	9		
potenza_power (kW)	0,075	1,6	
potenza termica_thermal power (kcal/h)	24.950	-	
peso_weight (Kg)	240	100	



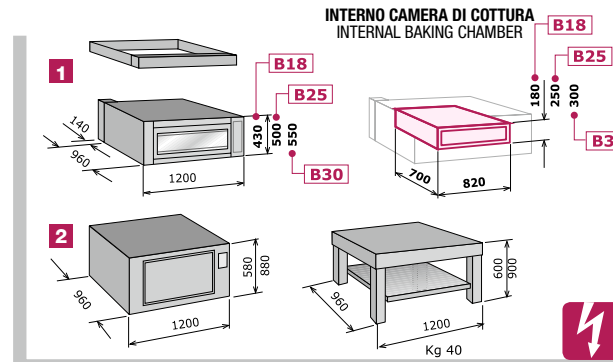
# Forni elettrici modulari

modular electric ovens\_fours électriques modulaires\_hornos eléctricos modulares

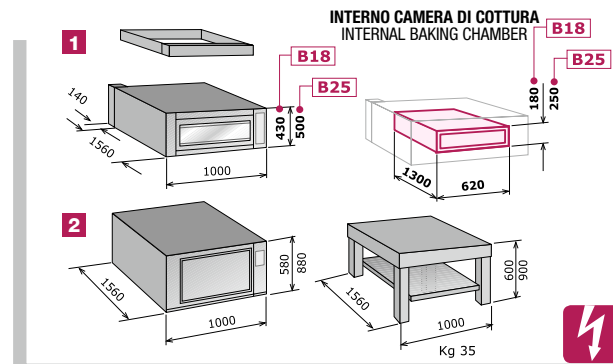
modello_model	MD-B18	MD-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	2		10	16
potenza power (kW)	6		1,6	
parzializz throttle (kW)	3			
peso weight (Kg)	150		85	



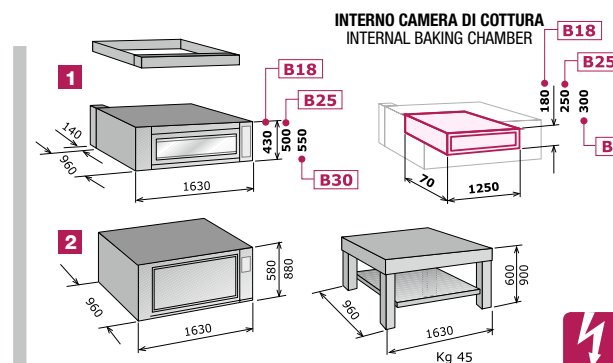
modello_model	MD/S-B18	MD/S-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	2		10	16
potenza power (kW)	6,6		1,6	
parzializz throttle (kW)	3,3			
peso weight (Kg)	150		85	



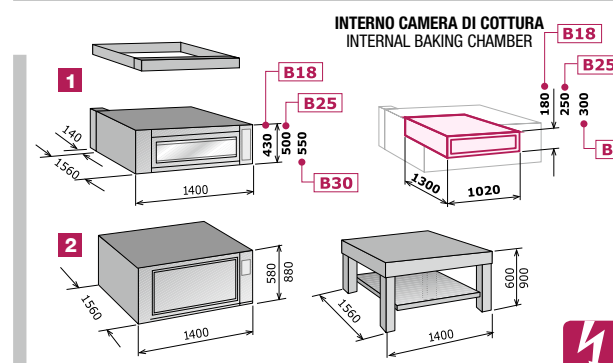
modello_model	MD/C-B18	MD/C-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	3		15	24
potenza power (kW)	8		1,6	
parzializz throttle (kW)	4			
peso weight (Kg)	220		120	



modello_model	MD/CH-B18	MD/CH-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	3		30	32
potenza power (kW)	8,4		1,6	
parzializz throttle (kW)	4,2			
peso weight (Kg)	220		120	



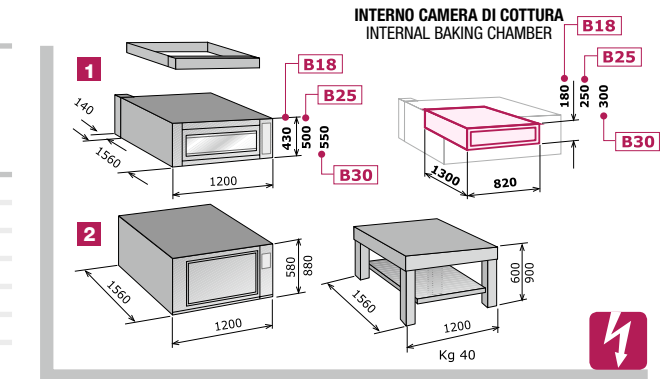
modello_model	MD/CN-R-B18	MD/CN-R-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	4		30	48
potenza power (kW)	15		1,6	
parzializz throttle (kW)	7,5			
peso weight (Kg)	340		200	



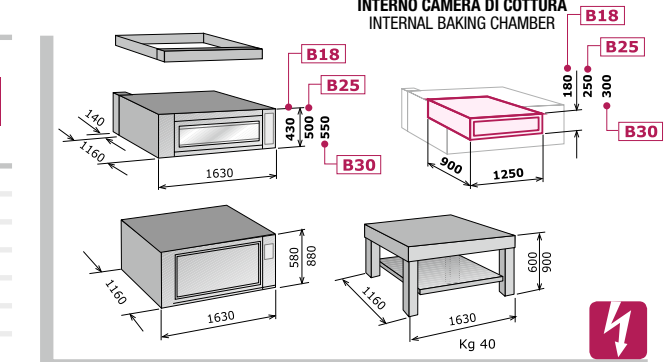
# Forni elettrici modulari

modular electric ovens\_fours électriques modulaires\_hornos eléctricos modulares

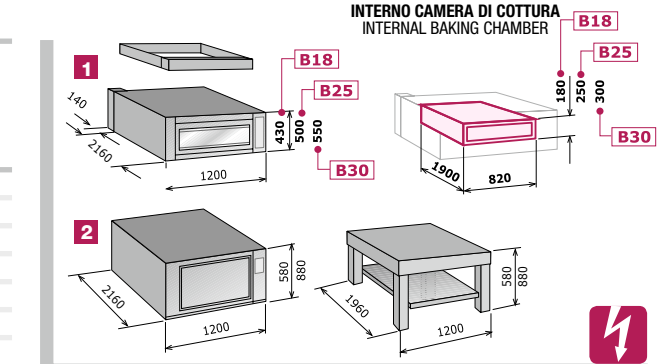
modello_model	MD/CO/B18	MD/CO/B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	4		15	24
potenza power (kW)	8,4		1,6	
parzializz throttle (kW)	4,2			
peso weight (Kg)	230		120	



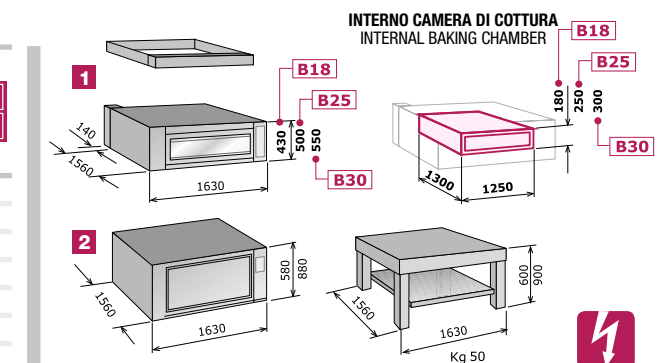
modello_model	MD/CO/S-B18	MD/CO/S-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	4		20	32
potenza power (kW)	11,2		1,6	
parzializz throttle (kW)	5,6			
peso weight (Kg)	240		120	



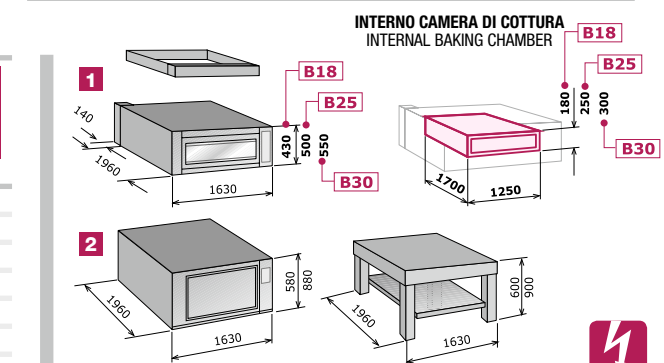
modello_model	MD/CT-B18	MD/CT-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	8		40	60
potenza power (kW)	13,2		1,6	
parzializz throttle (kW)	6,6			
peso weight (Kg)	410		230	



modello_model	MD/CN-B18	MD/CN-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	6		30	48
potenza power (kW)	15		1,6	
parzializz throttle (kW)	7,5			
peso weight (Kg)	340		200	



modello_model	MD/CS-B18	MD/CS-B25	CELLA DI LIEVITAZIONE PROOF-BOX	
	1	1	2	
altezza cella height proof-box (m²)			58	88
dimensioni teglie pan size (cm)	60x40		60x40	
teglie pans (n°)	8		40	64
potenza power (kW)	15		1,6	
parzializz throttle (kW)	7,5			
peso weight (Kg)	410		230	





# Forni rotativi baby

rotary ovens baby\_hornos rotativos baby\_fours rotatifs baby



BABY ROTOR

## Forni rotativi BABY

Rotary ovens baby  
Hornos rotativos baby  
Fours rotatifs baby



modello_model	BABY EL 4060	BABY EL 4565	BABY GAS 4060	BABY GAS 4565
dimensioni vassoio_size tray (cm)	40x60	45x65	40x60	45x65
vassoio_tray (n°)	10	10	10	10
sup. cottura_baking surface (m²)	1.90	2.40	1.90	2.40
produzione oraria_production time (Kg)	18	25	18	25
peso_weight (Kg)	580	580	580	580
potenza calore_heat output (kcal/h)	18.000	18.000	18.000	18.000
potenza_output (kW)	14,5	14,5	1	1
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	100x140x210	100x140x210	100x140x210	100x140x210
altezza massima_H max cm	230	230	230	230

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general



Forno rotativo, funzionamento elettrico o con bruciatore gas-gasolio. Forni rotativi grazie alla loro facilità di conduzione, sono adatti ad essere installati in qualsiasi laboratorio di panetteria e pasticceria. Scambiatore di calore a tre giri di fumi, che sfruttando al meglio il calore prodotto dalla combustione permette una cottura più regolare con un minor consumo. Camera di cottura e facciata in acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata. Funzionamento elettrico o con bruciatore a gas o gasolio. Pannello comandi elettromeccanico, digitale o con computer. Umidificatore di nuova concezione che garantisce un'abbondante erogazione di vapore in ogni punto del carrello. Adatto a piccole e medie pasticcerie, è disponibile nelle versioni: ■ con supporto ■ con cella di lievitazione (riscaldata e umidificata) sottostante al forno. Rotary oven, electric functioning or with gas-gas oil burner. Due to the easiness of operation the Rotor ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. The heat exchanger with three turns exploits the heat produced in the combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption. Baking chamber and oven front in stainless steel, external panelling in painted sheet steel. Electric function or with gas/gas oil burner. Control panel: electromechanical, digital or computerized. New conception of the steam generator which grants abundant steam supply all over the baking rack. Suitable for small and medium size pastry-shops, it is available in the versions: ■ with support underneath ■ with proofer (heated and humidified) underneath. Four rotatif, fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz-mazout. Les fours rotatifs, avec leur facilité d'utilisation, peuvent être installés dans n'importe quelle boulangerie ou pâtisserie. Échangeur qui assure une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: une cuisson plus régulière avec une économie d'énergie. Chambre de cuisson et façade en acier inox, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four). Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil. Tableau commande électromécanique, digital ou programmable par ordinateur. Appareil à vapeur de nouvelle conception qui permet une humidité importante dans tous les points du chariot. Tout indiqué pour la petite pâtisserie, bake-off et show magasin, le four est disponible dans les versions: ■ avec support ■ avec une étuve de fermentation (chauffée et humidifiée) dans la partie inférieure du four. Hornos rotativos, funcionamiento eléctrico o con quemador gas-gasóleo. Los hornos rotativos, gracias a su facilidad de conducción, son aptos para ser instalados en cualquier laboratorio de panadería y pastelería. Cambiador de calor a tres giros que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con consumo menor. Cámara de cocción y fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno. Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo. Cuadro de mandos electromecánico, digital o computerizado. Vaporizador de nueva concepción que garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro. Apto para pequeñas y medias pastelerías, está construido en las versiones: ■ con pedestal ■ con cámara de fermentación (calentada y humidificada) debajo al horno.



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria. Door handle with black thermo-refractory Bakelite hilt. Manilla de la puerta con empuñadura de baquelita negra termo refractaria. Poignée porte en bakélite noire thermo-réfractaire.



Doppio vetro per un maggior isolamento termico. Double glazing for better thermal insulation. Cristal doble para un mayor aislamiento térmico. Double vitrage pour une meilleure isolation thermique.



Porta robusta e di notevole spessore. Very thick and sturdy door. Puerta resistente y de gran espesor. Porte robuste et d'une épaisseur considérable.



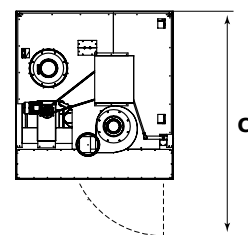
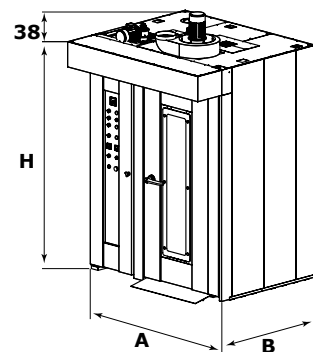
# Forni rotativi rotor

rotary ovens\_hornos rotativos\_fours rotatifs



PHANTON

ROTANT



## Forni rotativi ROTOR

Rotary ovens baby  
Hornos rotativos baby  
Fours rotatifs baby

modello_model	dimensioni vassoio size tray	vassoio tray	sup. cottura baking surface	produzione oraria production time	peso weight	potenza power		potenza calore heat output		dimensioni dimensions		
						burner	resistor	kcal/h		(AxBxH) cm	Ht (cm)	C (cm)
	cm	n°	m²	Kg	Kg		kW					
MINI PHANTON 1 MINI PHANTON EL1	40x60	18	4,32	60	950	1,5 x	x 30	42,000	▲	118x165x218	256	245
MINI PHANTON 2 MINI PHANTON EL2	45x65	18	5,26	72	1050	1,5 x	x 33	44,000	▲	130x170x218	256	250
MINI PHANTON 3 MINI PHANTON EL3	50x70	18	6,30	84	1050	1,5 x	x 33	44,000	▲	130x170x218	256	250
PHANTON 4 PHANTON EL4	60x80	18	8,64	120	1400	2,0 x	x 40	60,000	▲	145x195x218	256	295
PHANTON 6 PHANTON EL6	80x80	18	11,52	160	1700	3,0 x	x 55	81,000	▲	170x230x218	256	345
PHANTON 8 PHANTON EL8	80x100	18	14,40	195	1900	3,0 x	x 55	81,000	▲	195x255x218	256	370
PHANTON 10 PHANTON EL10	80x120	18	17,28	235	2100	3,5 x	x 73	95,000	▲	195x255x218	256	370
MINI ROTANT 1 MINI ROTANT EL 1	40x60	18	4,32	60	950	1,5 x	x 30	42,000	▲	165x118x218	256	198
MINI ROTANT 2 MINI ROTANT EL 2	45x65	18	5,26	72	1050	1,5 x	x 33	44,000	▲	170x130x218	256	210
MINI ROTANT 3 MINI ROTANT EL 3	50x70	18	6,30	84	1050	1,5 x	x 33	44,000	▲	170x130x218	256	210
ROTANT 4 ROTANT EL 4	60x80	18	8,64	120	1400	2,0 x	x 40	60,000	▲	195x145x218	256	245
ROTANT 6 ROTANT EL 6	80x80	18	11,52	160	1700	3,0 x	x 55	81,000	▲	230x170x218	256	285
ROTANT 8 ROTANT EL 8	80x100	18	14,40	195	1900	3,0 x	x 55	81,000	▲	185x195x218	256	310
ROTANT 10 ROTANT EL 10	80x120	18	17,28	235	2100	3,5 x	x 73	95,000	▲	255x195x218	256	310

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general

I forni rotativi grazie alla loro facilità di conduzione, sono adatti ad essere installati in qualsiasi laboratorio di panetteria e pasticceria. Scambiatore di calore a tre giri di fumi, che sfruttando al meglio il calore prodotto dalla combustione permette una cottura più regolare con un minor consumo. Camera di cottura e facciata in acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata. Funzionamento elettrico o con bruciatore a gas o gasolio. Pannello comandi elettromeccanico, digitale o con computer. Umidificatore di nuova concezione che garantisce un'abbondante erogazione di vapore in ogni punto del carrello. Tre sistemi di aggancio del carrello: piattaforma girevole, aggancio superiore o sollevamento automatico. Versioni: ROTANT - con camera di combustione e bruciatore sul lato sinistro anteriore. PHANTON - con camera di combustione e bruciatore nella parte posteriore sinistra. Due to the easiness of operation the Rotor ovens are ideal for installation in any bread or pastry shop. The heat exchanger with three turns exploits the heat produced in the combustion better, ensuring more uniform baking with lower consumption. Baking chamber and oven front in stainless steel, external panelling in painted sheet steel. Electric function or with gas/gas oil burner. Control panel: electromechanical, digital or computerized. New conception of the steam generator which grants abundant steam supply all over the baking rack. Three rack hooking systems: rotating platform, top hook or automatic lifting device. Versions: ROTANT: combustion chamber and burner on the left front side. PHANTON: with combustion chamber and burner on the left rear side. Les fours rotatifs, avec leur facilité d'utilisation, peuvent être installés dans n'importe quelle boulangerie ou pâtisserie. Échangeur qui assure une exploitation optimale de la chaleur produite par la combustion: une cuisson plus régulière avec une économie d'énergie. Chambre de cuisson et façade en acier inox, panneaux extérieurs en tôle galvanisée peinte (au four). Fonctionnement électrique ou avec brûleur gaz ou gas-oil. Tableau commande électromécanique, digital ou programmable par ordinateur. Appareil à vapeur de nouvelle conception qui permet une humidité importante dans tous les points du chariot. Trois systèmes d'utilisation de chariot: plate-forme tournante, accrochage supérieur ou un soulèvement automatique. Versions: ROTANT: chambre de combustion et brûleur à l'avant à gauche. PHANTON: chambre de combustion et brûleur à l'arrière à gauche. Los hornos rotativos, gracias a su facilidad de conducción, son aptos para ser instalados en cualquier laboratorio de panadería y pastelería. Cambiador de calor a tres giros que aprovecha al máximo el calor producido en la combustión, permitiendo una cocción más regular con consumo menor. Cámara de cocción y fachada de acero inox, paneles exteriores de chapa galvanizada pintada al horno. Funcionamiento eléctrico o con quemador a gas o gasóleo. Cuadro de mandos electromecánico, digital o computerizado. Vaporizador de nueva concepción que garantiza el suministro abundante de humedad en todos los puntos del carro. Tres sistemas de enganche del carro: plataforma giratoria, enganche superior o levantamiento automático. Versiones: ROTANT: cámara de combustión y quemador en la parte anterior a la izquierda. PHANTON: cámara de combustión y quemador en la parte a trasera a la izquierda.

Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria\_Door handle with black thermo-refractory Bakelite hitl\_Manilla de la puerta con empuñadura de baquelita negra termo refractaria\_Poignée porte en bakélite noire thermo-réfractaire.

Doppio vetro per un maggior isolamento termico\_Double glazing for better thermal insulation\_Cristal doble para un mayor aislamiento térmico\_Double vitrage pour une meilleure isolation thermique.

Porta robusta e di notevole spessore\_Very thick and sturdy door\_Puerta resistente y de gran espesor\_Porte robuste et d'une épaisseur considérable.



# Forni elettrici a piani fissi

electric deck ovens model\_hornos electricos de pisos fijos\_fours électriques à soles fixes



EL

## Forni elettrici a piani fissi

Electric deck ovens mode  
Hornos electricos de pisos fijos  
Fours électriques à soles fixes



modello model	dimensioni camera baking deck dimensions		sup. cottura baking surface m <sup>2</sup>	camere chambers n°	vetri glasses n°	produzione oraria hourly output Kg	peso weight Kg	potenzialità elettrica electric power		dimensioni dimensions (WxDxH) cm	
	profondità interna internal depth cm	larghezza interna internal width cm						con economizzatore with economizer kW	senza economizzatore without economizer kW	W	DxH
EL 3 07 16	70	160	3,4	3	1	34	1400	15	28	137	228 215
EL 3 07 20	70	200	4,2	3	1	42	1510	18	33	137	268 215
EL 4 07 16	70	160	4,5	4	1	45	1470	20	37	137	228 215
EL 4 07 20	70	200	5,6	4	1	56	1730	24	44	137	268 215
EL 3 08 12	80	120	2,9	3	1	29	1320	14	25	147	191 215
EL 3 08 16	80	160	3,9	3	1	39	1500	18	35	147	228 215
EL 3 08 20	80	200	4,8	3	1	48	1610	21	40	147	268 215
EL 4 08 12	80	120	3,8	4	1	38	1350	18	34	147	191 215
EL 4 08 16	80	160	5,2	4	1	52	1570	24	46	147	228 215
EL 4 08 20	80	200	6,4	4	1	64	1830	28	54	147	268 215
EL 3 12 12	120	120	4,4	3	2	44	1730	18	35	185	191 215
EL 3 12 16	120	160	5,8	3	2	58	1850	24	45	185	228 215
EL 3 12 20	120	200	7,2	3	2	72	1970	27	54	185	268 215
EL 3 12 25	120	250	9,0	3	2	90	2150	32	63	185	318 215
EL 4 12 12	120	120	5,8	4	2	58	1950	24	46	185	191 215
EL 4 12 16	120	160	7,7	4	2	77	2100	32	60	185	228 215
EL 4 12 20	120	200	10,0	4	2	100	2250	36	72	185	268 215
EL 4 12 25	120	250	12,0	4	2	120	2370	42	84	185	318 215
EL 3 14 16	140	160	6,7	3	2	67	2000	30	57	205	228 215
EL 3 14 20	140	200	8,4	3	2	84	2120	35	69	205	268 215
EL 3 14 25	140	250	10,5	3	2	105	2300	41	81	205	318 215
EL 4 14 16	140	160	8,9	4	2	89	2250	40	76	205	228 215
EL 4 14 20	140	200	11,2	4	2	112	2400	46	92	205	268 215
EL 4 14 25	140	250	14,0	4	2	140	2520	54	108	205	318 215
EL 3 18 12	180	120	6,5	3	3	65	1980	24	47	246	191 215
EL 3 18 16	180	160	8,6	3	3	86	2170	32	60	246	228 215
EL 3 18 20	180	200	10,8	3	3	108	2360	38	74	246	268 215
EL 3 18 25	180	250	13,5	3	3	135	2500	45	88	246	318 215
EL 4 18 12	180	120	8,7	4	3	87	2260	32	63	246	191 215
EL 4 18 16	180	160	11,5	4	3	115	2460	42	83	246	228 215
EL 4 18 20	180	200	14,4	4	3	144	2660	50	101	246	268 215
EL 4 18 25	180	250	18,0	4	3	180	3300	60	118	246	318 215

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general



■ Forno elettrico a 3 o 4 piani fissi\_Electric oven with 3 or 4 static baking chambers\_Four électrique de 3 ou 4 soles fixes\_Horno eléctrico de 3 o 4 pisos fijos ■ Camere di cottura indipendenti, con cielo e platea comandati separatamente\_Independent baking chambers with ceiling and bedplate controlled separately\_Chambres cuisson indépendantes avec contrôle séparé de voûte et sole\_Cámaras de cocción independientes con suelo y cielo mandados separadamente ■ Piani cottura refrattari in fibra di vetro\_Refractory baking plates in fiber-glass\_Dalles cuisson réfractaires en fibre de verre\_Soleras de cocción refractarias de fibra de vidrio ■ Facciata acciaio inox satinato, pannellatura esterna in lamiera preverniciata\_Satin finish stainless steel oven front, external panelling in pre-painted sheet iron\_Façade du four en acier inox satiné, revêtement en tôle pré-laquée\_Fachada en acero inox satinado, paneles exteriores en chapa galvanizada pintada ■ Resistenze blindate per un alto rendimento energetico\_Armoured heating elements at high energetic efficiency\_Résistances blindées pour un haut rendement énergétique\_Resistencias acorazadas con elevado rendimiento energético ■ Vaporiera dimensionata per una potente erogazione di vapore\_Steam generator set for powerful steam supply\_Appareil à buée dimensionné pour une grande production de vapeur\_Vaporizadores para un gran suministro de vapor en las cámaras ■ Quadro comandi digitale con microprocessore dotato, di serie, di economizzatore e accensione programmata\_Digital control panel with microprocessor equipped with economizer and programmable ignition\_Tableau de commande digital avec microprocesseur pourvu, en série, d'économiseur et mise en route différée\_Cuadro de mando digital con microprocesador equipado, de serie, con economizador y encendido programado.



#### CARATTERISTICHE OPTIONAL\_OPTIONAL FEATURES

■ Facciata in acciaio inox tela di lino\_Front in special stainless steel "web linen"\_Façade en acier inox "toile de lin"\_Fachada en acero inox especial "tela de lino" ■ Pannellatura esterna in acciaio inox\_External panelling in stainless steel\_Revêtement en acier inox satiné\_Paneles exteriores en acero inox ■ Portina in vetro temperato con nuovo sistema di apertura leggero nella movimentazione e facilmente smontabile per la pulizia\_Tempered door glass with a new opening system, which is very easy to handle and to disassemble for cleaning operations\_Porte en verre trempé avec le nouveau système d'ouverture d'un maniement aisé et facilement démontable pour le nettoyage du four\_Puerta de vidrio templado con nuevo sistema de abertura, muy manejable y fácilmente desmontable para serlimpiado.



■ STRUMENTO CONTROLLO Controllore elettronico di nuova concezione dotato di: economizzatore, programmi memorizzabili, gestione indipendente resistenza vaporiera, orologio per accensione differita nel tempo, suoneria per timer fine cottura, controllo temperatura cielo-platea con doppio termostato e doppia sonda ■ CONTROL INSTRUMENT FOR BAKING CHAMBERS Electronic control of new conception equipped with: economizer, storable baking programs, independent control for steam heating element, deferred start timer, buzzer and timer for baking time ending, temperature control for ceiling and bed plate with double thermostat and double probe ■ CONTRÔLEUR-REGULATEUR CHAMBRES CUISSON Contrôleur électronique de nouvelle conception doté de: économiseur, mémorisation programmes, commande indépendante résistance de l'appareil à buée, horloge pour mise en route différée, alarm sonore pour le temporisateur fin de cuisson, contrôle température voûte-sole avec double thermostat et double sonde ■ APARATO DE CONTROL DE LAS CAMARAS Control electrónico de nueva concepción dotado de: economizador, posibilidad de memorizar programas, manejo independiente de la resistencia de la vaporera, reloj para encendido aplazado, timbre para timer final de cocción, control temperaturas de cielo y suelo con doble termostato y doble sonda.

# Forni ciclotermici

cyclothermic ovens\_hornos ciclotermicos\_fours cyclothermiques



CT

## Forni ciclotermici

Cyclothermic ovens  
Hornos ciclotermicos  
Fours cyclothermiques



modello model	dimensioni camere baking deck dimensions		sup. cottura baking surface m <sup>2</sup>	produzione oraria hourly output Kg	camere chambers n°	vetri glasses n°	peso weight Kg	potenza termica thermal power kW	potenzialità elettrica electric power kW	dimensioni dimensions (WxDxH) cm	
	profondità interna internal depth cm	larghezza interna internal width cm									
CT1 3C/4,2	200	72	4,2	42	3	1	2050	30.000	1,5	137	298 215
CT1 4C/4,5	160	72	4,5	45	4	1	1950	32.000	1,5	137	258 215
CT1 4C/5,6	200	72	5,6	56	4	1	2250	40.000	1,5	137	298 215
CT2 3C/6	160	120	5,8	58	3	2	2460	42.000	2,5	185	258 215
CT2 3C/7	200	120	7,2	72	3	2	2860	49.000	2,5	185	298 215
CT2 4C/8	160	120	7,7	77	4	2	2750	56.000	2,5	185	258 215
CT2 4C/10	200	120	10	100	4	2	3250	70.000	3	185	298 215
CT2 4C/12	250	120	12	120	4	2	3800	85.000	3	185	348 215
CT3 3C/9	160	180	8,6	86	3	3	2950	63.000	3	246	258 215
CT3 3C/11	200	180	10,8	108	3	3	3380	77.000	3	246	298 215
CT3 3C/13	250	180	13,5	135	3	3	3910	90.000	3	246	348 215
CT3 4C/11	160	180	11,5	115	4	3	3350	77.000	3	246	258 215
CT3 4C/14	200	180	14,4	144	4	3	3850	95.000	3	246	298 215
CT3 4C/18	250	180	18,0	180	4	3	4350	120.000	5	246	348 215

### informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general



Forno a 3 o 4 piani fissi\_Oven with 3 or 4 static baking chambers\_Fours à soles fixes de 3 ou 4 chambres\_Horno de 3 o 4 pisos fijos Forno a combustibile, alimentazione bruciatore gas o gasolio\_Combustion oven for gas or gasoil feeding\_Four à combustion, alimentation brûleur gaz ou mazout\_Horno de combustión con alimentación gas o gasoleo  
Piani cottura refrattari in fibra di vetro\_Baking plates made of refractory fiber glass\_Dalles de cuisson réfractaires en fibre de verre\_Soleras refractarias en fibra de vidrio  
Facciata acciaio inox satinato, pannellatura esterna in lamiera preverniciata\_Satin finish stainless steel oven front, external panelling in prepainted sheet iron\_Façade en acier inox satiné, revêtement en tôle préverniciée\_Fachada de acero inox satinado, paneles exteriores de chapa pintada al horno  
pannello comandi elettromeccanico o digitale\_Electromechanical or digital control panel\_Tableau de commandes électromécanique ou digital\_Cuadro de mandos electromecánico o digital  
vaporiere indipendenti a comando diretto\_Independent steam generator with direct control\_Appareils à buée indépendants à commande directe\_Vaporizadores independientes mandados directamente.



Il sistema di circolazione dell'aria ripartito in 4 zone assicura una migliore omogeneità di cottura\_The air circulation system, with 4 different adjustment areas, ensures a better baking evenness\_Le système de circulation de l'air repartí en 4 zones de régulation assure une meilleure homogénéité de cuisson\_El sistema de circulación del aire repartido en 4 zonas de regulación garantiza una mejor homogeneidad de cocción.



Portina in vetro temperato con nuovo sistema di apertura leggero nella movimentazione e facilmente smontabile per la pulizia\_Tempered door glass with a new opening system, which is very easy to handle and to disassemble for cleaning operations\_Porte en verre trempé avec le nouveau système d'ouverture d'un maniement aisé et facilement démontable pour le nettoyage du four\_Puerta de vidrio templado con nuevo sistema de apertura, muy manejable y fácilmente desmontable para ser limpiado.



Pannello comando disponibile nel formato elettromeccanico o con tastiera digitale\_Control panel available in the electromechanical version or with the digital keyboard\_Tableau de commandes disponible dans la version électromécanique ou avec clavier digital\_Panel de mandos disponible en la versión electromecánica o con el teclado digital.



#### CARATTERISTICHE OPZIONALI\_OPTIONAL FEATURES

Pannellatura esterna acciaio inox\_Lateral panelling in stainless steel\_Revêtement en acier inox\_Paneles exteriores de acero inox.  
Facciata acciaio inox "tela di lino"\_Front in special stainless steel "linen web"\_Façade en acier inox spécial "toile de lin"\_Fachada de acero inox especial "tela de lino".



# Forno a vapore a tubi anulari

annular steam tube oven\_four à vapeur à tubes annulaires\_horno de pisos de tubos anulares



FTUB420

FTUB330

## informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general



I tubi dell'anello esterno sono del tipo Manesman, resistenti alle alte pressioni, con diametro esterno di 35 mm e spessore di 5,5 mm. I doppi tubi trasversali, sempre del tipo Manesman, hanno un diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm. Le saldature dei tubi sono del tipo "MIG" e "TIG" eseguite da robots computerizzati. I canali di scorrimento del flusso d'aria calda sono costruiti con mattoni refrattari. Tutto il fascio dei tubi è isolato tramite un involucro in cemento garantendo un'eccellente inerzia termica. Le vaporiere sono poste a diretto contatto con il flusso d'aria calda, producendo un'abbondante quantità di vapore. Portine delle camere di cottura in vetro temperato auto bilanciato. Basta un leggero tocco per una rapida e sicura apertura e chiusura delle stesse. A richiesta sono disponibili i seguenti accessori: fornacella laterale di carico per combustibile solido, apertura delle portine verso l'alto, altezza maggiorata delle camere, camera di cottura elettrica e pannello di controllo digitale. Il carico e lo scarico possono essere eseguiti con pala e telai d'infornamento.

External Manesman tubes, resistant to high pressure have an external diameter of 35mm and thickness of 5,5 mm. The double cross Manesman tubes have an external diameter of 27 mm with a thickness of 4 mm. Welding on tubes are of type MIG and TIG and are made by computerized welding robot systems. Hot air flues are made of refractory bricks. Tubes are insulated by cement thus guaranteeing an excellent thermal inertia. Steam generators are positioned in the middle of the hot air conduct, thus producing a considerable quantity of steam. Doors on the baking decks are of tempered glass with counterweight. The slightest touch is enough to quickly and safely open and close them. The following optionals are available on request: lateral furnace for solid fuel, doors opening upwards, special deck crown height, electric deck and digital control panel. Loading and unloading of the product, can be done by using a loader and/or single manual setters.

Les tubes de l'anneau extérieur sont du type Manesman, résistants aux pressions élevées, avec un diamètre de 35 mm et un épaisseur de 5,5 mm. Les doubles tubes transversaux, toujours du type Manesman, ont un diamètre extérieur de 27 mm et un épaisseur de 4 mm. Les soudures des tubes sont de type MIG et TIG effectuées par des robots automatisés. Les canaux d'écoulement du flux d'air chaud sont construits avec des briques réfractaires. Le faisceau des tubes est isolé par une enveloppe en ciment qui garantit une excellente inertie thermique. Les appareils à buée sont en contact direct avec le flux d'air chaud, en produisant une quantité de vapeur abondante. Les portes des chambres de cuisson sont en verre trempé auto équilibrées. Il suffit d'une simple touche pour avoir une ouverture ou fermeture rapide. Sur demande sont disponibles les suivants accessoires: foyer latéral pour chargement du combustible solide (foyer à bois), bouches relevantes, chambre électrique, hauteur des chambres de cuisson supérieure au standard et tableau digital. L'enfournement et le défournement peuvent être effectués avec élévateur enfourneur.

Los tubos del anillo externo son del tipo Manesman, resistentes a las altas presiones, con diámetro externo de 35 mm y espesor de 5,5 mm. Los dobles tubos transversales, siempre del tipo Manesman, tienen un diámetro externo de 27 mm y espesor de 4 mm. Las soldaduras de los tubos del tipo "MIG" y "TIG" se realizan con robots computerizados. Los canales de recorrido del flujo de humos están contruidos con ladrillos refractarios. Todo el bloque de tubos está aislado a través de una envoltura de hormigón garantizando una excelente inercia térmica. Los vaporizadores vienen colocados a directo contacto con el flujo de los humos, produciendo abundantes cantidades de vapor. Puertas de las cámaras de cocción en cristal templado contrapesado. Basta un toque ligero para una rápida y segura apertura y cierre de las puertas. A solicitud son disponibles los siguientes accesorios: hornilla lateral para combustibles sólidos, apertura de las puertas de las bocas hacia arriba, cámara de cocción eléctrica independiente, altura de las cámaras de cocción más alta y panel de mandos digital. El horneo y el deshorneo pueden realizarse con cargadores manuales, semiautomáticos, automáticos y desprendedores manuales.



## Forno a vapore a tubi anulari 3 camere

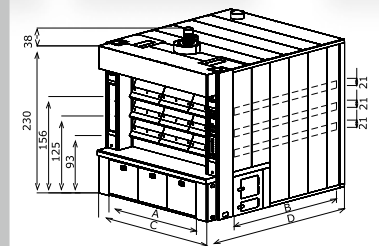
Annular steam tube oven 3 decks

Four à vapeur à tubes annulaires 3 chambres

Horno de pisos de tubos anulares 3 camaras



modello model	dimensioni camere baking decks dimens.		vetri glasses n°/cm	superficie cottura baking surface m²	peso weight Kg	potenza termica thermal power			ass. elettrico elec. absorption kW	dimensioni dimensions C D cm	
	A cm	B cm				Kcal/h	kW	Btu/h		C	D
FTUB-320	124	160	2/62	6.00	7.500	60.000	70	240.000	1.5	180	302
FTUB-321	124	197	2/62	7.35	9.000	62.000	72	248.000	1.5	180	339
FTUB-322	124	241	2/62	9.00	9.400	70.000	81	280.000	1.5	180	383
FTUB-330	186	160	3/62	8.95	9.400	70.000	81	280.000	1.5	242	302
FTUB-331	186	197	3/62	11.00	10.200	80.000	93	320.000	1.5	242	339
FTUB-332	186	219	3/62	12.25	10.700	90.000	104	260.000	1.5	242	361
FTUB-333	186	241	3/62	13.45	10.900	98.000	114	392.000	1.5	242	383
FTUB-334	186	263	3/62	14.70	11.100	105.000	122	420.000	1.5	242	405
FTUB-340	248	160	4/62	17.95	11.200	92.000	107	368.000	1.5	304	302
FTUB-341	248	197	4/62	14.70	12.000	110.000	128	440.000	1.5	304	339
FTUB-342	248	219	4/62	16.30	12.300	115.000	133	460.000	1.5	304	361
FTUB-343	248	241	4/62	17.95	12.800	125.000	145	500.000	1.5	304	383
FTUB-344	248	285	4/62	21.25	13.100	140.000	162	560.000	1.5	304	427
FTUB-345	248	318	4/62	23.70	13.700	145.000	168	580.000	1.5	304	460



FTUB-3(XX)

## Forno a vapore a tubi anulari 4 camere

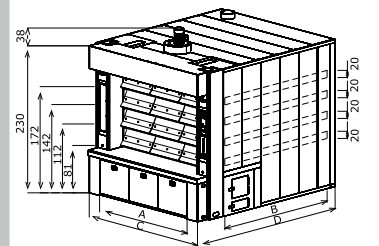
Annular steam tube oven 4 decks

Four à vapeur à tubes annulaires 4 chambres

Horno de pisos de tubos anulares 4 camaras



modello model	dimensioni camere baking decks dimens.		vetri glasses n°/cm	superficie cottura baking surface m²	peso weight Kg	potenza termica thermal power			ass. elettrico elec. absorption kW	dimensioni dimensions C D cm	
	A cm	B cm				Kcal/h	kW	Btu/h		C	D
FTUB-420	124	160	2/62	7.95	9.200	65.000	75	260.000	1.5	180	302
FTUB-421	124	197	2/62	9.80	9.600	80.000	93	320.000	1.5	180	339
FTUB-422	124	241	2/62	12.00	10.100	90.000	104	360.000	1.5	180	383
FTUB-430	186	160	3/62	11.95	10.200	95.000	110	380.000	1.5	242	302
FTUB-431	186	197	3/62	14.70	11.300	105.000	122	420.000	1.5	242	339
FTUB-432	186	241	3/62	11.95	12.000	120.000	139	480.000	1.5	242	383
FTUB-440	248	160	4/62	15.90	12.100	110.000	128	440.000	1.5	304	302
FTUB-441	248	197	4/62	19.55	12.400	135.000	157	540.000	1.5	304	339
FTUB-442	248	241	4/62	23.95	13.000	145.000	168	580.000	1.5	304	383
FTUB-443	248	296	4/62	29.40	14.500	160.000	186	640.000	1.5	304	438



FTUB-4(XX)

# Celle di lievitazione

proofers chambers\_chambres de fermentation\_camaras de fermentacion



CLA1P

CLAWB/2P

informazioni generali\_general info\_informations générales\_información general



Struttura portante in acciaio inox e rivestimento esterno in doppia parete metallica con intercapedine isolante. Con o senza basamento\_Supporting structure made of stainless steel, double external metal covering with isolated hollow space. With or without floor\_Structure en acier inox, revêtement extérieur avec double paroi métallique avec un espace d'isolation. Avec ou sans sol\_Estructura portante de acero inoxidable, revestimiento exterior con doble pared metálica con espacio intermedio aislante. Con o sin suelo.



Il calore e l'umidità sono erogati da un apposito gruppo di riscaldamento dotato di ventilatore e resistenze per garantire un'uniformità di lievitazione su tutti i prodotti\_Heat and humidity are provided by special heating group equipped with ventilator and heating elements in order to grant an even leavening of all products\_La chaleur et l'humidité sont distribuées par un groupe de chauffage équipé des ventilateurs et résistances afin de garantir une fermentation uniforme à tous les produits\_El calor y la humedad son producidos directamente por un expreso grupo de calefacción, dotado de ventilador y resistencias, para garantizar uniformidad de fermentación en todos lo productos.



forni\_ovens\_fours\_hornos

## Celle di lievitazione per forni rotativi

Proofers for rotary ovens

Chambres de fermentation pour fours rotatifs

Camara de fermentacion para hornos rotativos

modello model	dimensioni carrello/size trolley cm	carrelli/trolleys n°	porte/doors n°	consumo/consumption kW	larghezza width mm	dimensioni esterne/external dimensions		
						profondità depth mm	H1 cella/proofer mm	H2 motori/motors mm
CLA124	40x60 - 45x65	2	1	3,5	800	1650	2250	2500
CLA224	40x60 - 45x65	2	2	3,5	1540	970	2250	2500
CLA244	40x60 - 45x65	4	2	4,5	1540	1650	2250	2500
CLA344	40x60	6	2	4,6	1540	2350	2250	2500
CLA125	50x70	2	1	3,6	840	1850	2250	2500
CLA225	50x70	2	2	3,6	1540	1060	2250	2500
CLA245	50x70	4	2	4,6	1540	1850	2250	2500
CLA345	50x70	6	2	5,6	1540	2650	2250	2500
CLA126	60x80	2	1	4,5	940	1970	2250	2500
CLA226	60x80	2	2	4,5	1800	1130	2250	2500
CLA246	60x80	4	2	5,5	1800	1970	2250	2500
CLA346	60x80	6	2	6,6	1800	2950	2250	2500
CLA128	80x80	2	1	4,5	1120	1970	2250	2500
CLA228	80x80	2	2	4,5	2180	1130	2250	2500
CLA248	80x80	4	2	6,5	2180	1970	2250	2500
CLA348	80x80	6	2	5,6	2070	2950	2250	2500
CLA1210	80x100	2	1	5,5	1120	2350	2250	2500
CLA2210	80x100	2	2	5,5	2180	1330	2250	2500
CLA2410	80x100	4	2	6,5	2180	2350	2250	2500
CLA3410	80x100	6	2	7,2	2070	3550	2250	2500

## Celle di lievitazione per forni a piani fissi

Proofers chambers for dek ovens

Chambres de fermentation pour fours soles fixes

Camaras de fermentacion para hornos de pisos fijos

modello model	dimensioni carrello/size trolley cm	carrelli/trolleys n°	porte/doors n°	consumo/consumption kW	larghezza width mm	dimensioni esterne/external dimensions		
						profondità depth mm	H1 cella proofer mm	H2 motori/motors mm
CLAWB250/1P	620x2050	1	1	4,6	940	2500	2250	2500
CLAWB275/1P	620x2300	1	1	4,6	940	2750	2250	2500
CLAWB300/1P	620x2550	1	1	5,6	940	3000	2250	2500
CLAWB325/1P	620x2800	1	1	5,6	940	3250	2250	2500
CLAWB350/1P	620x3050	1	1	6,6	940	3500	2250	2500
CLAWB375/1P	620x3300	1	1	6,6	940	3750	2250	2500
CLAWB400/1P	620x3550	1	1	6,6	940	4000	2250	2500
CLAWB250/2P	620x2050	2	2	6,6	1800	2500	2250	2500
CLAWB275/2P	620x2300	2	2	6,6	1800	2750	2250	2500
CLAWB300/2P	620x2550	2	2	6,6	1800	3000	2250	2500
CLAWB325/2P	620x2800	2	2	6,6	1800	3250	2250	2500
CLAWB350/2P	620x3050	2	2	7,2	1800	3500	2250	2500
CLAWB375/2P	620x3300	2	2	7,2	1800	3750	2250	2500
CLAWB400/2P	620x3550	2	2	7,2	1800	4000	2250	2500

PANNELLO COMANDI - CONTROL PANEL







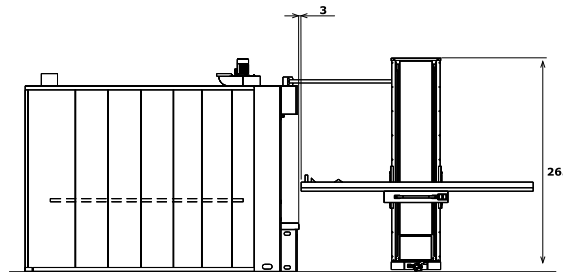
# Accessori forni

oven accessories \_accessoires pour fours \_acessorios por hornos

## Pala semi-automatica IFA

Semi-automatic loader IFA  
Enfourneur semi-automatique IFA  
Cargador semi-automático IFA

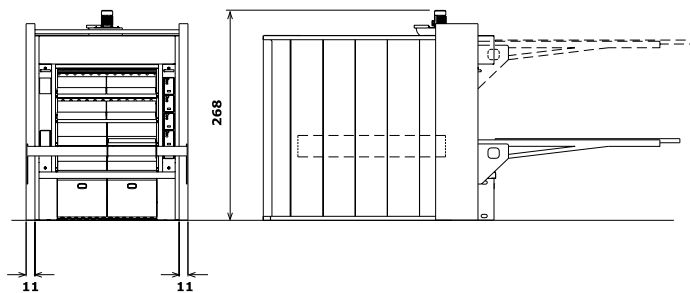
■ Adattabile a tutti i tipi di forni a piani. Struttura a colonna con contrappeso centrale in acciaio verniciato. Infilamento e sfornamento automatico. Salita, discesa e ritorno tela manuale. Telaio in alluminio. A richiesta telaio inox. Movimento del telaio con motore a 2 velocità con inversione movimento tappeto. Spostamento laterale manuale guidato da rotaia superiore e a pavimento. Dotata di maniglia per bloccaggio telaio all'altezza dell'entrata della camera. Con pedalina per l'allineamento del telaio alla bocca del forno. Sistema di trasformazione in manuale in caso di mancanza di elettricità. Posizione di riposo in alto alla altezza della cappa. A richiesta telaio d'infilamento inox. A richiesta pulsanti vapore nel pannello comandi. ■ Can be adapted to any deck ovens. Column structure in painted steel with a central counter-weight. Loading and unloading operations are motorized. Advance counterweight system to raise and lower the mechanism smoothly. Return of the belt must be done manually. Setter frame in aluminum. On request, stainless steel setter frame is available. 2 speed motion for the setter with reverse rotation of the belt. Top and floor rail for the manual side movement of the loader. Equipped with handle to lock the setter at the right height of the deck. With pedal control for the alignment of the setter to the front of the oven. Possibility to work in manual mode in case of power off. On request, steam push button on the loader control panel. ■ Adaptable à tous types de fours à sole. Structure de la colonne avec un contrepois centrale en acier verni. Enfilement et défilement automatique. Montée, descente et retour de la toile manuel. Tapis en aluminium. Sur demande tapis en inox. Déplacement du tapis par moteur à 2 vitesses avec inversion du mouvement de la toile. Déplacement latéral manuel, dirigé par un rail supérieur et au sol. Equipé d'une poignée de blocage de l'enfourneur à la hauteur de l'entrée de la chambre. Pédale pour l'alignement du tapis à la bouche du four. Possibilité de transformation du fonctionnement en manuel en cas de panne de courant. Position de repos à haut à la hauteur de la hotte. Sur demande tapis d'enfilement en inox. Sur demande boutons buée dans le tableau de commandes. ■ Adecuados para todos los modelos de hornos de pisos. Estructura a columna con contrapeso central en acero barnizado. Horneado y deshorneado automático. Tapiz en aluminio. Movimiento del tapiz con motor a 2 velocidades e inversor de giro para el tapiz. Salida, bajada y regreso de la tela manual. Desplazamiento lateral manual con guía de rodadura superior y al suelo. Equipado con maneta para bloquear el tapiz a la entrada de la cámara. Equipado con pedal para alineación del tapiz a la boca del horno. Posibilidad de transformarlo a manual en caso de falta de electricidad. Posición de reposo en alto a la altura de la campana. A solicitud tapiz en acero inox. A solicitud botones para vapor incluidos en el panel de mandos.



## Infornatore manuale I.F.M.

Manual loader I.F.M.  
Enfourneur Manuel I.F.M.  
Cargador manual I.F.M.

■ Adattabile a tutti i tipi di forni a piani. Struttura in acciaio e alluminio. Infilamento e sfornamento manuale. Completo di 1 telaio a punta per infornamento sfornamento. Corsie di scorrimento e contrappesi installati sui 2 lati della facciata. Dotata di maniglia per bloccaggio telaio all'altezza dell'entrata della camera. Con ribaltina anteriore. Posizione di riposo in alto alla altezza della cappa. ■ Can be adapted to any deck oven. Steel and aluminum frame. Manual loading and unloading operations. Supplied with 1 setter with thin end for loading and unloading. Sliding up & down rails and counterweights on the sides of the oven front. Equipped with handle to lock the frame at deck height. With front-fold away part. Loader rest position at hood height. ■ Adaptable à tous types de fours à sole. Structure en acier et en aluminium. Enfilement et défilement manuel. Complet de 1 tapis avec pointe pour enfilement et défilement. Voies de glissement et contrepois installés sur les 2 côtés de la façade. Equipé d'une poignée de blocage de l'enfourneur à la hauteur de l'entrée de la chambre. Avec rabat avant. Position de repos à haut à la hauteur de la hotte. ■ Adecuados para todos los modelos de hornos de pisos. Estructura en acero y aluminio. Horneo y deshorneo manual. Completo de 1 tapiz a punta para homear y extraer el pan. Guías de deslizamientos integradas a las columnas de la fachada. Equipado con maneta para bloquear el tapiz a la entrada de la cámara. Con vasculante removible. Posición de reposo en alto a la altura de la campana.



## Carrelli

Trolley  
Charriot  
Carros



Carrello in acciaio inox per telaini di infornamento  
Stainless steel trolley for loading belts  
Charriot pour enfourneur  
Carros por telar de enhornamiento



Carrello in acciaio inox per forno rotor  
Rotor oven trolley in stainless steel  
Charriot rotatif  
Carro por horno



Carrello in acciaio inox porta teglie  
Stainless steel trolley for tray  
Charriot por plateau acier inoxydable  
Carro para bandejas in acero inoxidable

## Teglie

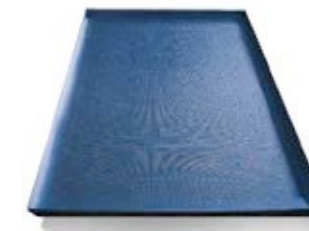
Tray  
Plaques  
Bandeja



Teglia alluminio forato siliconato ondulata per baguettes  
Perforated siliconed aluminium tray with frame for baguette  
Plaques en aluminium perforé ondulé pour baguettes  
Bandeja aluminio perforado por baguettes



Teglia piana alluminio forato siliconato con bordo di piega  
Perforated siliconed aluminium tray with bended edges and welded corner  
Plaques plates en aluminium perforé bord plié  
Bandeja plana perforada en aluminio



Teglia lamiera alluminata/blu con bordo di piega  
Flat aluminized tray with bended edges and welded corner  
Plaque en tole aluminé e avec borde relevé  
Bandeja plana aluminada no perforada



Teglia piana alluminio pieno con bordo di piega  
Not perforated flat aluminium baking tray with bended edges and welded corner  
Plaque en tole en aluminium no perforé  
Bandeja plana no perforada en aluminio

## Telaio per pan carrè

Special tray for pan carrè  
Enfourneurs pour pan carrè  
Telar por pan carrè



## Trattamento di teflonatura

Anti-adherent covering teflon on tray  
Recouvreure avec teflon  
Tratamiento de teflon







WWW.MACPAN.COM  
WWW.BAKERYMACHINE.IT  
WWW.BAKERYEQUIPMENT.IT

