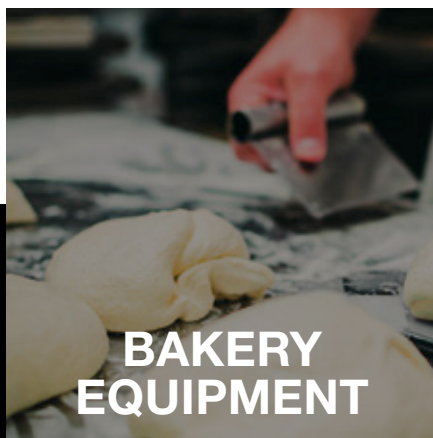




MADE IN ITALY



**BAKERY
EQUIPMENT**



**PASTRY
EQUIPMENT**

A full range of equipments adapted to your needs



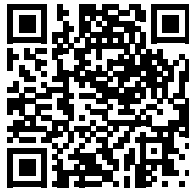
**FERMENTATION
& BAKING**



**BREAD
PLANT**

general catalogue
2021_2022

WATCH US ON





panificio_**bakery**_boulangerie_**panaderia**

06|61

pasticceria_**pastry**_patisserie_**pasteleria**

62|95

forni_**ovens**_fours_**hornos**

96|137



It all began on 6 October 1983, when Ottorino Marcante, together with his children, decided to make available his experience to support, maintain, service and repair oven and pastry shop equipment, as well as machinery for bakeries, gaining and consolidating a leading position on the Italian market in just a few years.

The experience gained over time, combined with a vocation for innovation and the development of new technologies, has enabled the company to broaden its horizons, firstly working in the reconditioning of machinery with complete overhauls, followed by the design and manufacture of machinery and supply of equipment for bakeries, pastry shops, pizzerias and for the entire Ho. Re. Ca. industry, including industrial kitchens for large communities.

All of the above comes with a guarantee of prompt and precise support, all over the world. Since the early Nineties, the company has been operating on foreign markets, starting out in the countries of Eastern Europe, then offering machinery and services with high added value, such as reconditioning, to other continents, reaching 175 countries around the world.

Today, our Mac.Pan is more than ever projected onto the global market, appreciated for the quality of its machinery and industrial lines, for the reliability of its service, for its values of integrity and honesty which our clients have come to appreciate for over thirty years.

OUR
HISTORY



OUR INGREDIENTS

Quality, reliability, efficiency, and service

Count on MACPAN for a great machines selection able to meet and exceed your expectations. No matter what you're creating, MACPAN offers versatile machines that will provide you with a great return on investment.

Equipment Trade-In

In addition to providing new equipment, we also offer trade-in services in some instances. We will do whatever is necessary to replace old equipment with newer, safer, and lower cost of ownership equipment.

Parts & Service

Your partnership with MACPAN doesn't end with installation. We stand behind our products and are dedicated to providing you with comprehensive service and support. From replacement parts to maintenance and guidance, rely on MACPAN to deliver anything you need to keep your business efficient and your products consistent.

Product Research & Development

In order to keep your business running smoothly, you need to be sure that our products will serve you well. Take advantage of our knowledge and experience, and you'll enjoy the peace of mind that comes from thinking you've made the right decision. Send us your ingredients or join us right here at MACPAN to find out for yourself that our solutions will get you the results you need. We have decades of experience in order to help our clients bring new products to market and continually raise the bar.

Build-Out

We know how stressful starting a new business or new location can be. As such, we offer full build-out services that begin from the initial concept and follow through to opening day. From aiding in selecting potential locations to finalizing the CAD designed layout of your new business, we have everything handled for every step of the way. We work direct with consultants and contractors to ensure the entire process remains as smooth as can be.

All equipment... from A to Z

MAC PAN puts forward its experience in selecting complementary machines in order to make the customer comfortable with an optimal solution. MAC PAN handles complete interaction between the various machines in order to supply a perfectly operating and synchronized plant. If technological support is needed to develop new products or to improve on existing recipes, MAC PAN can provide the customer with a specialized food technologist, high of his experience on the field.



WE ARE YOUR PARTNER

As a family-owned business, we're committed to meeting the unique needs of every customer. So our consultants will work with you personally to assess your needs, goals, facilities and ideas. This allows us to design unmatched custom tailored solutions that are centered around your specific needs.

Our main focus is to always add value through every avenue possible for our clients. As such, we offer a wide array of services in order to provide our clients with a true partner in this industry. Please contact us at any time to discuss the full range of possibilities that can be achieved with MACPAN!

SCOPE OF WORK

Consultancy to Specify Project, Requirements in Accordance with the Client's Budget and Expectations

.....
Design & Planning

.....
Procurement

.....
Installation & Testing

.....
Site Visit & Control

.....
After Sales Service & Maintenance



TURNKEY SOLUTION

Start your **production simply** by **turning the key !!!**

Thanks to its technical and technological experience, developed in over 30 years, MAC PAN puts itself forward as main contractor for the realization of complete plants for the **bakery, pastry** and **ho.re.ca industry**, ranging from raw materials preparation to packaging. It selects the best equipment and takes care of the perfect interface of the machines.

IN A MARKET OF CONTINUOUS EVOLUTION, THE "TIME FACTOR" IS DECISIVE FOR THE SUCCESS OF EVERY PRODUCT AND THE TURNKEY SOLUTION IS THE RESPONSE THAT MAC.PAN HAS FOR THE NEW CHALLENGE.

Several highly specialized working teams perfectly organized together, follow all the Turnkey solution stages. From the study of the project to the installation of the plant. Only in this way will the final product be obtained and meet expectations.

Advantages of the Turnkey Solutions

The customer can therefore start production simply by

"turning the key"

1
2
3
4
5

A single business partner, MAC PAN.

Optimization of working times: MAC PAN co-ordinates and supervises the design engineering, construction and running of all the machines on the plant.

Delivery within expected times: MAC PAN guarantees the customer that all the parts of the plant arrive right in time for installation and running.

Integration of section parts: MAC PAN assures the execution of a perfectly operating plant at all levels.

Cut down on start-up times.



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, monophasé . 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.



mac.pann

08 09		refrigeratori d'acqua water chillers refroidisseurs d'eau enfriadores de agua
10 11		dosatori e dosatori-miscelatori d'acqua water dosers and water doser-mixers doseurs et doseur-mélangeur d'eau dosificadores y dosificadores-mezcladores de agua
12 15		impastatrici a spirale spiral mixer petrin à spirale amasadora de espiral
16 17		impastatrici automatiche a spirale autoribaltante automatic spiral mixers with lifter pétrin automatique à spirale avec élévateur pour déverser amasadora automática de espiral autovolcable
18 19		impastatrice a spirale automatica vasca estraibile automatic spiral mixer with removable bowl pétrin à spirale automatique à cuve amovible amasadora automática de espiral cuba extraible
20		impastatrici a forcella fork mixers pétrin à fourche amasadora de horquilla
21		impastatrici a forcella con vasca libera fork mixers with free bowl pétrin à fourche cuve libre amasadora de horquilla cuba libre
22 23		impastatrici a braccia tuffanti mixers with beater arms petrisseuse à bras plongeurs amasadoras a brazos zambullientes
24 25		spezzatrici quadre squares divider machines à couper partidoras quadra
26 27		spezzatrici semiautomatiche con griglia semi-automatic dividing machines with grid diviseuses semi-automatiques avec grille divisoras semi-automáticas con rejilla
28 29		spezzatrici esagonali hexagonal dividers diviseuses hexagonale divisoras hexagonales
30 31		spezzatrici rotonde round dividers diviseuses rondes divisoras redondas
32 33		spezzatrici arrotondatrici bun rounding dividers diviseuses bouleuses divisoras boleadoras
34 35		spezzatrici volumetriche volumetric dividing diviseuse peseuse volumétrique porcionadora volumétrica
36 37		arrotondatrici coniche conical rounders bouleuses coniques boleadora conica

38		arrotondatrici a nastri band rounder bouleuses avec rubans heñidora de bandas
39		arrotondatrici a coclea tubular rounder
40 42		camere di riposo dinamiche dynamic intermediate proofers chambres de détente dynamiques cámara de reposo dinámica
43 45		camere di riposo statiche static intermediate proofers chambres de détente statiques cámara de reposo estática
46 47		formatrice per baguette baguette moulding machine faconnes à baguettes formadora para baguettes
48 50		formatrici per pane moulders for bread mouleuses pour le pain formadora para el pan
51		formatrici per sandwich small sandwich moulders faconneuse à petits pains
52		grissinatrice grissini machine machine pour gressins maquina por grissini
53		taglierine per pane orizzontali horizontal bread slicers coupeuse horizontal cortadora horizontal
54 55		taglierine per pane semi-automatiche semi-automatic bread slicer coupeuse semiautomatique cortadora semiautomática
56 57		taglierine per pane automatiche automatic bread slicer coupeuse automatique cortadora automática
58 59		taglierine con nastri automatiche automatic bread slicer with belts coupeuse automatique avec tapis cortadora automática con lonas
60		setaccio per farina flour sifter tamis à farine tamiz para harina
61		macinapane bread grinder broyeur de pain trituradora de pan

Refrigeratori d'acqua

water chillers_refroidisseurs d'eau_enfriadores de agua



CWR100D



CWR50D



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 / Exterior 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 / Écoulement 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 / Télér thermostat électronique / Telemetro electrónico
- 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)



MODULABLE

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 feet	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	500x 570 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

Refrigeradores 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 feet	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



MA



MDM



MDM INOX

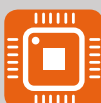


MAVECO





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.



Electronica 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. Eletcroválvula 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 manual 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 manual 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



MXRE



MX



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 encadenada 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 coûteux entretiens. Máquina 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 Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	dimensioni vasca bowl dimension mm	motore motor 1 ^a / 2 ^a Kw	vasca bowl 1 ^a / 2 ^a rpm	spirale spiral 1 ^a / 2 ^a rpm	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
MX 5 MXR 5 MXRE 5	5	3	7	Ø 260 x 140	0,37	24	155	280x520x440h	36
MX 10 MXR 10 MXRE 10	8	5	12	Ø 280 x 195	0,55 / 0,75	15 / 24	100 / 155	300x590x570h	44
MX 20 MXR 20 MXRE 20	17	11	22	Ø 365 x 240	0,55 / 0,75	12 / 19	77 / 120	385x730x660h	69
MX 30 MXR 30 MXRE 30	25	17	32	Ø 400 x 260	0,75 / 1,1	12 / 19	77 / 120	420x760x660h	73
MX 40 MXR 40	35	23	41	Ø 452 x 260	1,1 / 1,5	12 / 19	77 / 120	480x840x760h	118
MX 50	45	30	64	Ø 500 x 340	1,1 / 1,8	12 / 19	80 / 120	520x590x870h	148
MX 70	60	40	82	Ø 550 x 350	1,1 / 1,8	12 / 19	80 / 120	570x950x920h	158

OPTIONAL



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



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



Macchina con inverter
Machine with inverter
Machine avec inverseur
Máquina 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



PLASTIC COVER FOR BOWL

Required in the following countries:

AUSTRIA, BELGIUM, BULGARIA, CYPRUS, CZECH REPUBLIC, DENMARK, ESTONIA,
FINLAND, FRANCE, GERMANY, GREECE, HUNGARY, ICELAND, IRELAND, ITALY, LATVIA,
LITHUANIA, LUXEMBOURG, MALTA, NETHERLANDS, NORWAY, POLAND, PORTUGAL,
ROMANIA, SLOVAKIA, SLOVENIA, SPAIN, SWEDEN, SWITZERLAND AND UNITED KINGDOM.

Food processing machinery - Dough mixers - Safety and hygiene requirements
EN 453:2000+A1:2009





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 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 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; 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	capacità farina flour capacity	capacità vasca bowl capacity	vasca bowl	vasca bowl (rpm)	spirale spiral (rpm)	motore spirale spiral motor	motore vasca bowl motor	dimensioni dimension	peso weight
	Kg	Kg	Lt	Ø cm	1 ^a	1 ^a / 2 ^a	kW	kW	(WxDxH) cm	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	capacità farina flour capacity	capacità vasca bowl capacity	vasca bowl	vasca bowl (rpm)	spirale spiral (rpm)	motore spirale spiral motor	motore vasca bowl motor	dimensioni dimension	peso weight
	Kg	Kg	Lt	Ø cm	1 ^a	1 ^a / 2 ^a	kW	kW	(WxDxH) cm	Kg
MSP60 JET/TS	60	37	95	58	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	110x61x118h	350
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: macchina con griglia in acciaio inox

On request: machine with stainless steel protection

Sure demandement: machine avec protection en acier inoxydable

Su requesta: máquina con protección en acero inoxidable



SPECIAL EDITION

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 lo esfuerzo y un 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





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) 1 ^a	spirale spiral (rpm) 1 ^a / 2 ^a	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
MSPB 80	80	50	142	70	16	100 / 200	5.0	140x155x150h	235	880
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	250	1240
MSPB 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	160x175x165h	255	1260
MSPB 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	165x180x165h	260	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) 1 ^a	spirale spiral (rpm) 1 ^a / 2 ^a	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
MSPV 80	80	50	142	70	16	100 / 200	5.0	140x155x175h	250	980
MSPV 100	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	140x155x175h	260	1000
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



PLASTIC COVER FOR BOWL

Required in the following countries:

AUSTRIA, BELGIUM, BULGARIA, CYPRUS, CZECH REPUBLIC, DENMARK, ESTONIA, FINLAND, FRANCE, GERMANY, GREECE, HUNGARY, ICELAND, IRELAND, ITALY, LATVIA, LITHUANIA, LUXEMBOURG, MALTA, NETHERLANDS, NORWAY, POLAND, PORTUGAL, ROMANIA, SLOVAKIA, SLOVENIA, SPAIN, SWEDEN, SWITZERLAND AND UNITED KINGDOM.

Food processing machinery - Dough mixers - Safety and hygiene requirements

EN 453:2000+A1:2009

Impastatrice a spirale automatica vasca estraibile

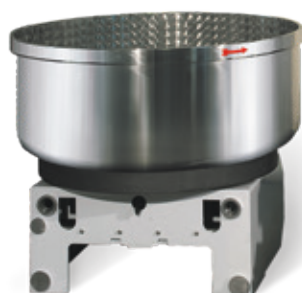
automatic spiral mixer with removable bowl _pétrin à spirale
automatique à cuve amovible _amasadora automática
de espiral cuba extraíble



MSPA300



RCEB/RCET



MSPA 200





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.



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)	spirale spiral (rpm)	consumo tot. power consumption kW	motore spirale 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 100	100	80	216	80	16	100 / 200	6.5	2.7/4.9	175x103x135h	920
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

Levantador/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 100	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

Levantador/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 100	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	CS100	CS130	CS160	CS200	CS250	CS300	CS400
dimensioni_dimension (WxDxH) cm	88x80x84h	90x82x86h	93x85x88h	101x93x88h	106x103x89h	113x104x91h	140x115x110h	140x130x112h
peso_weight Kg	190	200	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

fork mixer

petrin Axeoblique

amasadora de horgilla

VL



CARATTERISTICHE: La nuova linea pulita e moderna mantiene la promessa di una macchina robusta costruita in lamiera d'acciaio di grosso spessore, silenziosa per la raffinata meccanica in bagno d'olio, offrendo una garanzia di durata nel tempo. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304, mentre le parti di comando rispettano le normative vigenti per una grande sicurezza dell'operatore. Grande completezza anche negli accessori di serie per la categoria, dalle ruote per lo spostamento della Macchina alle due velocità con la possibilità di avere in optional i due timer e poter quindi lavorare in ciclo automatico. Usando questa impastatrice nel Vostro laboratorio avrete il piacere di mantenere con gli impasti più difficili una grande rapidità e la resa di

una macchina di grande tradizione.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: The modern clean line reinforces its robust structure made of thick sheet steel, its sophisticated oil bath lubrication ensures quiet operation and guarantees a long life. All parts that come into contact with the product are made from AISI 304 stainless steel and the controls comply with the highest safety standards. A complete range of standard accessories for the category are installed including wheels to facilitate moving the machine and two operating speeds, as well as the optional extra two timers to permit automatic operation. This reliable mixer would be an asset to your kitchen as it kneads even the stiffest doughs quickly and efficiently.

CARACTÉRISTIQUES: La nouvelle ligne propre et moderne maintient la promesse d'une machine robuste construite en tôle d'acier de grosse épaisseur, silencieuse, grâce à la mécanique raffinée en bain d'huile, qui offre une garantie de longue durée. Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 304 alors que les pièces de commande sont conformes aux législations en vigueur afin de garantir une sécurité optimale à l'opérateur. La gamme des accessoires fournis en série est elle aussi très très complète, depuis les roues pour le déplacement de la machine jusqu'aux deux vitesses avec la possibilité d'avoir en option les deux minuteurs pour pouvoir travailler en cycle automatique. Grâce à l'utilisation de ce pétrin dans votre laboratoire vous aurez le plaisir de travailler les pâtes les plus difficiles avec une grande rapidité et vous pourrez jouir de la productivité d'une machine de grande tradition.

CARATTERISTICHE: Su nueva línea limpia y moderna mantiene la promesa de una máquina robusta fabricada en chapa de acero de gran espesor, silenciosa gracias a la refinada mecánica en baño de aceite y con la garantía de duración en el tiempo. Todas las partes en contacto con el producto están realizadas en acero inoxidable AISI 304, mientras que las partes de mando cumplen las normativas vigentes para asegurar al operador completa seguridad. Asimismo, gran surtido de accesorios de serie para la categoría, desde las ruedas para desplazar la máquina, hasta las dos velocidades y la posibilidad de disponer de dos temporizadores como opcionales, pudiendo así trabajar con ciclo automático. Con esta amasadora en su taller, se complacerán de la gran rapidez conseguida con la masas más difíciles y además, del rendimiento de esta máquina de gran tradición.

Impastatrice ideale per laboratori artigianali di panificio e pizzeria. Capacità di impasto Kg. 35/40 oppure Kg. 80. Vasca fissa in acciaio inox. Trasmissioni con moto riduttore a bagno d'olio. Macchina su ruote girevoli.

Ideal mixer for medium/artisan bakery laboratory and pizzeria. Capacity finished dough Kg. 35/40 or Kg. 80. Fixed stainless steel bowl. Gearing with reducer in oil bath. Machine on wheels.



modello model	capacità impasto capacity finished	capacità farina flour capacity	volume vasca bowl capacity	vasca bowl	utensili tools	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
	Kg	Kg	kg	Ø cm R.P.M.	R.P.M.	kW	(WxDxH) mm	
VL35/40	35/40	21	53	57 6,5/10	38/58	0.95/1.3	590x1050x1085	180
VL80	80	50	120	76 4,5/6,5	24/36	1.80/3.1	800x1310x1220	350



panificio_bakery_boulangerie_panaderia



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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 1^{re} à la 2^e 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.

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

Impastatrici a braccia tuffanti

mixers with beater arms



IBT 65



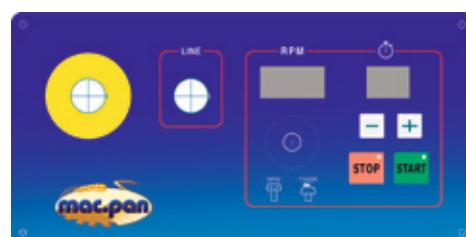
MAN

Manual control panel 2 speeds - NO TIMER)



PRO

Digital control panel 2 speeds - 2 timers



INV

Digital control panel with INVERTER - 1 timer



INV/PROG

Programmable Digital control panel with INVERTER 5 speeds
5 timers - 5 PROGRAMMABLE STEPS - 99 RECIPES





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.



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. Caba, brazón 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 (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).



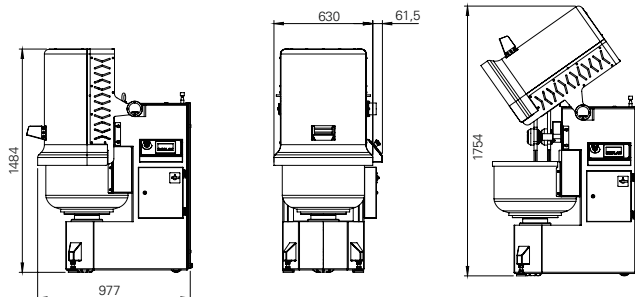
Trasmissione: ingranaggi in bagno d'olio e ghisa speciale. Transmission: gears of special cast-iron in oil bath. Transmission: engrenages à bain d'huile et en fonte spéciale. Transmisión: engranajes en baño de aceite de fundición especial.



Questa impastatrice è adatta per impasti con idratazione media del 60%, ideale per la pizza. This mixer is suitable for medium 60% hydration mixes, ideal for pizzas. Ce pétrisseur est adapté aux pâtes avec hydratation moyenne de 60 %, il est idéal pour la pizza. Esta amasadora es adecuada para masas con hidratación media del 60%, ideal para la pizza.

modello model			IBT45	IBT55	IBT65
Dough capacity (min/max)*	kg		5/48	5/56	5/64
Flour capacity (min/max)*	kg		3/30	3/35	3/40
Water capacity (min/max)*	lt		2/18	2/21	2/24
Bowl volume	lt		70	80	90
Water / flour min	%		60	60	60
Twin arms turns	1st/2nd speed	MAN - PRO	rpm	40/60	40/60
	inverter	INV - TOUCH	rpm	from 25 to 75	from 25 to 75
Bowl turns	1st/2nd speed	MAN - PRO	rpm	8/12	8/12
	inverter	INV - TOUCH	rpm	from 5 to 15	from 5 to 15
Bowl dimension (D x H)	mm		520x330	550x340	550x390
Motor power	1st/2nd speed	MAN - PRO	Kw	1.5/2.2	1.5/2.2
	inverter	INV - TOUCH	Kw	2.2	2.2
Volt		MAN - PRO - INV - TOUCH	V	400/3/50-60	400/3/50-60
		MAN - PRO - INV - TOUCH	V	220/3/50-60	220/3/50-60
		INV - TOUCH	V	220/1/50-60	220/1/50-60
Electric motor brake				included	included
Net weight	Kg		310	312	314

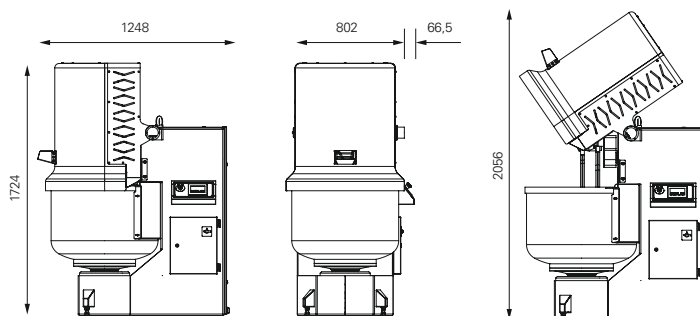
*Capacità d'impasto calcolata con il 60% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti
 *Dough capacity calculated with 60% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.



IBT 45/55/65

modello model			IBT110	IBT130	IBT150
Dough capacity (min/max)*	kg		8/110	8/130	8/150
Flour capacity (min/max)*	kg		5/70	5/80	5/95
Water capacity (min/max)*	lt		3/40	3/50	3/55
Bowl volume	lt		150	180	195
Water / flour min	%		60	60	60
Twin arms turns	INV - TOUCH	inverter	from 25 to 75	from 25 to 75	from 25 to 75
Bowl turns	INV - TOUCH	inverter	from 5 to 15	from 5 to 15	from 5 to 15
Bowl dimension (D x H)	mm		680x455	720x472	720x512
Motor power	INV - TOUCH	Kw	4.5	5.5	6.5
Volt	INV - TOUCH	V	400/3/50-60	400/3/50-60	400/3/50-60
	INV - TOUCH	V	220/3/50-60	220/3/50-60	220/3/50-60
Electric motor brake			included	included	included
Net weight	Kg		670	680	690

*Capacità d'impasto calcolata con il 60% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti
 *Dough capacity calculated with 60% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.



IBT 110/130/150

Spezzatrici quadre

squares divider_machines a couper_partidoras quadra

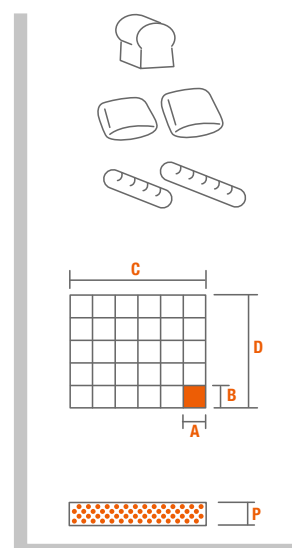
MSQA



MSQM



MSQS





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.



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 (AxB)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQA 10	10	300/2.000	20	100x200	1.200	660x700x1100h	210
MSQA 20	20	150/1.000	20	100x100	2.400	660x700x1100h	210
MSQA 20S	20	80/500	10	80x80	2.400	660x700x1100h	210
MSQA 24	24	130/830	20	100x80	2.800	660x700x1100h	210
MSQA 30	30	100/660	20	80x84	3.600	660x700x1100h	210
MSQA 40	40	80/500	20	50x100	4.800	660x700x1100h	210
MSQA 48	48	60/400	20	50x80	9.500	660x700x1100h	210
MSQA 60	60	50/330	20	80x42	7.200	660x700x1100h	210
MSQA 80	80	40/250	20	50x50	9.600	660x700x1100h	210
MSQA 10/20*	10	300/1.800	18	100x100	1.200	660x700x1100h	210
	20	150/900		100x200	2.400		
MSQA 12/24*	12	260/1.500	18	80x100	1.400	660x700x1100h	210
	24	130/750		80x200	2.800		
MSQA 15/30*	15	200/1.200	18	80x84	1.800	660x700x1100h	210
	30	100/600		80x170	3.600		

Quadre Semiautomatiche

Semi-automatic squares divider

Machines a couper hydraulique semi-automatique

Partidoras quadra hidraulica semiautomatica



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxB)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQS 10	10	300/2.000	20	100x200	850	660x700x1100h	210
MSQS 20	20	150/1.000	20	100x100	1.800	660x700x1100h	210
MSQS 20S	20	80/500	10	80x80	2.400	660x700x1100h	210
MSQS 24	24	130/830	20	100x80	1.950	660x700x1100h	210
MSQS 30	30	100/660	20	80x84	2.500	660x700x1100h	210
MSQS 40	40	80/500	20	50x100	3.300	660x700x1100h	210
MSQS 48	48	60/400	20	50x80	9.500	660x700x1100h	210
MSQS 60	60	50/330	20	80x42	5.000	660x700x1100h	210
MSQS 80	80	40/250	20	50x50	6.700	660x700x1100h	210
MSQS 10/20*	10	300/1.800	18	100x100	850	660x700x1100h	210
	20	150/900		100x200	1.650		
MSQS 12/24*	12	260/1.500	18	80x100	1.000	660x700x1100h	210
	24	130/750		80x200	1.950		
MSQS 15/30*	15	200/1.200	18	80x84	1.250	660x700x1100h	210
	30	100/600		80x170	2.500		

Quadre Manuali

Manual square dividers

Diviseuses carrées manuelles

Divisoras cuadradas manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight gr	capacità capacity Kg	pressino press (AxB)	capacità oraria hourly capacity Pz/H	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MSQM 20	20	80/350	7	80X80	1800	700X700X1100	150
MSQM 42	42	40/170	7	57X53	900	700X700X1100	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

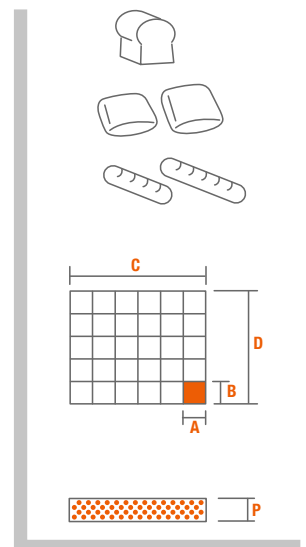
Hourly production rates are also indicative, as they always depend on the user's internal organization (tests performed in a laboratory with equipment).

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





Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox
304_Frime 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.



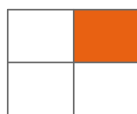
Macchina a movimentazione idraulica. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick: pressata, taglio e la pulizia dei coltelli_Hydraulic machine. All functions are carried out using a joystick: pressing, cutting and knife cleaning_Machine à mouvement hydraulique. Toutes les fonctions sont commandées 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.



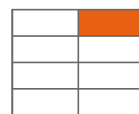
GRIGLIE - GRIDS



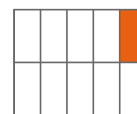
GRIGLIA / GRID
4 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
254x202 mm



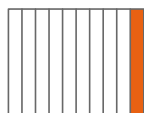
GRIGLIA / GRID
5 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
100x400 mm



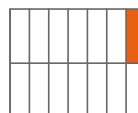
GRIGLIA / GRID
8 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
250x100 mm



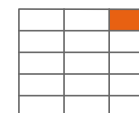
GRIGLIA / GRID
10 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
100x200 mm



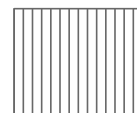
GRIGLIA / GRID
10 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
50x400 mm



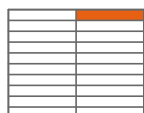
GRIGLIA / GRID
14 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
70x200 mm



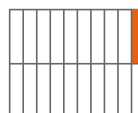
GRIGLIA / GRID
15 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
170x80 mm



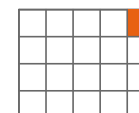
GRIGLIA / GRID
15 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
31x400 mm



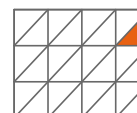
GRIGLIA / GRID
16 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
250x50 mm



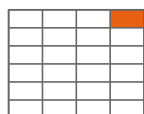
GRIGLIA / GRID
20 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
50x200 mm



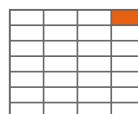
GRIGLIA / GRID
20 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
100x100 mm



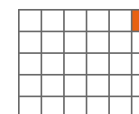
GRIGLIA / GRID
24 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
134x126x184 mm



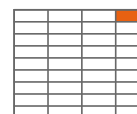
GRIGLIA / GRID
24 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
66x125 mm



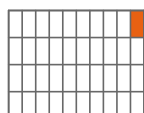
GRIGLIA / GRID
28 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
57x126 mm



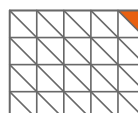
GRIGLIA / GRID
30 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
80x80 mm



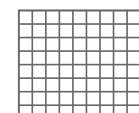
GRIGLIA / GRID
36 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
44x162,5 mm



GRIGLIA / GRID
40 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
50x100 mm



GRIGLIA / GRID
40 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
100x100x140 mm



GRIGLIA / GRID
80 Divisioni / Div.
PZ. SINGOLO / SINGLE PCS.
50x50 mm

■ 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 esagonali

hexagonal dividers _diviseuses hexagonale
divisoras hexagonales



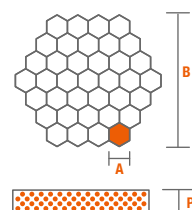
MSEA



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 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.



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	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEA 19	19	90/500	9,5	85	1.800	660x700x1100h	210
MSEA 37	37	30/160	6	57	3.300	660x700x1100h	210
MSEA 37M	37	45/220	8	65	3.300	660x700x1100h	210

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	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSES 19	19	90/500	9,5	85	1.250	660x700x1100h	210
MSES 37	37	30/160	6	57	2.300	660x700x1100h	210
MSES 37M	37	45/220	8	65	2.300	660x700x1100h	210

Esagonali Manuali

Manual hexagonal dividers

diviseuses hexagonales manuelles

divisoras hexagonales manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	pressino press	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	(A)	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSEM 19	19	90/300	6	85	900	700x700x1100h	150
MSEM 37	37	30/130	5	57	1.600	700x700x1100h	150
MSEM 37M	37	45/160	6	65	1.600	700x700x1100h	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



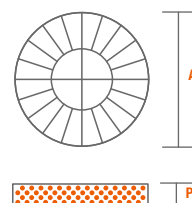
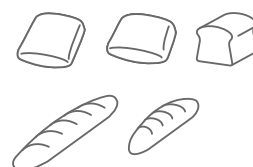
MSTA



MSTM



MSTS





Telaio in acciaio elettrosaldato zincato; rivestimenti in acciaio verniciato o acciaio inox; vasche e coltelli in acciaio inox
304_Frames 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.



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	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTA 16	16	190/1.200	20	460	1.900	660x700x1100h	210
MSTA 20	20	150/1.000	20	460	2.400	660x700x1100h	210
MSTA 24	24	130/830	20	460	2.800	660x700x1100h	210

Rotonde Semiautomatiche

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



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTS 16	16	190/1.200	20	460	1.900	660x700x1100h	210
MSTS 20	20	150/1.000	20	460	2.400	660x700x1100h	210
MSTS 24	24	130/830	20	460	2.800	660x700x1100h	210

Rotonde Manuali

Manual round dividers
diviseuses rondes manuelles
divisoras redondas manuales



modello model	divisioni divisions	grammatura basis weight	capacità capacity	vasca basin	capacità oraria hourly capacity	dimensioni dimension	peso weight
		gr	Kg	mm	Pz/H	(WxDxH) mm	Kg
MSTM 20	20	150/550	11	460	1.200	700x700x1100h	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

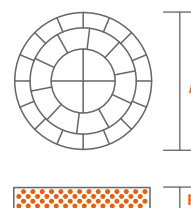
bun rounding dividers _diviseuses bouleuses
divisoras boleadoras



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 meccanica. La fase di pressatura, di taglio e in fine di arrotondamento viene effettuata con delle leve mentre la regolazione della camera di formatura è fatta con una cloche con una scala numerica. La macchina viene fornita con n. 3 piatti_Mechanical machine. Pressing, cutting and rounding are carried out with levers, while the shaping chamber is adjusted using a joystick with numerical scale. The machine is supplied with no. 3 plates_Machine à mouvement mécanique. La phase de pressage, de coupe et enfin, d'arrondissement, est effectuée avec des leviers tandis que le réglage de la chambre de formage s'effectue à l'aide d'une cloche avec une échelle numérique. La machine est fournie avec 3 plateaux_Máquina de funcionamiento mecánico. Las fases de prensado, corte y redondeo final se efectúan con palancas, mientras la regulación de la cámara de formado se realiza con una palanca de control que incluye una escala numérica. La máquina se entrega con un total de 3 platos.

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 11	11	180/500	5.5	400	65	1300	660x700x1450h	230
MSRS AUT 15	15	150/360	5.5	400	65	1800	660x700x1450h	230
MSRS AUT 18	18	120/280	5	400	65	2100	660x700x1450h	230
MSRS AUT 22	22	60/220	5	400	65	2600	660x700x1450h	230
MSRS AUT 30	30	40/135	4	400	65	3600	660x700x1450h	230
MSRS AUT 30 S	30	25/90	2.7	340	65	3600	660x700x1450h	230
MSRS AUT 36	36	34/110	4	400	65	4300	660x700x1450h	230
MSRS AUT 52	52	12/30	2	400	65	6200	660x700x1450h	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 11	11	180/500	5.5	400	65	900	670x600x2050h	173
MSRS 15	15	150/360	5.5	400	65	1250	670x600x2050h	173
MSRS 15 F	15	60/200	0,9/3	400	65	1250	620x660x2100h	185
MSRS 18	18	120/280	5	400	65	1450	670x600x2050h	173
MSRS 22	22	60/220	5	400	65	1850	670x600x2050h	173
MSRS 22 F	22	40/135	0,88/3	400	65	1850	620x660x2100h	185
MSRS 30	30	40/135	4	400	65	2550	670x600x2050h	173
MSRS 30 F	30	30/120	0,9/3,6	400	65	2550	620x660x2100h	185
MSRS 30 S	30	25/90	2.7	340	65	2550	670x600x2050h	173
MSRS 36	36	34/110	4	400	65	3000	670x600x2050h	173
MSRS 52	52	12/30	2	400	65	4350	670x600x2050h	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



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 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. Lubrication 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. Quadro 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 teflonisée. 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 hendidora 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

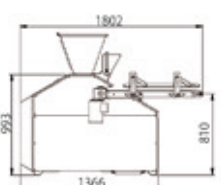
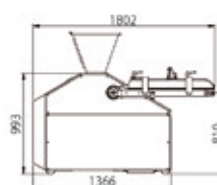
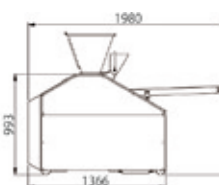
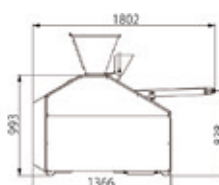
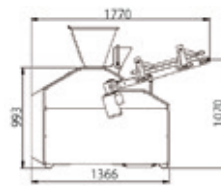
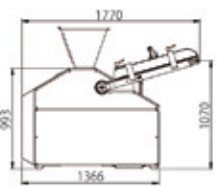
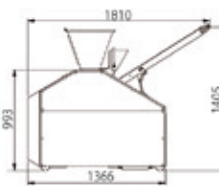
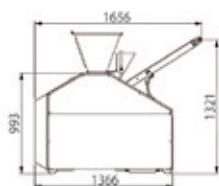
Volumetric dividing

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	0,25		50/60	

CONFIGURAZIONI - CONFIGURATIONS



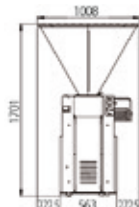
Kg 30



Kg 80



Kg 120



Kg 200



Kg 200

Hoppers for dough
with minimum 55% of water

Pressure hopper for hard or
very yeasted dough

■ 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.

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 totalementement en acier inoxydable (AISI 304). Construida totalmente en acero inoxidable (AISI 304). 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 rilsanisé. 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. Desfarinador 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 piroetantes 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 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.

Arrotondatrici a nastri per pane lungo, baguette e pane arrotondato

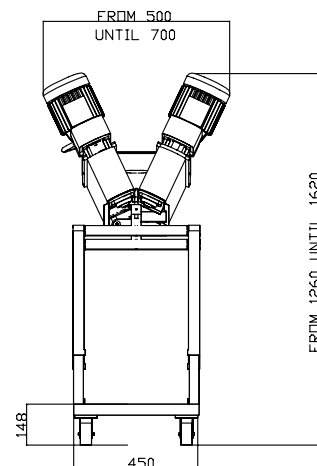
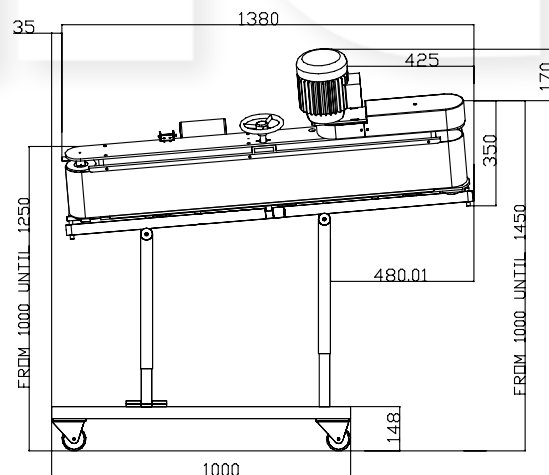
band rounder for long bread, baguette and rounded bread

heñidora de bandas para barra, baguette y pan redondo



CARICA FINO A/LOADS UP TO:
2200 gr/pcs

SUITABLE FOR HYDRATATION
65% TO 95%



potenza power Kw	larghezza length cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg
1,1	140/190	50	132	150

informazioni generali_general info_información general

• L'arrotondatrice a nastri è la macchina adatta per arrotondare impasti molto idratati. Sono disponibili due nastri, 1400 mm e 1900 mm • Adatto per impasti con 65-90 % di idratazione • Variatore di velocità per regolare la velocità dei nastri • Adatto per grammature fino a 2200 g. • Angolo tra le fasce regolabile in base alla dimensione delle porzioni da arrotondare.

OPTIONALS: Nastri lunghi: 1900mm. Sfarinatore, consigliato per impasti molto appiccicosi.

• The band rounder is the appropriate machine for rounding soft dough. There are two lengths available, 1400mm and 1900mm • Suitable for dough with 65 to 90 liters of water for each 100kg of flour. • Speed variator to adjust the relative speed between the bands to obtain different degrees of rounding. • Suitable for pieces up to 2200g. • Angle between the bands adjustable depending on the size of the portions to round.

OPTIONAL EQUIPMENT: Extra length: 1900mm Optionally a flour sprinkler can be installed, advisable for very sticky dough.

• La heñidora de bandas es la máquina apropiada para bolear masas blandas. Hay dos longitudes disponibles, 1400mm y 1900mm •apta para masas entre 65 y 90 litros de agua por cada 100kg de harina. • Variador de velocidad, que permite ajustar la velocidad relativa entre las bandas para obtener el grado de boleo deseado. • Apta para piezas de hasta 2200g. • Ángulo entre las dos bandas regulable para ajustarse al tamaño de las piezas a bolear.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL: Largo extra: 1900mm. Opcionalmente se puede instalar un harinador, recomendable para masas muy pegajosas.



Arrotondatrici a coclea

tubular rounder



modello model	connessione connection	larghezza width	profondità depth	altezza height	larghezza vassoio tray width	peso weight
	volt	cm	cm	cm		Kg
MINI	230	320	580	800	440	60
MAXI	230	400	560	850	500	60

informazioni generali_general info_información general

■ • arrotonda pasta da pane e da pizza 30-300 / 20-900 grammi senza mai cambiare accessori • non stressa e non scalda la pasta • non cambia in alcun modo le proprietà dell'impasto • molto robusta • molto semplice da usare • molto facile da pulire • tutti i componenti sono a norme igieniche e di sicurezza caduta palline ad altezza banco • scocca in acciaio inox • coclea in alluminio teflonato • macchina su ruote • disponibili in voltaggi diversi su richiesta.

■ • roast pasta from bread and pizza 30-300 / 20-900 grams without ever change accessories • not stress and do not wake up the pasta • does not change in any way the property of the mix • very robusta • very simple to use • very easy to clean • all components are standards hygienic and safety • steel shell inox • auger in aluminum or in aluminum teflonate • fall balls at bench height • possibility of working continuous combined with other machinery • machine on ruote • available in different voltages on request.

IP mini

compatta e conveniente_compact and affordable

for highly hydrated dough

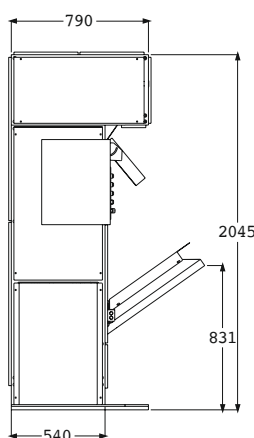
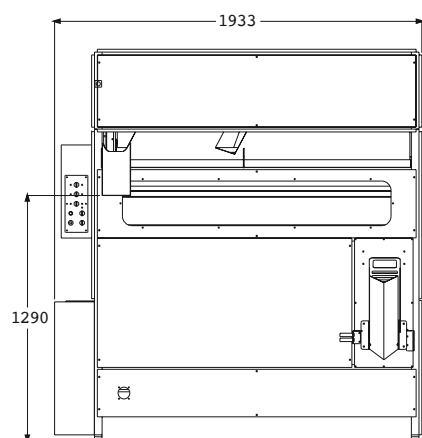


CARICA FINO A/LOADS UP TO:
600 gr/pcs

CAPACITÀ/CAPACITY:
220 pcs

Tempo di riposo Proofing time

Minuti Minutes	Pezzi minuto Pieces minute
10,5	20
7	30
5	40



potenza power kW	larghezza length cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg
0,5	195	90	205	700

CARATTERISTICHE:

- Capacità: 220 pezzi.
- Macchina con sistema di lavoro dinamico: per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva.
- Caricamento mediante rampa
- 10 vassoi ogni telaio
- Rivestimento in acciaio inossidabile
- Peso massimo pezzature: 600 g.
- Controllo totale sul gruppo di produzione (spezzatrice e formatrice).
- Scarico automatico e sincronizzato con la spezzatrice
- Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico.

FEATURES:

- Capacity: 220 pieces.
- Dynamic work system machine: for each complete turn of the chains, the dough pieces will change to the next pocket.
- Loading by means of a ramp.
- 10 pocket trays
- Stainless steel covering
- Maximum weight of the dough pieces to load: 600g.
- Total control over the production group (divider and moulder)
- Automatic and synchronized unloading with the divider.
- Mechanical and electrical overload protection.

INFORMAZIONI: Il suo principale vantaggio è la compattezza, può passare attraverso una porta di 80x205 cm completamente assemblata.

Inoltre, è il nostro modello più economico, è la soluzione ideale per i clienti che cercano una macchina semplice, di piccole dimensioni, facile da installare e con un costo accessibile.

• Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento • Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm. • Pannello di controllo PLC • Relè intermedi a scambio rapido. • Relè di sovraccarico termico • Pannelli in acciaio inossidabile • Feltro, polietilene o tasche indipendenti. • Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio. • Certificato CE

INFO: Its main advantage is that it is very compact, it can be introduced completely assembled through any door of 80x205cm. Besides, it is our most economic model, it is the ideal solution for the customers who look for a simple machine, with small dimensions, easy to install and with an affordable cost • Double security photosensor at the loading • Protection grid at the loading hopper of approx 800mm. • Crouzet PLC controller • Fast change intermediate relays of first brands only • Stainless steel panels • Felt, polyethylene or independent baskets. • Super strong baskets made of soldered stainless steel structural profile • CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

• Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301 • Estensione disponibile • Controllo della temperatura in cella, mezzo controller digitale • Controllo dell'umidità in cella, mezzo controller digitale • Alimentazione: 3x380V / 3x220V / 1x220V con controller elettronico di frequenza • Lampadine UV germicide • Sfarinatore.

OPTIONAL EQUIPMENT

• Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301 • Extra piece extension • Control the temperature inside the equipment with a digital display • Control the humidity inside the equipment with a digital display • Power Supply: 3x380V/3x220V/1x220V with electronic frequency controller • Germicide UV bulbs • Flour duster.



IP 03

for highly hydrated dough

compatta e conveniente / compact and affordable



CARATTERISTICHE: • Capacità: 300 pezzi • Macchina con sistema di lavoro dinamico: per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva • Caricamento mediante rampa • La capacità può aumentare aggiungendo moduli extra • Peso massimo pezzature: 600 g. • Controllo totale sul gruppo di produzione (spezzatrice e formatrice) • Scarico automatico e sincronizzato con la spezzatrice • Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico • Lampade germicide a raggi ultravioletti.

FEATURES: Capacity: 300 pieces • Dynamic work system machine • Loading by means of a ramp • The capacity can increase by adding extra modules • Maximum weight of the dough pieces to load: 600g. • Total control over the production group (divider and moulder) • Automatic and synchronized unloading with the divider • Mechanical and electrical overload protection • Ultraviolet germicide lamps.

INFORMAZIONI: • Il modello IP03 è una cella di tipo dinamico (per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva). Robusta ed affidabile, può caricare pezzi fino a 600 g. • Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento • Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm. • Pannello di controllo PLC • Relè intermedi a scambio rapido • Relè di sovraccarico termico • Pannelli in acciaio inossidabile • Feltro, polietilene o tasche indipendenti • Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio. Certificato CE

INFO: The Intermediate proofer model IP03 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer). It is robust and reliable and it can load pieces up to 600g.

• Double security photosensor at the loading • Protection grid at the loading hopper of approx 800mm. • Crouzet PLC controller • Fast change intermediate relays • Reliable thermal overload relays of first brands only • Stainless steel pannells • Felt, polyethylene or independent baskets • Super strong baskets made of soldered stainless steel structural profile • CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

• Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301 • Estensione disponibile • Controllo della temperatura in cella, mezzo controller digitale • Controllo dell'umidità in cella, mezzo controller digitale • Alimentazione: 3x380V / 3x220V / 1x220V con controller elettronico di frequenza • Sfarinatore.

OPTIONAL EQUIPMENT

• Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301 • Extra piece extension • Control the temperature inside the equipment with a digital display • Control the humidity inside the equipment with a digital display • Power Supply: 3x380V / 3x220V / 1x220V with electronic frequency controller • Flour duster.

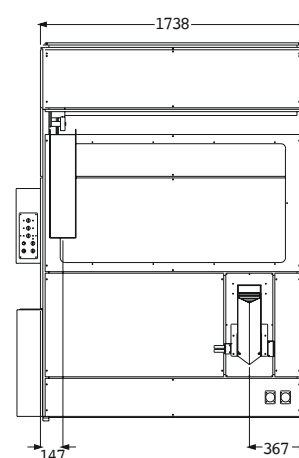
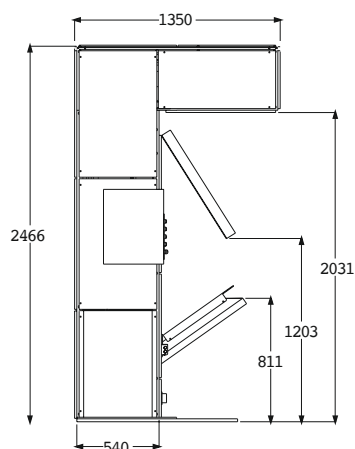
ESPANDIBILI IN PROFONDITÀ
EXPANDABLE BACKWARDS

ESPANDIBILI IN ALTEZZA
EXPANDABLE ON TOP

CAPACITÀ/CAPACITY:
300 pcs

CARICA FINO A/LOADS UP TO:
600 gr/pcs

Modelli per capacità Models per capacity		Tempo di riposo Proofing time	
Modello Models	Pezzi minuto Pecce minuto	Minuti Minutes	Pezzi minuto Pecce minuto
IP03-300	300	15	20
IP03-400	400	10	30
IP03-680	680	7,5	40

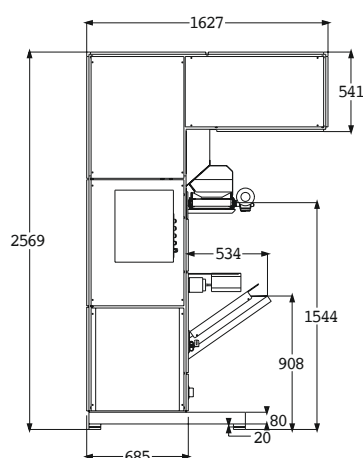
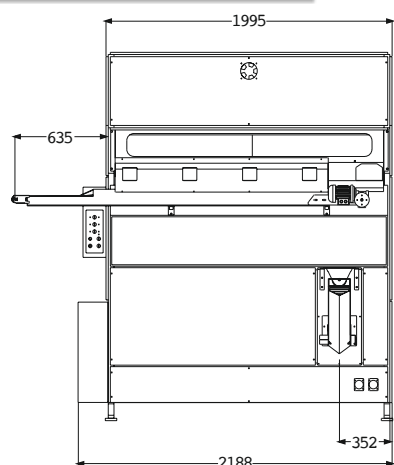


potenza power kW	larghezza length cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg
0,5	195	135	240	700

IP 1500

for highly hydrated dough

preciso e affidabile_precise and Reliable

ESPANDIBILI IN PROFONDITÀ
EXPANDABLE BACKWARDSESPANDIBILI IN ALTEZZA
EXPANDABLE ON TOPCAPACITÀ/CAPACITY:
190 pcsCARICA FINO A/LOADS UP TO:
2500 gr/pcs

potenza power kW	larghezza length cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg
1	260	163	260	850

CARATTERISTICHE:

- Macchina con sistema di lavoro dinamico: per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva
- Caricamento mediante rampa
- 7 tasche ogni telaio
- È possibile aumentare la capacità aggiungendo ulteriori moduli.
- Peso massimo delle pezzature: 2500 g.
- Controllo totale sul gruppo di produzione (spezzatrice e formatrice)
- Scarico automatico e sincronizzato con la spezzatrice
- Protezione da sovraccarico meccanico ed elettrico
- Lampade germicide a raggi ultravioletti
- Sfarinatore automatico

FEATURES:

- Dynamic work system machine
- Loading by means of a ramp
- 7 pocket trays
- The capacity can be increased adding extra modules
- Maximum weight of the dough pieces to load: 2500g.
- Total control over the production group (divider and moulder)
- Automatic and manual unloading
- Mechanical and electrical overload protection
- Ultraviolet germicide lamps
- Flour duster, adjustable time.

INFORMAZIONI:

- Il modello IP 1500 è una cella di tipo dinamico (per ogni giro completo delle catene, i pezzi di pasta passano alla tasca successiva)
- È robusta e affidabile e può caricare pezzi fino a 2500 grammi e oltre.
- Tasche individuali in polietilene
- Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento
- Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm.
- Pannello di controllo PLC
- Relè intermedi a scambio rapido
- Relè di sovraccarico termico
- Pannelli in acciaio inossidabile
- Feltro, polietilene o tasche indipendenti
- Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio.
- Certificato CE

INFO:

- The intermediate proofer model IP 1500 is a dynamic type model (the dough pieces change of pocket several times inside the proofer)
- It is robust and reliable and it can load pieces up to 2500g and more
- Individual polyethylene baskets.
- Double security photosensor at the loading
- Protection grid at the loading hopper of approx 800mm.
- Crouzet PLC controller
- Fast change intermediate relays
- Reliable thermal overload relays of first brands only
- Stainless steel pannels
- Felt, polyethylene or independent baskets
- Super strong baskets made of soldered stainless steel structural profile
- CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301
- Estensione disponibile
- Controllo della temperatura in cella, mezzo controller digitale
- Controllo dell'umidità in cella, mezzo controller digitale.

OPTIONAL EQUIPMENT

- Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301
- Extra piece extension
- Control the temperature inside the equipment with a digital display
- Control the humidity inside the equipment with a digital display.



IP 93

compatta e conveniente_compact and affordable

CARATTERISTICHE:

- Caricamento mezzo caricatore a deflettore
- 3 pezzi ogni balancella
- Scarico mezzo nastro trasportatore
- Protezione da sovraccarichi meccanici ed elettrici
- Lampadine UV germicide
- Sfarinatore
- Rivestimento in acciaio inossidabile.

FEATURES:

- Load by means of a flap distributor
- 3 pocket trays
- Unload with smart conveyor belt
- Protection against mechanical and electrical overloads
- Germicide UV bulbs
- Flour duster with adjustable time
- Stainless steel covering.

INFORMAZIONI:

- Il modello IP 93 è una cella precisa e affidabile, con dimensioni ridotte che permette di passare attraverso una porta standard di 2,10 m di altezza e 0,8 m di larghezza completamente assemblata
- Doppio fotosensore di sicurezza al caricamento
- Griglia di protezione sulla tramoggia di carico di circa 800 mm
- Pannello di controllo PLC
- Relè intermedi a scambio rapido
- Relè di sovraccarico termico
- Pannelli in acciaio inossidabile
- Feltro, polietilene o tasche indipendenti
- Tasche super resistenti realizzate con profilo in acciaio
- Certificato CE.

INFO:

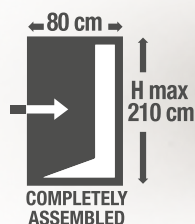
- The intermediate proofer model IP 93 is an accurate and reliable machine, with so reduced size that it passes totally erected through a standard 2,10 m height and 0,8 m width door
- Its function is to give the necessary resting time to the recently divided dough portions, in order to let them lose the tensions acquired in that process and ease its lengthing in the next step of the productive process: the forming
- Double security photosensor at the loading
- Protection grid at the loading hopper of approx 800mm
- Crouzet PLC controller
- Fast change intermediate relays
- Reliable thermal overload relays of first brands only
- Stainless steel pannells
- Felt, polyethylene or independent baskets
- Super strong baskets made of soldered stainless steel structural profile
- CE Certificate.

EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 / EN 1.4301
- Estensione disponibile
- Controllo della temperatura in cella, mezzo controller digitale
- Controllo dell'umidità in cella, mezzo controller digitale.

OPTIONAL EQUIPMENT

- Stainless steel structure AISI 304/ EN 1.4301
- Extra piece extension
- Control the temperature inside the equipment with a digital display
- Control the humidity inside the equipment with a digital display.

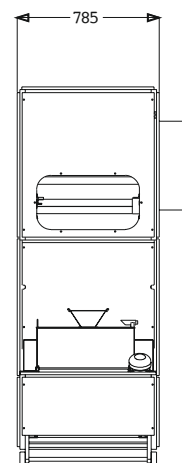
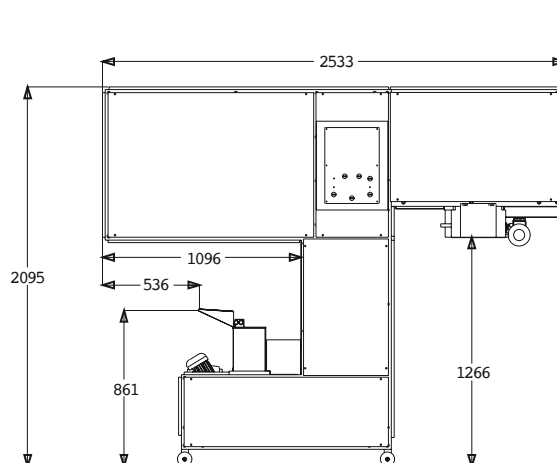


Modelli per capacità Models per capacity	
Modello Models	Capacità (n. Pezzi) Capacity (n. pieces)
IP93E	177
IP93E + 1A	243
IP93A	276
IP93A + 1A	345
IP93A + 2A	414

ESPANDIBILI IN ALTEZZA
EXPANDABLE ON TOP

CAPACITÀ/CAPACITY:
177/276 pcs

CARICO MAX /LOADS UP TO:
1000 gr/pcs



potenza power kW	larghezza length cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg
1,5	255-280	780	210	850

Camera di riposo

intermediate proofer_chambre de repos manuelle_cámara de reposo



BP



BP   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 proofer. 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   chargement et déchargement manuel. Souvent associé   une diviseuse hydraulique et une fa onneuse placée au dessus de MB, il permet   la pâte de se détendre après la phase de division et avant le façonnage. La BP es una c mara 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   leur pâte. Est  specially dise ada para los artesanos preocupados en proporcionar un respeto óptimo para su masa.



Con 3 capacit , la sua capienza va esaminata in base alla capacit  dell'impastatrice per ottimizzare la produzione. Available in 3 different sizes, the choice of model to maximise production will depend on your mixing capacity. Constitu  de 3 capacités, leur contenance est   analyser avec votre capacit  de p trir 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 p tons jusqu'  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. Equip  de prises électriques pour la fa onneuse 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 ergon mico.



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

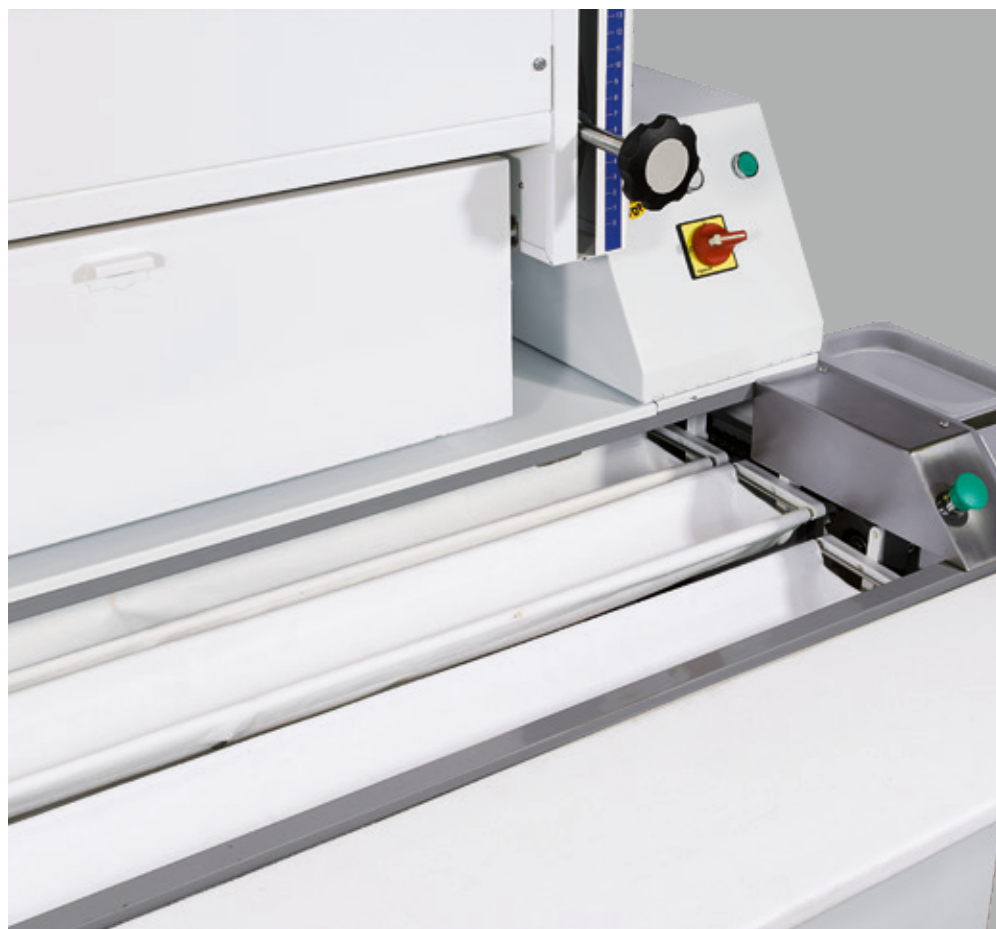
C mara de reposo

modello model	numero di tramogge number of troughs	lunghezza/larghezza tramogge length/width of hopper mm	capacit� max. (pastoni 350 g) maximum capacity (350 g dough pieces)	potenza power kW	dimensioni dimension (WxD*xD) 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





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.



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.



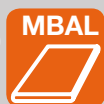
Regolazione dei rulli: Le manette assicurano la massima precisione. Riduce gli sforzi sulle impugnature. Adjustable rollers: The levers provide a high degree of accuracy and reduces the load on the wrist. Réglage des rouleaux: Les manettes assurent une grande précision. Diminue les efforts sur les poignets. 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.



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



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

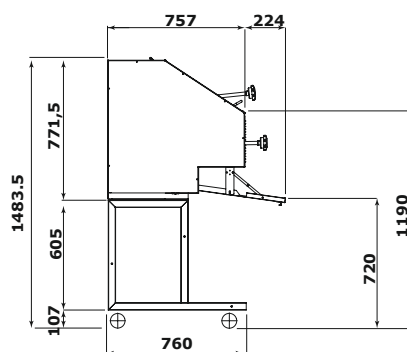
modello model	numero di cilindri number of cylinders	lunghezza dei rulli roller length	diametro rulli roller diameter	escursione cilindri cylinder opening	pezzatura pasta dough size	produzione production	potenza power	peso weight
	n	mm	mm	mm	gr	pcs/h	kW	Kg
MBA/2C	2	700	63,5	da 0 a 20	50-2000	1500	0,55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

■ Ingresso prodotto 1190 mm_Input product 1190 mm

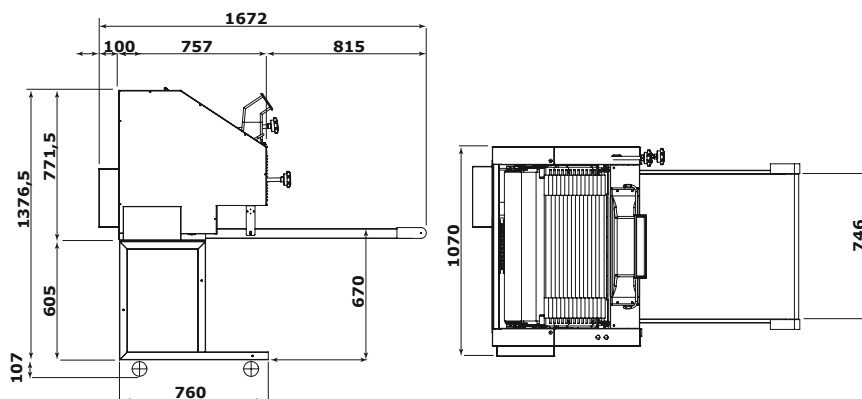
■ Uscita prodotto 720 mm_Output product 720 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

MBA



MBA/L



■ 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





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).



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. Particularmente indicada para formar cualquier tipo de pan redondeado. Está dotada de un cómodo dispositivo para el retorno automático de la pasta que facilita al operador la ejecución de la elaboración. Gracias al dodiño de compresión y a la cinta de formación regulables separadamente es posible obtener la máxima presión en todas las elaboraciones.



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.



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).



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	25-800	1500	x	0,75	820X900X1200h	155
FR2CF50	2	500	25-800	1500	√	1,1	820X1550X1200h	180
FR2C60	2	600	25-800	1500	x	0,75	920X900X1200h	185
FR2CF60	2	600	25-800	1500	√	1,1	920X1550X1200h	200
FR2CA50	2	500	25-800	1500	x	0,75	820X900X1200h	155
FR2CA60	2	600	25-800	1500	x	0,75	920X900X1200h	185
FR4C	4	600	30-2000	1500	x	0,75	850x500x1200h	260
FR4CF	4	600	30-2000	1500	√	1,1	850x1750x1200h	285
ROLL PRESS	x	600	25-800	1500	√	0,18	800x1150x890h	85

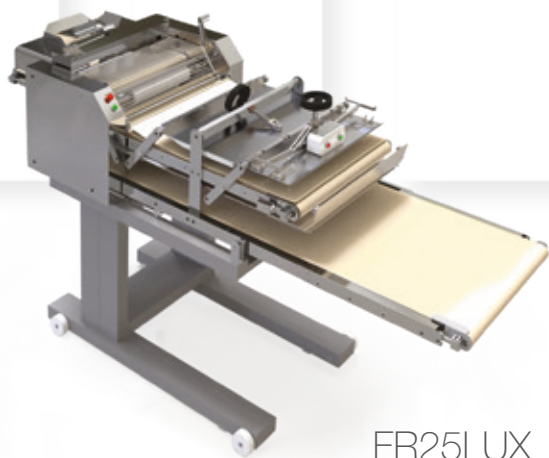


FR/2C/F

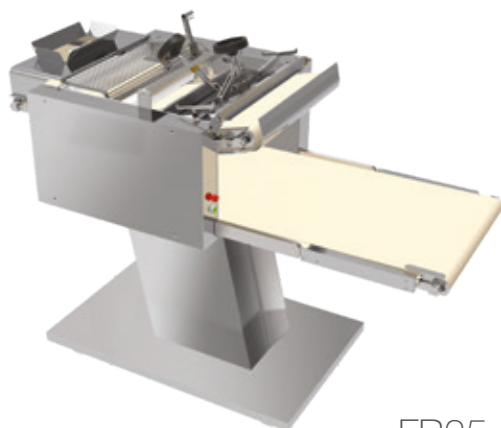
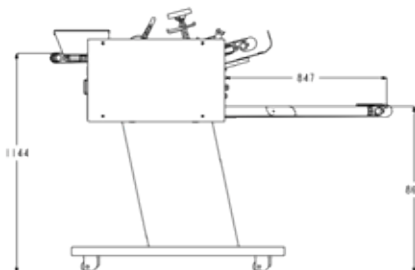
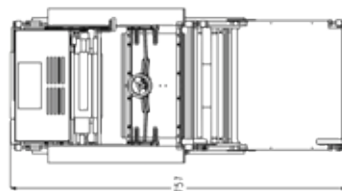
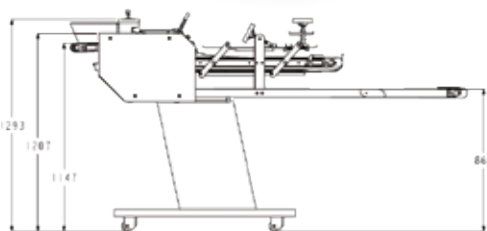
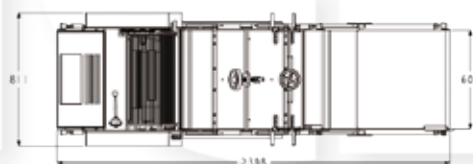
Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version

FR 25

per pane arrotolato, baguette e pane in cassetta
for long bread, baguette and tin bread



FR25LUX



FR25

CARATTERISTICHE:

- Rulli in acciaio inossidabile e teflon
- Larghezza standard dei tappeti: 600 mm.
- Doppio percorso di formatura (percorso superiore solo per pane corto).
- Rulli di laminazione regolabili
- Nastri di formatura e pressoio regolabili
- Ruota per la regolazione della forma alle estremità, per ottenere pane con punte sottili o arrotondate
- Rullo di pre-laminazione regolabile in altezza
- Rivestimento in acciaio inossidabile.

FEATURES:

- Rollers entubed in stainless steel and teflon
- Standard width of the shaping belts: 600mm.
- Double path pressing, by making only the superior path it obtains short bread
- Adjustable separation between laminating rollers.
- Wheel for adjusting the separation between the presses, to control the length of the pieces
- Wheel for adjusting the shape of the ends, to obtain bread with sharpened or rounded ends
- Prelaminating roller adjustable in height
- Stainless steel covering.

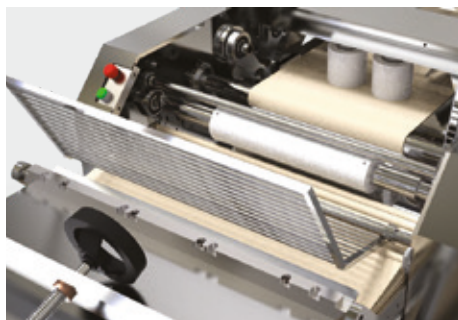
EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

- Per pane in cassetta: barre laterali e dispositivo di centraggio
- Dispositivo di centraggio dei rulli verticali (consigliato per pane piccolo)
- Larghezza tappeti speciale, disponibile in 700 mm 800mm e 1000mm.

OPTIONAL EQUIPMENT

- For tin bread: lateral bars and centering device
- Vertical rollers centering device (advisable for small bread).
- Extra width for the shaping belts, available in 700 mm 800 mm and 1000 mm.

FR25LUX



La formatrice modello FR25LUX è una macchina molto versatile con la quale è possibile ottenere la forma desiderata per ogni tipo di pane. Forme ottenibili: pane corto, pane lungo, baguette, con punte sottili, senza punte, ecc.

The model FR25LUX moulder is a very versatile machine with which it can be obtained the desired shape for each kind of bread. Its function is to lengthen the dough portions with different shapes: short bread, long bread, baguette, with thin ends, without ends, etc.

potenza power	larghezza length	profondità depth	altezza height	peso weight
kW	cm	cm	cm	Kg
0,75	240	81	132	450
0,75	176	81	132	400



Formatrici per sandwich

small sandwich moulders
faconneuse a petits pains



MAC301



MAC440

Formatrici per sandwich

Small loaves moulders-table version

cod.	modello model	pezzatura pasta dough size gr	lunghezza massima max length cm	motore motor kW	peso weight Kg	dimensioni dimensions (WxDxH) cm	produzione oraria pezzi output per four
MAC302	Ovale normal type	10-100	16	0,19	33	31x65x36	2500
MAC301	Grosso cilindrico heavy-duty type	10-250	25	0,37	38	41x67x38	2500

Piccola Filonatrice paste molli cm 40

Small moulding machine cm 40

cod.	pezzatura pasta dough size gr	lunghezza massima max length cm	motore motor kW	peso weight Kg	dimensioni dimensions (WxDxH) cm
MAC440	50-500	40	0,37	72	50x70x107

informazioni generali_general info_informations générales

**MAC
301**

CARATTERISTICHE: Si produce in due modelli: 1°) Tipo ovale – 2°) Tipo grosso cilindrico. • Tipo ovale: Detta formatrice serve per formare dei piccoli panini a forma ovale allungati da gr. 10 a gr. 100, lunghezza massima del panino sino a cm. 16. • Tipo grosso cilindrico: Detta formatrice serve per formare dei panini allungati di forma cilindrica da gr. 10 a gr. 250, lunghezza massima del panino cm. 25. Per entrambi i tipi, l'allungamento dei panini è regolabile con apposito volantino. I panini escono filonati e ben lisci esternamente. Produzione per entrambi i modelli 2.500 pezzi/ora. Può lavorare paste molli sino al 70% di acqua, e paste grasse. Completa di impianto elettrico in bassa tensione, dispositivi antinfortunistici, e realizzata completamente in acciaio inox.

**MAC
302**

TECHNICAL SPECIFICATIONS: This machine handles fat dough and soft dough with water content up to 70%. Available in two models: • Oval type: to form oval-shaped long loaves from 10 to 100 g, max. loaf length 16 cm. • Cylindrical type: to form cylindrical-shaped long loaves from 10 to 250 g, max. loaf length 25 cm. An hand-wheel, for adjusting the loaf length, fits both machines. Machine is equipped with low tension electrical plant, with device to prevent accidents and is completely in stainless steel. Output of both machines: 2500 pieces/hour.

**MAC
401**

CARATTERISTICHE: Macchina creata per filonare pezzi di pasta con peso variabile da gr. 50 a 500, fino ad una lunghezza massima di cm. 40. La pasta appoggiata sul tappeto di introduzione passa attraverso i 2 cilindri di materiale antiaderente, dopodiché viene pre-arrotolata ed infine filonata nel formato desiderato. Grazie ad un sistema di lavorazione reversibile è possibile filonare pezzi con forma cilindrica ed ovale. Macchina montata su ruote per facilitare la movimentazione. L'impianto elettrico di comando è alimentato in bassa tensione, provvista di dispositivo antinfortunistico, costruita completamente in acciaio inox, a norme CE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: Machine suitable to mould long loaves in different sizes from 50 to 500 g max. Max loaf length 40 cm. The dough placed on the inlet belt goes through 2 cylinders, made of non-adhesive material: dough will be rolled first and then it will be given the wished shapes. Reverseable working system allows production of long-loaves with both cylindrical and oval shape. Machine mounted on wheels for easy handling. Low tension electrical equipment, with device for the prevention of accidents, completely in stainless steel, in accordance with CE rules.

Grissinatrice

grissini machine_machine pour grissins_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 fourni 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 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 strarimento 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).





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)



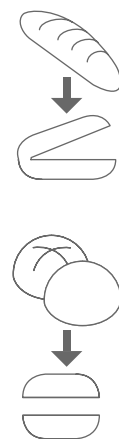
La taglierina modello OP è adatta a tagliare nel mezzo una grande varietà di prodotti: Croissant, Brioche, "ciambelle", focacce, panini, Hamburger, pane, ecc... lasciando il pezzo aperto con entrambe le parti centrali completamente separati «come un libro» (taglio parziale). The slicer OP has been looked on to open through horizontal cutting a great variety of products: Croissants, Briox, "Doughnuts", Buns, Rolls, Hamburger, Bread, etc... leaving the pieces open with both middles completely separated or «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 partiel). La Cortadora OP esta concebida para abrir mediante corte horizontal una gran diversidad de productos: Bocadillos, Brioches, 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, which it lets adapt to the cutting of very different 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. Provisita de 4 reguladores, lo que permite adaptarse al corte de piezas de muy diferentes tamaños. Corte perfecto e instantáneo mediante disco de acero especial.

Taglierine per pane orizzontali

horizontal bread slicers _ coupeuse horizontal _ cortadora horizontal



modello model	larghezza pezzi width of pieces mm	altezza pezzi hight of pieces mm	altezza di taglio Cutting Height mm	frequenza frequency Hz	tensione monofasica monophase voltage v	potenza power kW	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso netto net weight Kg
OP	130 max	40-70	15-28	50-60	400-3ph	0,75	400x660x780h	38

Taglierine per pane semi-automatiche

semi-automatic bread slicer_coupense semiautomatique_cortadora semiautomática



MINI

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 inox. 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. Left hand operation. **FONCTIONNALITÉS:** 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. **CARACTERÍSTICAS:** 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.



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 inox. Spessore della fetta regolabile tra 8-22 mm. Collegamento elettrico opzionale 400V 3 fasi (50Hz). **FEATURES:** Comfortable use, easy to pulling 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. Left hand operation. **FONCTIONNALITÉS:** 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. **CARACTERÍSTICAS:** 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 (WxDxH) mm	peso weight 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 (WxDxH) mm	peso weight 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

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 characteristics 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



panificio_bakery_boulangerie_panaderia



CARATTERISTICHE: di semplice utilizzo, azionamento mezzo bottone. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V o 230V. Lame Belge in acciaio inizio.

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

FONCTIONNALITÉS: 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 sitúa 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
coupeuse automatique
cartadora automatica

modello model	fetta altezza max max slice height mm	fetta larghezza max max slice width mm	fetta profondità max max slice depth mm	produzione production pcs/h	potenza power kW	mains connection conessione alimentazione V	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MPTA500	190	515	270	300	0,55	400	640x670x1090h	155
MPTA500L	210	515	400	300	0,55	400	640x820x1250h	165

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 sitúa 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





CARATTERISTICHE:

Taglierina automatica con nastri trasportatori. Regolazione dei due nastri trasportatori, velocità ed altezza del pane regolabili tramite invertire e volante. Guide laterali per centraggio del pane sulle lame. Corpo macchina in carpenteria di acciaio verniciato. Collegamento elettrico 400V. Lame Belghe in acciaio inizio. 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 connezzione alimentazione V	dimensioni dimension (WxDxH) mm	peso weight Kg
MPT500AUT	190	490	500-800	0,55	400	650(+550)x2000x1300h	225
MPT800AUT DUAL	210	400	1000-1600	0,75	400	950(+550)x2000x1300h	285

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 e 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. Imán.

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 marked with three covers inside the mixing tank. Protection de sécurité formée 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, mais 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.

Macinapane

bread grinder_broyeur de pain_trituradora de pan



MAC100



MAC100 LUX



MAC 500



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
MAC300	2,3	300	600x860x1800h	75
MAC500	3,75	500	600x860x1800h	75



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, monophasé . 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.



mac.pann

pasticceria
pastry
pâtisserie
pasteleria



64 65		mescolatrice planetaria 7-10-20 lt planetary mixer 7-10-20 lt mélangeuses planétaires 7-10-20 lt mezcoladora planetaria 7-10-20 lt
66 67		mescolatrice planetaria 30-40-60 lt planetary mixer 30-40-60 lt mélangeuses planétaires 30-40-60 lt mezcoladora planetaria 30-40-60 lt
68 69		mescolatrice planetaria 80-100-120-140 lt planetary mixer 80-100-120-140 lt mélangeuses planétaires 80-100-120-140 lt mezcoladora planetaria 80-100-120-140 lt
70 71		mescolatrice planetaria 150-200-250-300 lt planetary mixer 150-200-250-300 lt mélangeuses planétaires 150-200-250-300 lt mezcoladora planetaria 150-200-250-300 lt
72 73		sfgliatrici da banco pastry sheeters table model laminoin sur table laminadoras sobre mesa
74 75		sfgliatrici su piedistallo manual pastry sheeters laminoin laminadoras
76 77		sfgliatrici automatiche automatic dough sheeters automatic dough sheeters automatic dough sheeters
78 79		gruppi croissant croissant pastry machine croissant pastry machines croissant pastry machines
80 81		tavolo da lavoro working table table de travail banco de trabajo

82 83		formatrici per croissant croissants machines machines à croissants formadora para croissants
84 85		dosatrici per pasticceria dosing machines for pastry doseur pour la pâtisserie dosificador para pasteleria
86 87		dosatrice elettronica ad ingranaggi electronic dosing machine doseur électronique à engrenages dosificadora electrónica con engranajes
88 89		cuocicrema cream cooker cuiseur à crème cuececrema
90 91		friggitrice fryers friteuses freidoras
92 93		macinazucchero bread grinder moulin à sucre moleadora de azúcar
94		presse per burro e pasta press for dough and butter press pour beurre et pâte prensa para masa y la mantequilla
95		raffinatrici grinding machines raffineuses refinadoras

Mescolatrice planetaria

7-10-20 lt

planetary mixer_melangeuses planetaires_mezcoladora planetaria



PL 20



PL 10



PL JOLLY





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

■ PL10VAR: frusta-spirale-spatola/testa fissa. PL10VAR: whisk-spiral-blade/fixed head. PL10VAR: fouet-spiral-lame/tête fixe. PL10VAR: batidor-espiral-paleta/cabeza fija.

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

Mescolatrice planetaria 7/10/20

Planetary mixer 7/10/20

Melangeuses planétaires 7/10/20

Mezcoladora planetaria 7/10/20

modello model	capacità vasca bowl capacity	velocità speeds	velocità variabile variable speeds	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
	lit	n°	utensile / tool rpm	kW	(WxDxH) mm	Kg
PL/JOLLY	6,8	variable	75 → 660	0,28	230X410X420h	17
PL10/VAR	10	variable	105 → 450	0,37	430X480X570h	34
PL20/VAR	20	variable	105 → 450	0,75	470X630X750	48

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 lt

planetary mixer_melangeuses planetaires_mezcoladora planetaria



PL30 VAR

PL40 VAR

PL60 VAR



pasticceria_pastry_pâtisserie_pasteleria



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 con ingranaggi autolubrificanti. Motore elettrico asincrono trifase. Speed reducer with self-lubricating gears.

Three-phase fixed-rate electric motor. Réducteur à engrenages autolubrifiants. Moteur électrique asynchrone triphasé. Riductor con engranajes autoengrasador. 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 servoassistita. 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 servoassisté. 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. 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 planétaires 30/40/60

Mezcladora planetaria 30/40/60

modello model	capacità vasca bowl capacity	riduzioni reductins	n° velocità n° speeds	velocità fisse fixed speeds			velocità variabile variable speeds utensile / tool	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
				1°	2°	3°				
	lt	lt	n°	rpm	rpm	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_melangeuses planetaires_mezcoladora planetaria



PL80 ECO

PL120 PROG

PL80



pasticceria_pastry_pâtisserie_pasteleria



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 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 sin fin.

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

Melangeuses planétaires 80/100/120/140

Mezcladora 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 utensile / tool	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
				1° rpm	2° rpm	3° rpm				
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): extracción de la cubeta removiendo el utensilio 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 máquina puede funcionar en ciclo automático 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 foodstuffs. Teflon cover.

Mescolatrice planetaria

150-200-250-300 lt

planetary mixer_melangeuses planetaires_mezcoladora planetaria



pasticceria_pastry_patisserie_pasteleria



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 asincrónico 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. elevación de tazón eléctrico con dispositivo de seguridad; excursión total de la cuba que permite una fácil extracción del utensilio.

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 opzionali: 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

Melangeuses planétaires 150/200/250/300

Mezcladora 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 utensile / tool	potenza power	dimensioni dimensions	peso weight
				1°	2°	3°				
	lt	lt	n°	rpm	rpm	rpm	rpm	kW	(WxDxH) mm	Kg
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, 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 foodstuffs. Teflon cover.

Sfogliatrici da banco

pastry sheeters table model_laminoin 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





 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.

Possibilità 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 permetterle 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. v.



 L'impianto elettrico è a bassa tensione_The low voltage electrical supply_La machine est montée sur roues pour 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



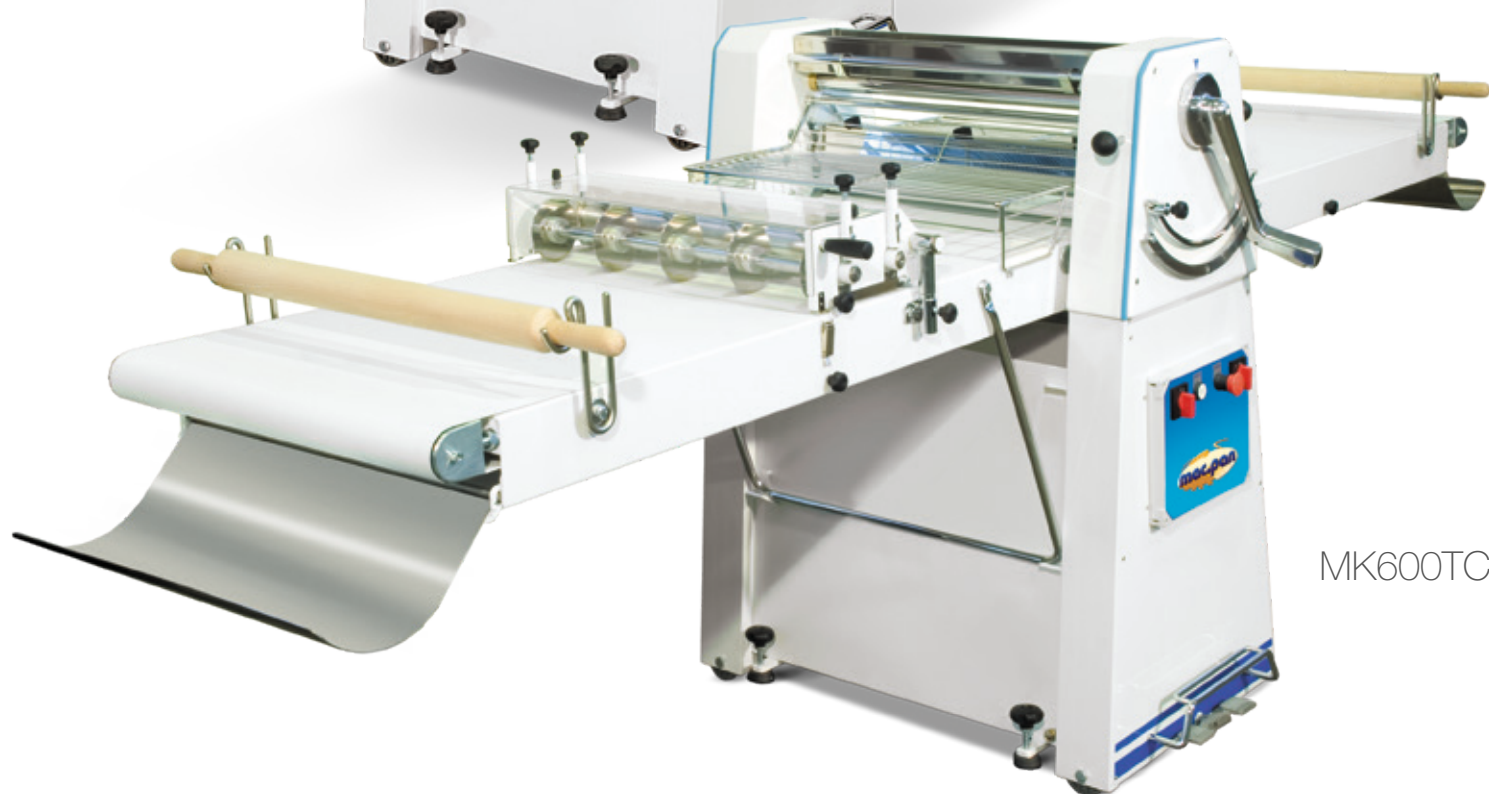
MK500T

Sfogliatrici su piedistallo

pastry sheeters on stand_laminoir sur piédestal_laminadora en el pedestal



MK500



MK600TC





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 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 velocidades para evitar arrugas en el hojaldre.



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. Machine à deux vitesses. Laminadora equipada con estación de corte y par de rodillos para corte de croissant. 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_laminoirs automatiques_laminadoras automáticas

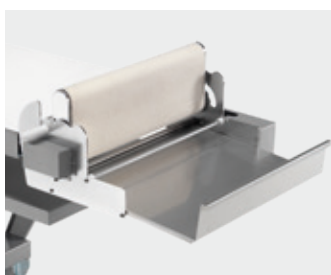


MK/AUT

DETTAGLI - DETAILS



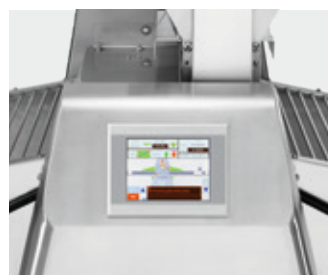
*La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo.
The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds.*



*Arrotolatore automatico
Automatic winder*



*Sfarinatore automatico
Automatic flour duster*



*Display a colori
Color display*



pasticcERIA_pastry_pâtisserie_pasteleria

Sfogliatrici automatiche

Automatic dough sheeters

Laminoirs automatiques

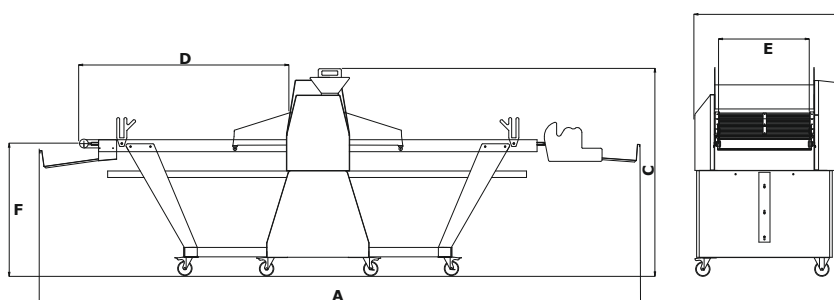
Laminadoras automáticas

modello model	MK650/14AUT	MK650/16AUT	MK650/20AUT
apertura max cir. cal. 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

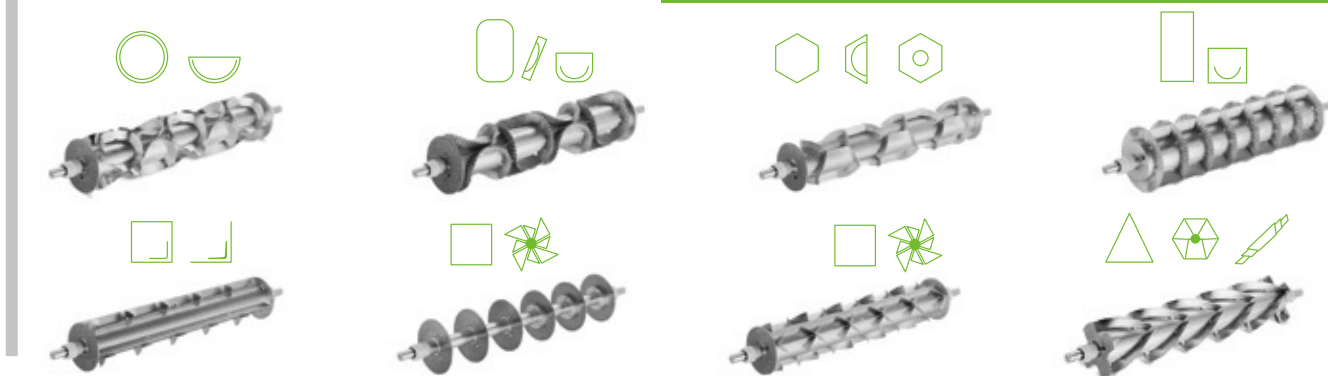
* considerare 200 mm in meno se la macchina è sprovvista di arrotolatore_consider-200 mm if your machine doesn't include winder

** 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



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 of 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 lavoration 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 traitementFonctionnalité, 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 elaboraciónnarinador 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.*



pasticceria_pastry_pâtisserie_pasteleria

Gruppi croissant

Croissant pastry machine

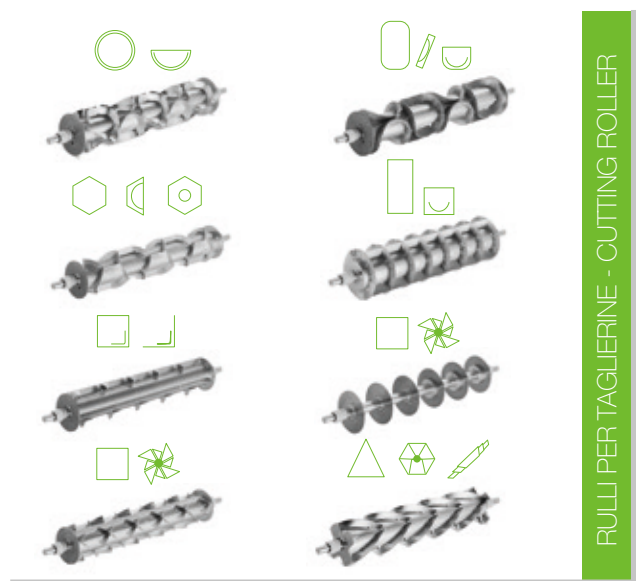
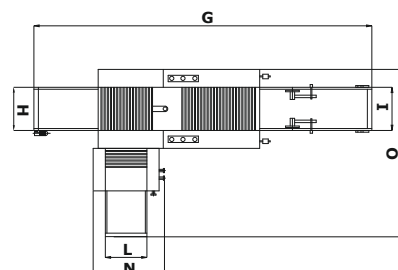
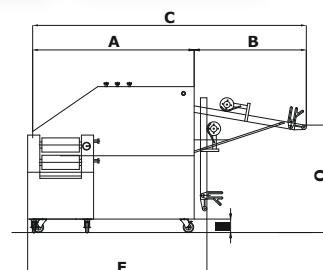
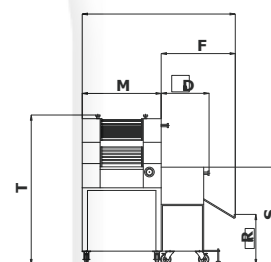
Groupe croissants

Grupo de croissants

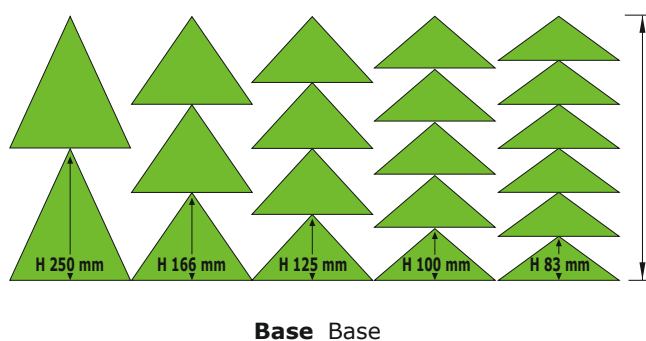
modello model	MP 200 - MP 400
assorbimento elettrico electric power (kW)	1.5
lunghezza gruppo unit length (A mm)	1050
lunghezza nastro belt length (B mm)	1000
lunghezza gruppo con nastro length of unit with belt (C mm)	2050
lunghezza avvolgitrice length of curling unit (D mm)	560
larghezza gruppo/nastro 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 (I mm)	590
lunghezza nastro belt width (L mm)	250
lunghezza gruppo init width (M mm)	770
lunghezza avvolgitrice curling unit width (N mm)	640
lunghezza totale overall width (O mm)	1550
altezza ruote wheels height (P mm)	125
altezza nastro/gruppo belt/unit height (Q mm)	1030
altezza teglia da terra height of pan from floor (R mm)	730
altezza avvolgitrice totale overall height of curling unit (S mm)	1050
altezza totale gruppo da terra overall height of unit from floor (T 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 TAGLERINE - CUTTING ROLLER



informazioni generali_general info_informations générales_información general



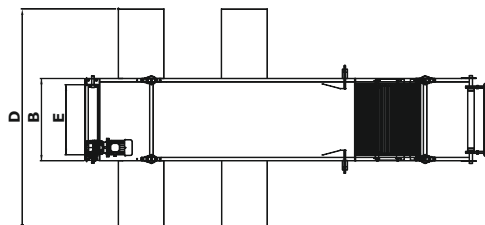
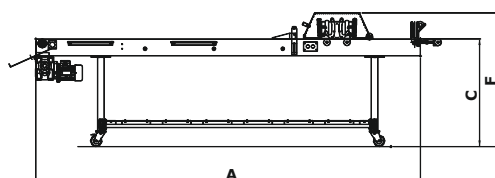
Il gruppo mod. MP costruito interamente in carpenteria d'acciaio verniciato è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant. Il nastro di pasta arrotolato al mattarello, viene adagiato sul piano di entrata. Due dischi laterali rifilano la pasta e gli sfridi cadono nell'apposito 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 restos caen en el relativo contenedor. La pasta es laminada con cilindros calibradores 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

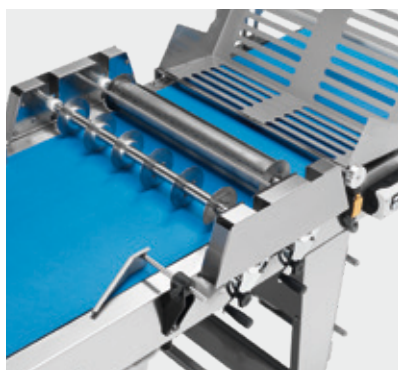
working table_table de travail_banco de trabajo



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.





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 products. 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

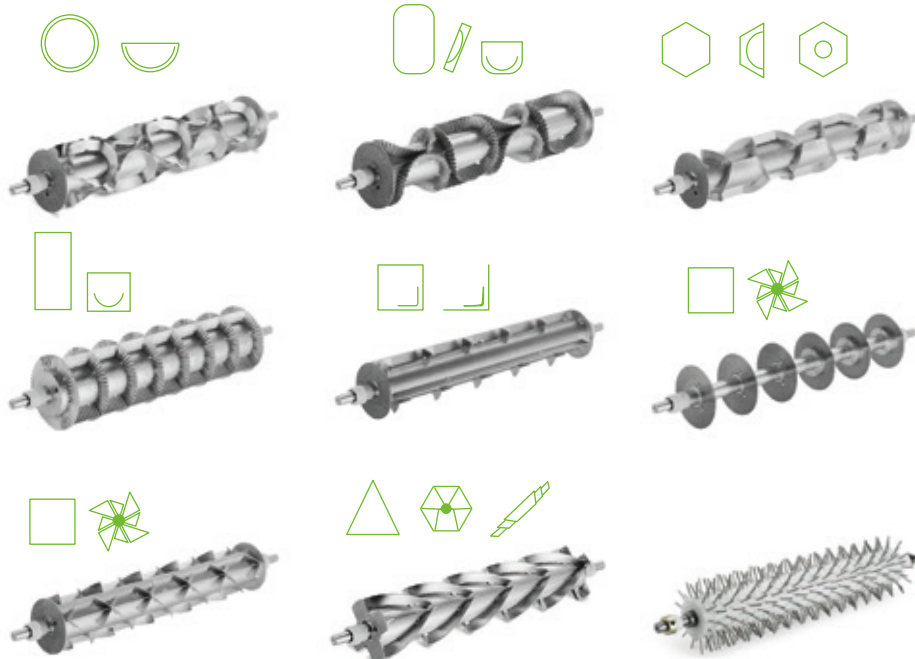
Banco de trabajo

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
MACTAB450/INOX	0,37	4500	860	920	1940	600	1171
MACTAB500/INOX	0,37	5000	860	920	1940	600	1171



MACTAB/ECO

RULLI PER TAGLIERINE - CUTTING ROLLER



Formatrici per croissant

croissants machines_machines a croissants_Formadoras para Croissant



FCC



FCB





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 enrouler 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

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

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.

FCC LUX

Macchina costruita e realizzata per avvolgere croissant vuoti. / Macchina con sistema di lavorazione con inserimento prodotto manuale. / Trasmissione meccanica a catena. / Optional: tappeto lungo di uscita, versione inox. _ Machine produced to roll up empty croissants. / Manual machine (insertion of product). / Transmission with gear and chain in mechanical. / Optional: long exit belt, stainless steel version. _ Machine réalisée pour enrouler croissant vides. / Machine à conduite manuel (insertion produit). / Transmission mécanique avec chaîne. / Optional: tapis long de sortie, version en acier inoxydable.

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
FCB	da banco / table top	3 → 5	800	310x460x260	23	0,19
FCC	con carrello / with trolley	2 → 7	800	400x760x1000	43	0,19
FCC LUX	con base / with base	2 → 12	1500	640x810x1050	100	0,35



FCC LUX

Dosatrici per pasticceria

dosing machines for pastry_doseur pour la pâtisserie_dosificador para pasteleria



pasticceria_pastry_pâtisserie_pasteleria

Dosatrici per pasticceria

Dosing machines for pastry

Doseur pour la pâtisserie

Dosificador para pastelería

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 consumption (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 consumption (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 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

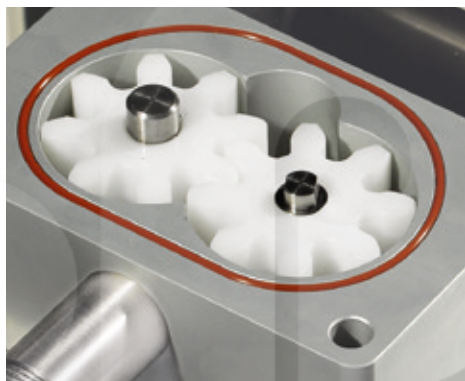
*Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox.
Tramoggia da 7 Lt (RM GRANDE) e da 3 Lt (RM PICCOLA).
In dotazione: 3 iniettori, valvolina, guarnizione e chiave.*

*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, uvetta, 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 nocciolo, 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 produits 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 con 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



OPTIONAL



informazioni generali_general info_informations générales_información general



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 2 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, besciamella. 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.

Friggitrici

fryers_friteuses_freidoras



FRYMC



FRYAC

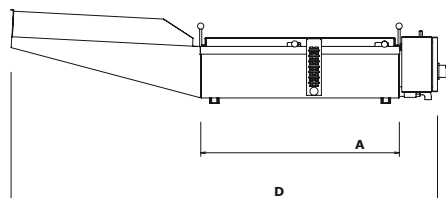
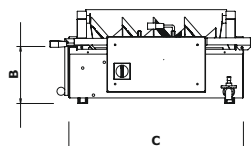


pasticceria_pastry_patisserie_pasteleria

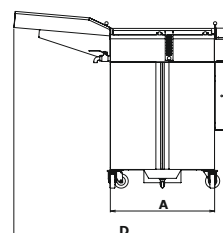
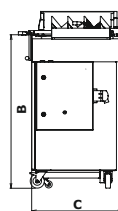
Friggitrici

Fryers
Friteuses
Freidoras

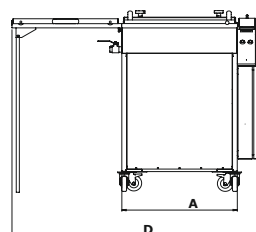
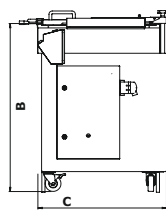
modello model	versione version (M/S/A)	volume di olio tub oil volume	capacità friggitrice frying capacity	produzione oraria hourly frying capacity	versione da banco bench type	su piedistallo on stand	con cella with proofer	potenza power	voltaggio voltage	dimensioni dimensions mm				peso weight
		lt	pcs	pcs/h	B	S	C	kW	V-Hz	A	B	C	D	Kg
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



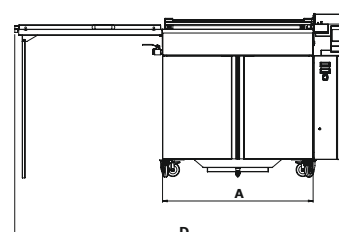
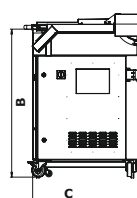
DA TAVOLO/TABLE



MANUALE/MANUAL



SEMIAUTOMATICA/SEMIAUTOMATIC



AUTOMATICA/AUTOMATIC

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

sugar grinder_moulin à sucre_moleadora de azúcar



MCZ65



MCZ100



MCZ35





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 industria 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

Sugar grinder

Moulin à sucre

Moleadora de azúcar

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

FILTRO - FILTER



Presse per burro e pasta

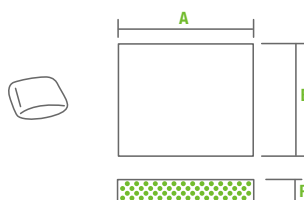
press for dough and butter_press pour beurre et pâte
prensa para masa y la mantequilla



MPB AUT



MPB SEMI



modello model	capacità capacity Kg	cicli / ora cycles / hour N°/h	dimensioni dimension (WxDxH) mm	produzione oraria hourly production pz/h
MPB SEMI	20	120	660x700x1100h	220
MPB AUT	20	120	660x700x1100h	220

■ 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, perchè 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.



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, 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.



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_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.



Rulli in granito. Roller in granite. Cylindres en porphyre. Rodillos en mármol.



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, ingranageria 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 routine 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 engrenages 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 poussoirs 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 duración 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.

Raffinatrici

grinding machines _ raffineuses _ refinadoras



modello model	cilindri cylinders		potenza power	dimensioni dimension	peso weight
	diametro_diameter mm	lunghezza_length mm	kW	(WxDxH) mm	Kg
RF2C15	150	290	1,5	670X680X1120	200



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, monophasé . 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

forni
ovens
fours
hornos



98 99		forni a convezione serie SNAKERY convection ovens serie SNAKERY fours a convection serie SNAKERY hornos de conveccion serie SNAKERY
100 103		forni a convezione serie GASTRONOMY convection ovens serie GASTRONOMY fours a convection serie GASTRONOMY hornos de conveccion serie GASTRONOMY
104 105		forni a convezione serie BAKERY convection ovens serie BAKERY fours a convection serie BAKERY hornos de conveccion serie BAKERY
106 107		forni a convezione serie CONVE convection ovens serie CONVE fours a convection serie CONVE hornos de conveccion serie CONVE
108 111		forni elettrici modulari modular electric ovens fours électriques modulaires hornos eléctricos modulares
110 111		forni rotativi baby rotary ovens baby hornos rotativos baby fours rotatifs baby
114 115		forni rotativi combo rotary ovens combo hornos rotativos combo fours rotatifs combo
116 117		forni rotativi mini rotary ovens mini hornos rotativos mini fours rotatifs mini
118 119		forni rotativi phantom rotary ovens phantom hornos rotativos phantom fours rotatifs phantom
120 121		forni rotativi rotant rotary ovens rotant hornos rotativos rotant fours rotatifs rotant

122 123		forni elettrici a piani fissi electric deck ovens model hornos electricos de pisos fijos fours électriques à soles fixes
124 125		forni ciclotermici cyclothermic ovens hornos ciclotermicos fours cyclothermiques
126 127		forno a vapore a tubi anulari annular steam tube oven four à vapeur à tubes annulaires horno de pisos de tubos anulares
128 129		celle di lievitazione proofers chambers chambres de fermentation camaras de fermentacion
130 131		celle di fermalievita retarder provers chambres de fermentation camara de fermentacion
132		Cabina di fermalievitazione montata su ruote Retarder proofer mounted on wheels Chambre de fermentation controlada sur roues Camara de fermentacion contrôlée sobre ruedas
133		Cabina di lievitazione montata su ruote Proving cabinet mounted on wheels Chambre de fermentation sur roues Camara de fermentacion sobre ruedas
134 135		accessori forni oven accessories accessoires pour fours acessorios por hornos
136 137		macchina automatica di messa su teglia automatic panning machine machine panoramique automatique entabladoras automáticas
138 139		pala informamento integrata manuale integrated manual loader élévateur escamotable cargador integrado manual

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 DIGIT



LIEV 10 V



CAV 14



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	
modello model	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. 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



MEGA 640 G/GAS LCD



MANUAL



DIGIT



LCD



MEGA1040B

DRY SYSTEM

METODO DI COTTURA A SECCO



Grazie ad una valvola automatica che si apre ad ogni necessita per eliminare il vapore presente in camera di cottura.

The dry cooking method thanks to an automatic valve that opens whenever needed removes the steam inside the cooking chamber.

ACQUA

STEAM SYSTEM



Sistema istantaneo di immissione del vapore ad ogni temperatura.

An instantaneous steam introduction system at any temperature.



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 esterna_external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal 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_electrical supply	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 GASTRONOMY

convection ovens serie GASTRONOMY_fours a convection serie GASTRONOMY
hornos de conveccion serie GASTRONOMY



MANUAL



LCD



TROLLEY SUPPLIED

DRY SYSTEM

METODO DI COTTURA A SECCO



Metodo di cottura a secco grazie ad una valvola automatica che si apre ad ogni necessita per eliminare il vapore presente in camera di cottura.

The dry cooking method thanks to an automatic valve that opens whenever needed removes the steam inside the cooking chamber.

ACQUA

STEAM SYSTEM



Sistema istantaneo di immissione del vapore ad ogni temperatura.

An instantaneous steam introduction system at any temperature.



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 2040G	MEGA 2040G LCD	MEGA 4040G	MEGA 4040G LCD
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 5 knobs	X	N° 5 knobs	X
comandi elettronici_comandi elettronici	X	90 progr., 5 phases	X	90 progr., 5 phases
finitura esterna_external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso (Kg)_weight (Kg)	190	190	310	310
sonda al cuore_core probe	X	√	X	√
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 20 x 1/1 GN	N° 20 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN
alimentazione elettrica_electrical supply	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz
potenza (kW)_power (kW)	30 Kw	30 Kw	43 Kw	43 Kw
n. motori n._motors/fans	2	2	2	2
inversione_inversion	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	Adjustable	Adjustable	Adjustable	Adjustable
distanza teglie (mm)_tray interval (mm)	60	60	60	60
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	920x865x1850h	920x865x1850h	1220x1070x1850h	1220x1070x1850h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps

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 2040G/GAS	MEGA 2040G/GAS LCD	MEGA 4040G/GAS	MEGA 4040G/GAS LCD
comandi elettromeccanici_electromechanical controls	N° 5 knobs	X	N° 5 knobs	X
comandi elettronici_comandi elettronici	X	90 progr., 10 phases	X	90 progr., 10 phases
finitura esterna_external finishing	AISI430	AISI430	AISI430	AISI430
finitura interna_internal finishing	AISI304	AISI304	AISI304	AISI304
peso_weight (Kg)	225	225	400	400
sonda al cuore_core probe	X	√	X	√
capacità n. livelli_tray and size capacity	N° 20x 1/1 GN	N° 20 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN	N° 40 x 1/1 GN
alimentazione elettrica_electrical supply	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz
potenza_power (kW)	30 Kw	30 Kw	50 Kw	50 Kw
n. motori n._motors/fans	2	2	2	2
inversione_inversion	√	√	√	√
temperatura max._max temperature	270 °C	270 °C	270 °C	270 °C
vapore_steam	Adjustable	Adjustable	Adjustable	Adjustable
distanza teglie_tray interval (mm)	60	60	60	60
dimensioni_dimensions (WxDxH) cm	920x865x1850h	920x865x1850h	1220x1070x1850h	1220x1070x1850h
scarico liquidi_liquid drain	opt.	opt.	opt.	opt.
velocità ventole regolabile_fan speed adjustable	X	3 steps	X	3 steps



Forni a convezione serie BAKERY

convection ovens serie BAKERY_fours a convection serie BAKERY_hornos de conveccion serie BAKERY



BRIO MEGA 1040B



MANUAL



DIGIT



MEGA1040B



CAV12

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 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_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	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



MANUAL



LCD



CONVE10



LIEVTEK 10V



CONVE16 LCD



CAV12



Forni a convezione elettrici

Electric convection ovens

Fours électrique a convection

Hornos electricos de conveccion



modello_model	CONVE 5 EL	CONVE 5 EL LCD	CONVE 10 EL	CONVE 10 EL LCD	CONVE 16 EL	CONVE 16 EL LCD
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 esterna_external 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 LCD	CONVE 10 GAS	CONVE 10 GAS LCD
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 esterna_external 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_electrical supply	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

CEILING DISPLAY

BEDPLATE DISPLAY



informazioni generali_general info_informations générales_información general

■ **FORNO ELETTRICO MODULARE DA 1 A 4 PIANI DI COTTURA**, con camere indipendenti e computerizzate per il controllo di tutte le funzioni del forno. Piani cottura refrattari in fibra di vetro. Temperatura massima di esercizio 350° C.
ELECTRIC MODULAR OVEN AVAILABLE WITH 1, 2, 3 OR 4 BAKING DECKS, independent baking chambers with computerized controls for all the functions of the oven. Refractory baking plates in fiberglass. Maximum working temperature 350° C.

■ 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

New conception electronic controller of equipped with: economizer, storable baking programs, independent control for steam heating element, postponable start timer, buzzer and timer for baking time ending, temperature control for ceiling and bed plate with double thermostat and double probe.

■ OPTIONALS

- Cella di lievitazione/o basamento • Vaporiera • Aspiratore vapori • Kit ruote per cella o basamento • Camera con altezza superiore a cm 18 • Rivestimento esterno in acciaio inox
- OPTIONALS**
- Proofer or base • Steam generator • Steam suction fan • Kit of wheels for proofer or base • Chamber height over 18 cm • External panelling in stainless steel

■ ALTEZZA CAMERA

La camera STANDARD ha un'altezza utile di 18 cm e un'altezza totale di 32 cm. Come OPTIONALS si possono installare camere con altezza utile 23 cm. (altezza totale 37 cm) o con altezza utile 28 cm (altezza totale 42 cm)

CHAMBER'S HEIGHT

The standard chamber has a working height of 18 cm and a total height of 32 cm. As optional it is possible to install chambers with a working height of 23 cm (total height 37 cm) or with a working height of 28 cm (total height 42 cm).

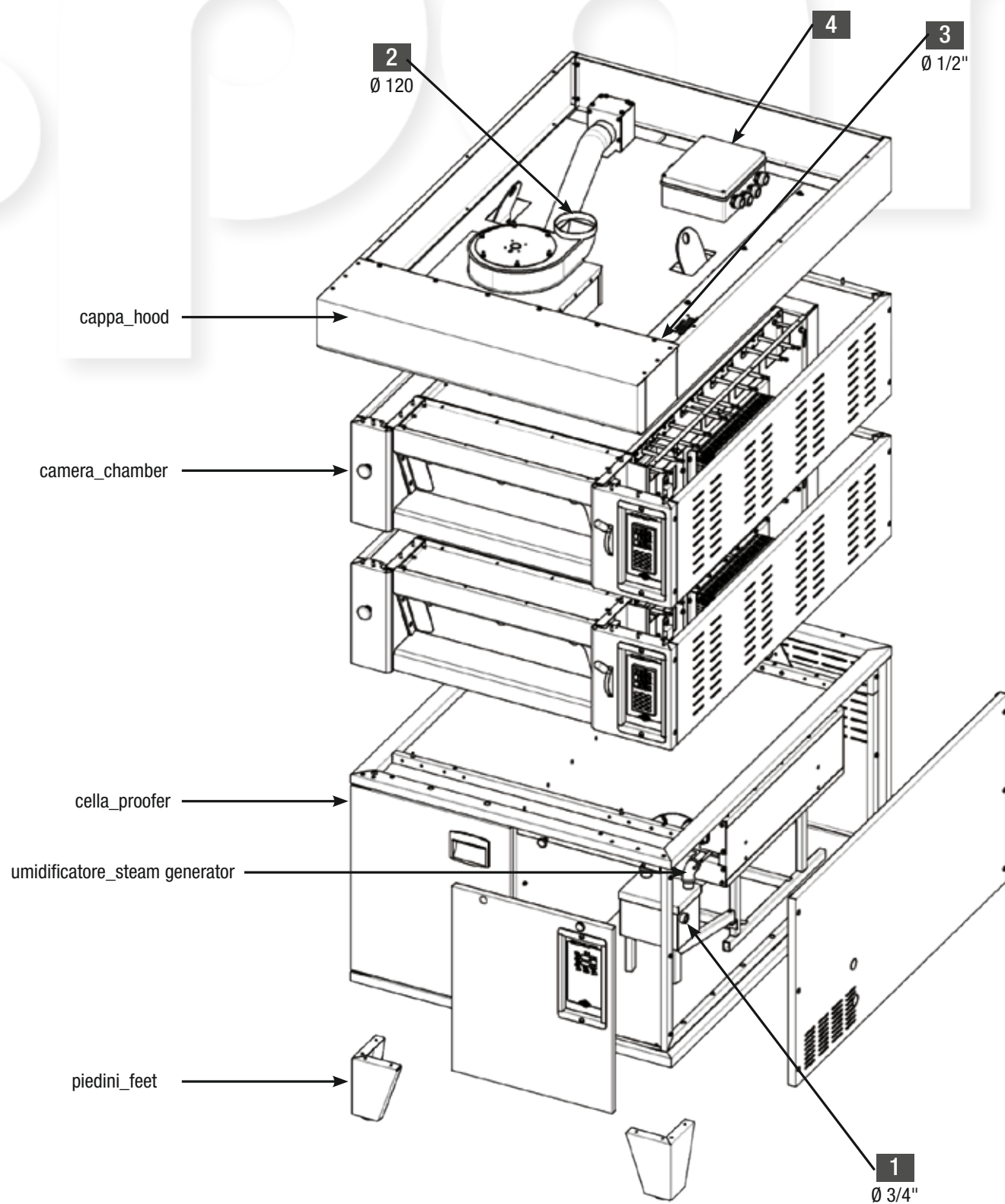
■ VAPORIERA

Vaporiera rinforzata ad alta produzione di vapore, adatta anche per la panificazione.

STEAM GENERATOR

Reinforced steam generator with high performance, also suitable for bread baking.





1

scarico eccedenza acqua
water discharge

2

tubazione scarico vapori
steam exhaust pipe

3

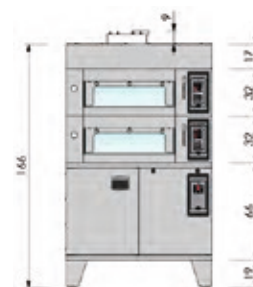
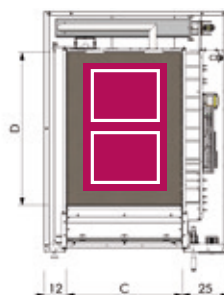
alimentazione acqua umidificatore
steam generator water arrival

4

arrivo energia elettrica
electrical energy arrival

Forni elettrici modulari

modular electric ovens_fours électriques modulaires_hornos eléctricos modulares



modello_model MD/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

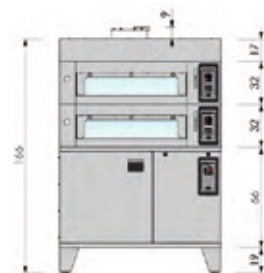
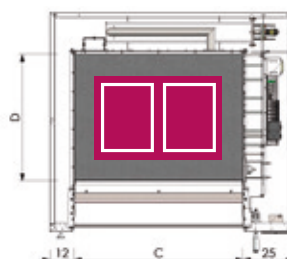
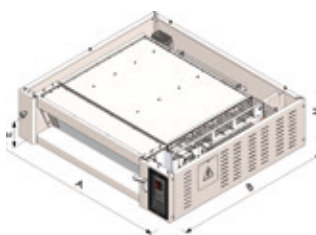
40x60 / 46x66 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

2 teglie disposte in camera longitudinale (una dietro l'altra)_2 trays placed depthwise in the chamber (one behind the other)_2 plaques placées longitudinalement dans la chambre (l'une derrière l'autre)_2 bandejas colocadas en el piso longitudinalmente (una detrás de la otra)



modello_model MD/S/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

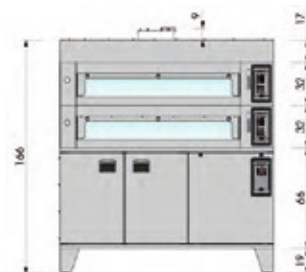
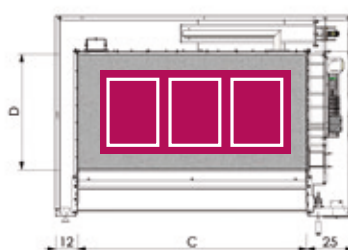
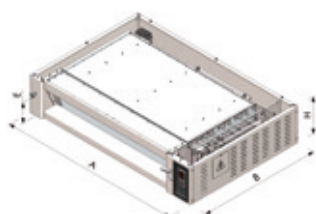
40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

2 teglie disposte in camera trasversalmente_2 trays placed transversally in the chamber
2 plaques placées transversalement dans la chambre_2 bandejas colocadas en el piso trasversalmente



modello_model MD/CH/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric heated_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

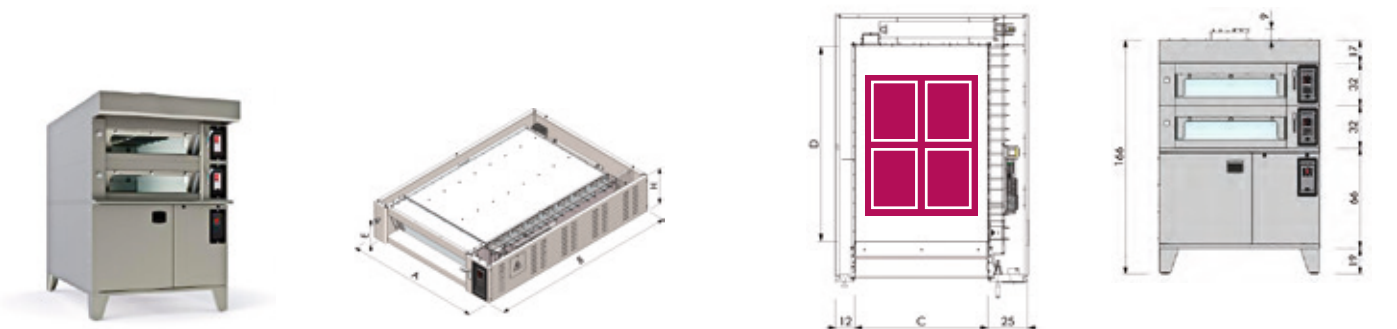
3 teglie disposte in camera trasversalmente_3 trays placed transversally in the chamber
3 plaques placées transversalement dans la chambre_3 bandejas colocadas en el piso trasversalmente



forni_ovens_fours_hornos

Forni elettrici modulari

modular electric ovens_fours électriques modulaires_hornos eléctricos modulares



modello_model MD/CO/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

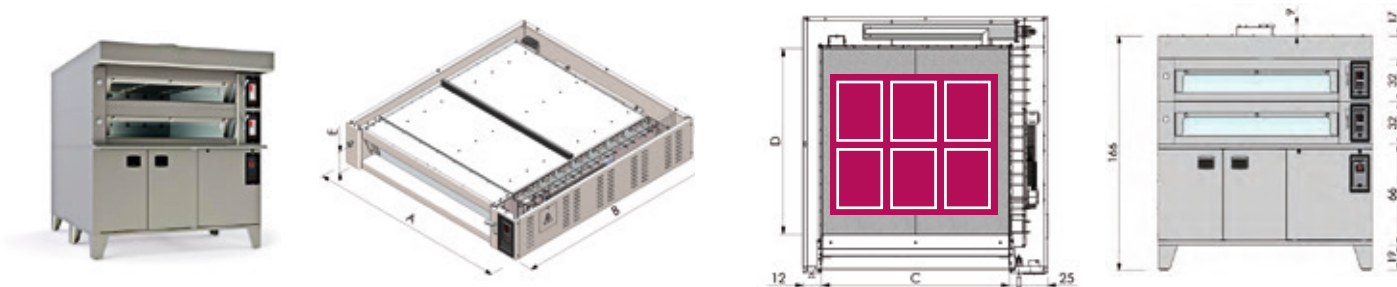
40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric heated_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

4 teglie disposte in camera trasversalmente_ 4 trays placed transversally in the chamber
4 plaques placées transversalement dans la chambre_4 bandejas colocadas en el piso transversalmente



modello_model MD/CN/B

per teglie_for trays_pour plaques_para bandejas

40x60 / 46x66 / 46x76 cm

alimentazione_power supply_alimentation_alimentación

elettrica_electric_électrique_eléctrica

capacità_capacity_capacité_capacidad

6 teglie disposte in camera trasversalmente_6 trays placed transversally in the chamber
6 plaques placées transversalement dans la chambre_6 bandejas colocadas en el piso transversalmente

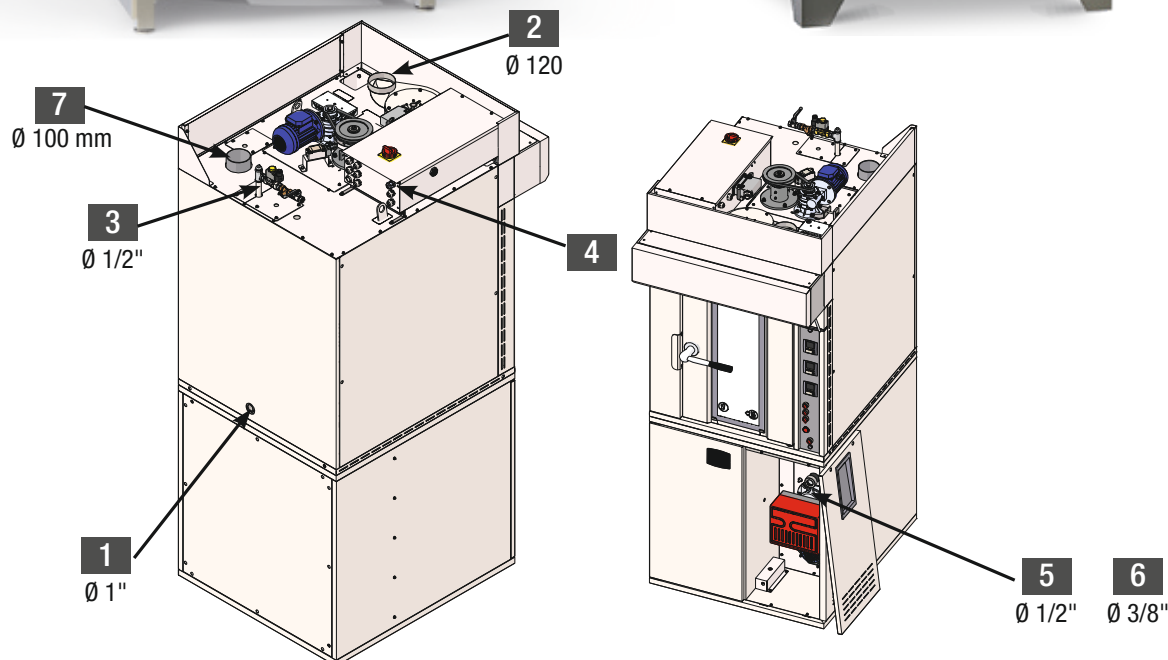
	modello model	camera chamber (with economizer)	vaporiera steam gener.	cella proofers	dimensioni dimensions				peso weight	camera H 18 chamber H 18		camera H 23 chamber H 23	
					mm					altezza height	altezza utile working height	altezza height	altezza utile working height
		kW	kW	kW	A	B	C	D	Kg	cm	cm	cm	cm
2 TRAYS	MD/B/4060	4,5* (2.9)	1**	0.5	99	129	61	82	115	32	18	37	23
	MD/B/4666	4,8* (3.1)	1**	0.5	105	141	67	94	140	32	18	37	23
	MD/S/B/4060	4,4* (2.9)	1**	0.5	120	107	82	62	110	32	18	37	23
	MD/S/B/4666	5,9* (3.9)	1**	0.5	132	113	94	68	130	32	18	37	23
3 TRAYS	MD/S/B/4676	5,9* (3.9)	1**	0.5	132	123	94	78	135	32	18	37	23
	MD/CH/B/4060	6,9* (4.0)	1**	0.5	160	107	122	62	150	32	18	37	23
	MD/CH/B/4666	7,9* (5.1)	1**	0.5	180	113	142	68	170	32	18	37	23
	MD/CH/B/4676	7,9* (5.1)	1**	0.5	180	123	142	78	175	32	18	37	23
4 TRAYS	MD/CO/B/4060	8,4* (5.4)	1.4**	1	120	167	82	122	170	32	18	37	23
	MD/CO/B/4666	12,4* (8.0)	1.4**	1	132	179	94	135	200	32	18	37	23
	MD/CO/B/4676	12,4* (8.0)	1.4**	1	132	199	94	155	210	32	18	37	23
	MD/CN/B/4060	11,8* (7.6)	1.4**	1	160	167	122	122	230	32	18	37	23
6 TRAYS	MD/CN/B/4666	17* (11)	1.4**	1	180	179	142	135	270	32	18	37	23
	MD/CN/B/4676	17* (11)	1.4**	1	180	199	142	155	280	32	18	37	23

* per singola camera / each chamber

** per singola vaporiera / each steam device

Forno rotativo baby

rotary oven baby_hornos rotativos baby_fours rotatifs baby



1	2	3	4	5	6	7
scarico eccedenza acqua water discharge	tubazione scarico vapori steam exhaust pipe	alimentazione acqua umidificatore steam generator water arrival	arrivo energia elettrica electrical energy arrival	alimentazione bruciatore gas burner supply gas	alimentazione bruciatore gasolio burner supply gasoil	tubo scarico fumi smoke exhaust pipe



forni_ovens_fours_hornos

Forno rotativo BABY EL

Rotary oven baby_Hornos rotativos baby_Fours rotatifs baby



modello model	dimensioni teglia tray dimensions	superf. cottura baking surface	prod. oraria hourly output	dimensioni est. external dimensions			peso weight	teglie per carrello trays for rack	potenzialità elettrica electric power
	cm	m ²	Kg	A cm	B cm	H cm	Kg	nr	kW
CON SUPPORTO/ WITH SUPPORT									
BABY EL 40X60 8T/S	40X60	1,9	20	92	104	198	320	8	12
BABY EL 40X60 10T/S	40X60	2,4	25	92	104	215	340	10	12
BABY EL 50X70 8T/S	45x65/50x70	2,3/2,8	30	107	120	198	335	8	12
BABY EL 50X70 10T/S	45x65/50x70	2,9/3,5	40	107	120	215	350	10	12
CON CELLA/ WITH PROOFER									
BABY EL 40X60 8T/C*	40X60	1,9	20	92	104	199	320	8	12,5
BABY EL 40X60 10T/C*	40X60	2,4	25	92	104	216	370	10	12,5
BABY EL 50X70 8T/C*	45x65/50x70	2,3/2,8	30	107	120	199	415	8	12,5
BABY EL 50X70 10T/C*	45x65/50x70	2,9/3,5	40	107	120	216	430	10	12,5

Forno rotativo BABY G

Rotary oven baby_Hornos rotativos baby_Fours rotatifs baby



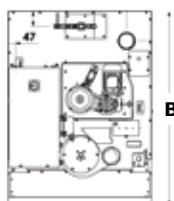
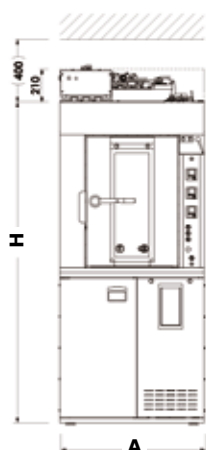
modello model	dimensioni teglia tray dimensions	superf. cottura baking surface	prod. oraria hourly output	dimensioni est. external dimensions			peso weight	teglie per carrello trays for rack	potenza termica thermal power	potenzialità elettrica electric power
	cm	m ²	Kg	A cm	B cm	H cm	Kg	nr	Kcal	kW
CON CELLA/ WITH PROOFER										
BABY G 40X60 8T/C**	40X60	1,9	20	92	104	205	400	8	18.000	1,5
BABY G 40X60 10T/C**	40X60	2,4	25	92	104	222	420	10	18.000	1,5
BABY G 50X70 8T/C**	45x65/50x70	2,3/2,8	30	107	120	205	470	8	20.000	1,5
BABY G 50X70 10T/C**	45x65/50x70	2,9/3,5	40	107	120	222	490	10	20.000	1,5

Cella

Proofer_Camara_Chambre



	potenza elettrica electric power	larghezza width	profondità depth	altezza height	peso weight	numero teglie number of trays	distanza tra le teglie tray distance
	kW	cm	cm	cm	Kg	nr	cm
*	0,5	92	104	89	90	16	8,0
**	0.5	107	120	89	105	16	8.0



informazioni generali_general info

■ Dimensionato per 8 o 10 TEGLIE da 40x60 / 50x70 ■ Disponibile nella versione a COMBUSTIONE (gas,gasolio..) o elettrica..

FORNO COMPLETO DI: ■ Cappa aspirante motorizzata ■ Chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox ■ Basamento in acciaio inox ■ Porta con doppio vetro ■ Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox ■ Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile ■ Resistenze corazzate ad alto rendimento ■ Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile ■ Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

CONFIGURABILE sotto il forno è possibile installare a seconda delle proprie esigenze: ■ Supporto porta-teglie (solo versione elettrica) ■ Cella di lievitazione ■ Sized for 8 or 10 TRAYS 40x60 / 50x70

■ Available in ELECTRIC or GAS/GASOLINE version. **OVEN COMPLETE WITH:** ■ Motorized steam suction hood ■ Stainless steel steam suction housing ■ Stainless steel base ■ Door with double glazing ■ Stainless steel baking chamber, front and door ■ High-performance armoured heating elements ■ New high-performance, fully removable combustion chamber ■ New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable ■ Manual valve steam excess exhaust

CONFIGURABLE under the oven, according to your needs, it is possible to install: ■ Support with runners for trays (only electric version) ■ Proofer

Forno rotativo con camera e cella combo

rotary oven combo_hornos rotativos combo_fours rotatifs combo



informazioni generali_general info

- dimensionato per 8 o 10 TEGLIE da 40x60
- disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/gasolio)

FORNO COMPLETO DI :

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

ASSEMBLATO CON:

- Cella di lievitazione
- Cameretta elettrica a 2 teglie 40x60

- Sized for 8 or 10 TRAYS 40x60 cm
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil)

OVEN COMPLETE WITH:

- Motorized steam suction hood
- Stainless steel steam suction housing
- Stainless steel base
- Door with double glazing
- Stainless steel baking chamber, front and door
- New high-performance, fully removable combustion chamber
- New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve for steam excess exhaust

EQUIPPED WITH:

- Proofer
- Small 2-trays 40x60 electric chamber



Forno rotativo COMBO

Rotary oven COMBO_Hornos rotativos COMBO_Fours rotatifs COMBO



modello model	dimensioni teglia tray dimensions	superf. cottura baking surface	dimensioni est. external dimensions			peso weight	teglie per carrello trays for rack	potenza termica thermal power	potenzialità elettrica electric power
			larghezza width cm	profondità depth cm	altezza height cm				
COMBO E 8T*	40X60	1,9	120	107	109	285	8	-	12
COMBO E 10T*	40X60	2,4	120	107	126	305	10	-	12
COMBO G 8T**	40X60	1,9	120	107	109	420	8	18.000	1
COMBO G 10T**	40X60	2,4	120	107	126	460	10	18.000	1

Camera

Electric chamber_Càmara_Chambre et étuve



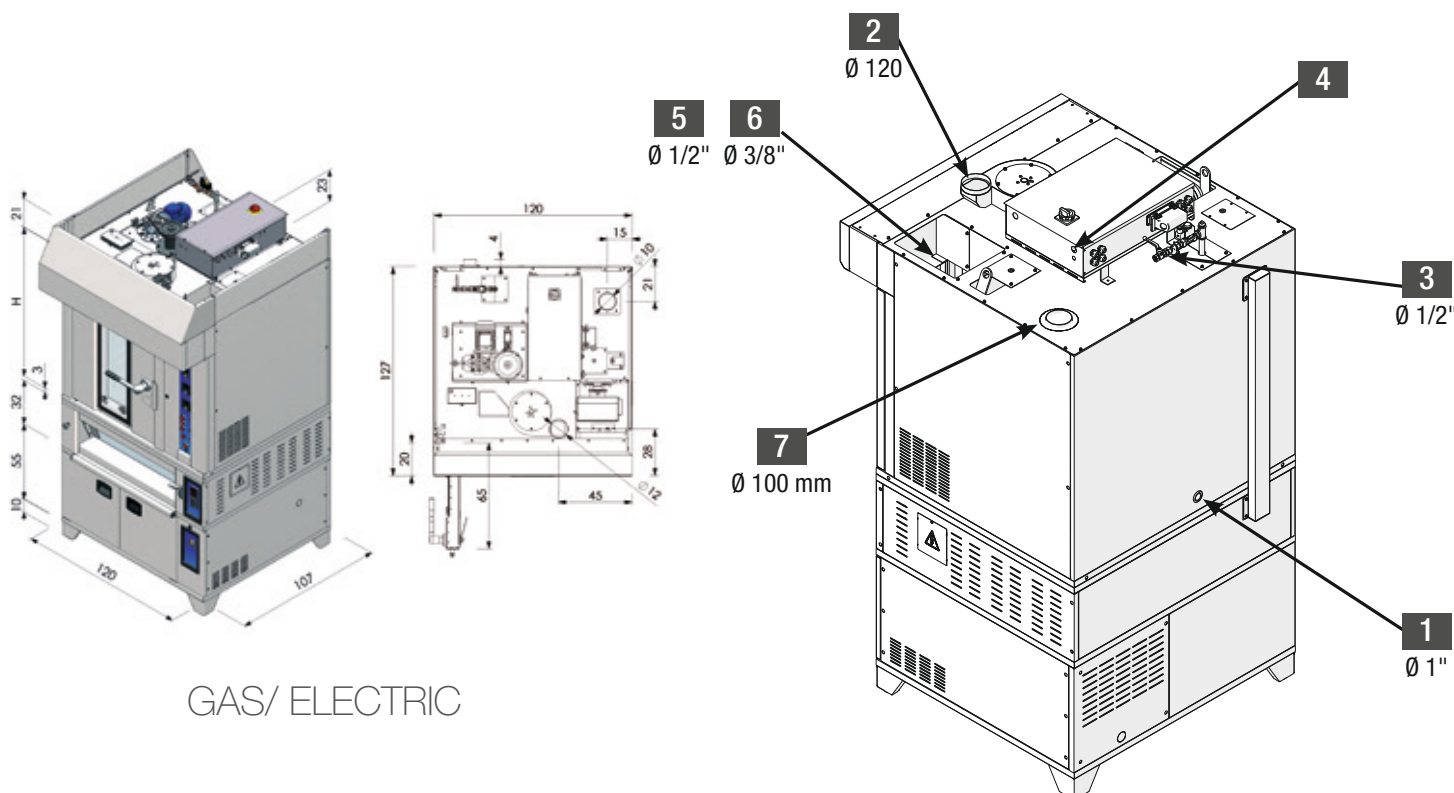
potenza elettrica electric power kW	larghezza width cm	profondità depth cm	altezza height cm	larghezza utile working width cm	profondità utile working depth cm	altezza utile working height cm	peso weight Kg	numero teglie number of trays nr
*	4,4	120	107	32	62	83	125	2
**	4,4	120	107	32	62	83	125	2

Cella

Proofer_Càmara_Chambre



potenza elettrica electric power kW	larghezza width cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg	numero teglie number of trays nr	distanza tra le teglie tray distance cm
*	0,5	120	107	95	12	6,6
**	0,5	120	107	95	12	6,6



1	2	3	4	5	6	7
scarico eccedenza acqua water discharge	tubazione scarico vapori steam exhaust pipe	alimentazione acqua umidificatore steam generator water arrival	arrivo energia elettrica electrical energy arrival	alimentazione bruciatore gas burner supply gas	alimentazione bruciatore gasolio burner supply gasoil	tubo scarico fumi smoke exhaust pipe

Forno rotativo mini

rotary oven mini_hornos rotativos mini_fours rotatifs mini



informazioni generali_general info

- dimensionato per 12/15 TEGLIE da 40x60 / 45x65 / 50x70 / 60x80 cm
- disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/gasolio)
- carrello di cottura ESTRAIBILE (non incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox
- Basamento in acciaio inox 30/10
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

- Sized for 12/15 TRAYS 40x60 / 45x65 / 50x70 / 60x80 cm
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil)
- REMOVABLE baking rack (not included)

OVEN COMPLETE WITH:

- Motorized steam suction hood
- Stainless steel steam suction housing
- 30/10 stainless steel base
- Door with double glazing
- Stainless steel baking chamber, front and door
- New high-performance, fully removable combustion chamber
- New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve for steam excess exhaust



Forno rotativo MINI

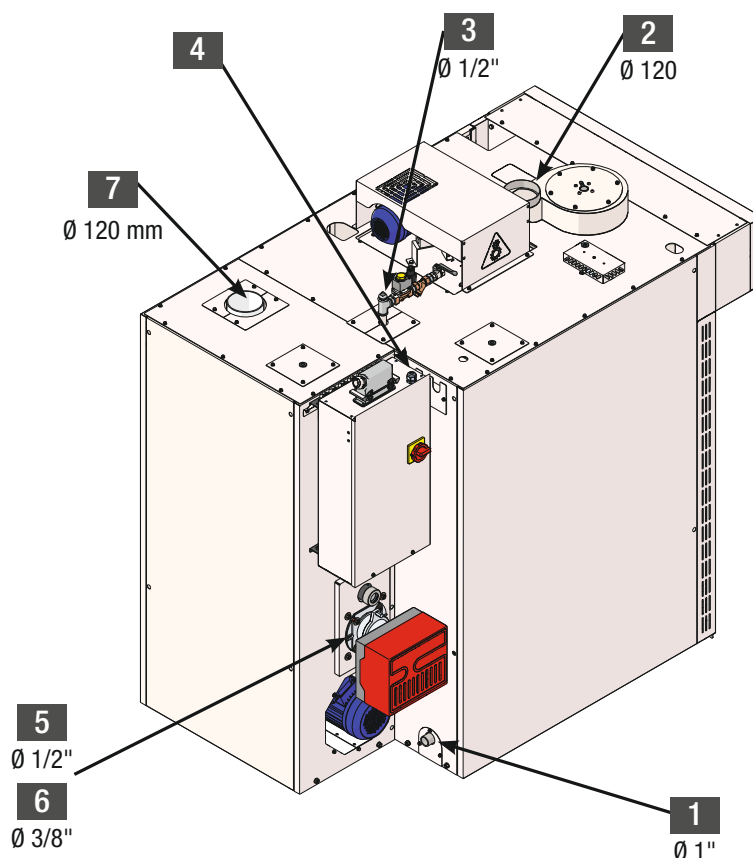
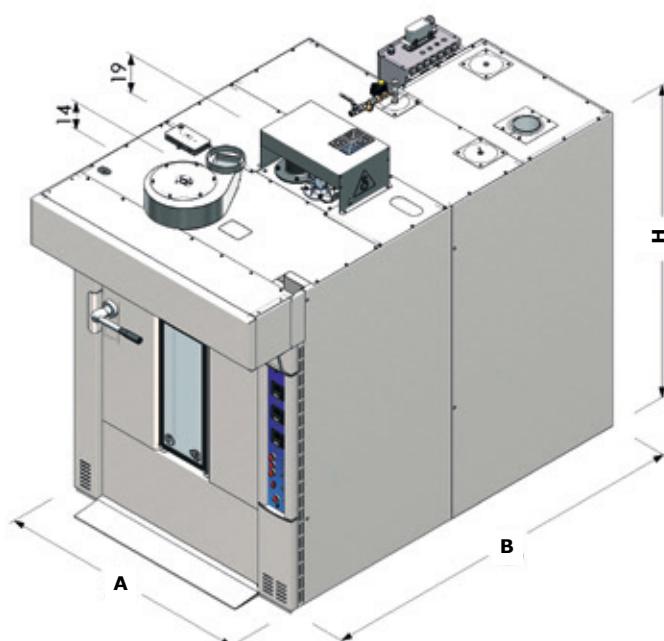
Rotary oven MINI

Hornos rotativos MINI

Fours rotatifs MIN



modello model	dimensioni teglia tray dimensions	superf. cottura baking surface	produtz. oraria hourly output	dimensioni est. external dimensions			peso weight	teglie per carrello trays for rack	potenza termica thermal power	potenzialità elettrica electric power	
				A	B	H				bruc. burner	resist. resist
	cm	mq	Kg	cm	cm	cm	Kg	nr	Kcal		kW
MINI ROTOR EL1	40X60	2,8	30	98	150	147	450	12	20.000	1	17
MINI ROTOR 1											
MINI ROTOR EL2	45x65	3,5	45	112	164	147	500	12	23.000	1	17
MINI ROTOR 2											
MINI ROTOR EL3	60X80	5,8	60	126	187	159	700	12	35.000	1	23,5
MINI ROTOR 3											
MINI ROTOR EL4	40X60	3,6	50	98	150	202	650	15	29.000	1	23,5
MINI ROTOR 4											
MINI ROTOR EL5	45x65	4,3	60	112	168	202	800	15	35.000	1	28
MINI ROTOR 5											
MINI ROTOR EL6	60x80	7,2	100	133	205	202	1050	15	55.000	1,5	42
MINI ROTOR 6											



1	2	3	4	5	6	7
scarico eccedenza acqua water discharge	tubazione scarico vapori steam exhaust pipe	alimentazione acqua umidificatore steam generator water arrival	arrivo energia elettrica electrical energy arrival	alimentazione bruciatore gas burner supply gas	alimentazione bruciatore gasolio burner supply gasoil	tubo scarico fumi smoke exhaust pipe

Forno rotativo phantom

rotary oven phantom_hornos rotativos phantom_fours rotatifs phantom



informazioni generali_general info

- dimensionato per 18 TEGLIE
- disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/gasolio)
- carrello di cottura ESTRAIBILE (non incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Basamento in acciaio inox 30/10
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

- Sized for 18 TRAYS
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil) versions
- REMOVABLE baking rack (not included)

OVEN COMPLETE WITH:

- Motorized steam suction hood
- 30/10 stainless steel base
- Door with double glazing
- Stainless steel baking chamber, front and door
- New high-performance, fully removable combustion chamber
- New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve for steam excess exhaust



Forno rotativo a convenzione PHANTON

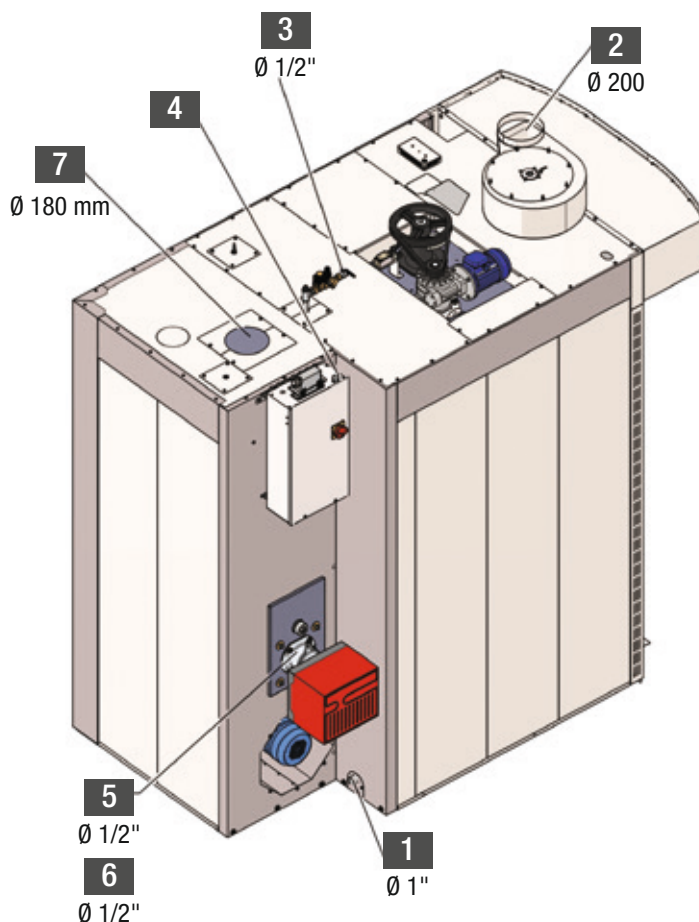
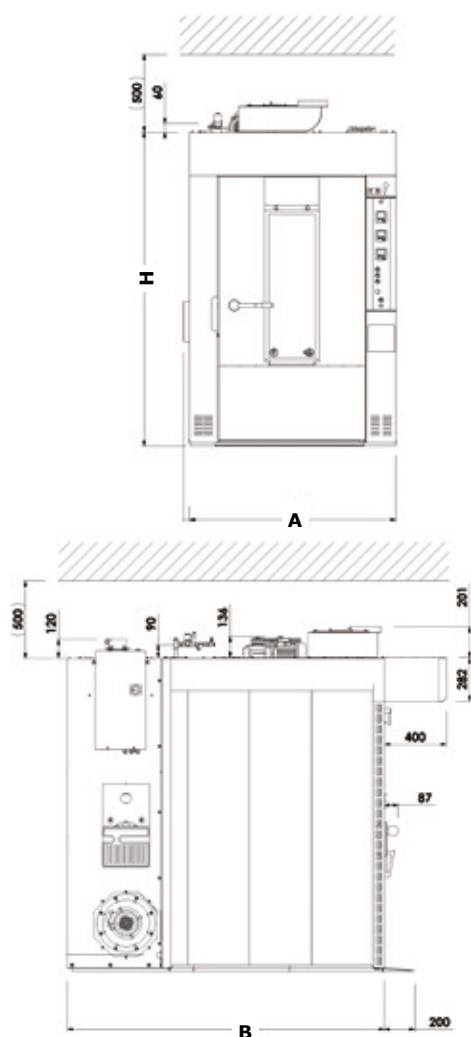
Rotary oven PHANTON

Hornos rotativos PHANTON

Fours rotatifs PHANTON



modello model	dimensioni teglia tray dimensions	superf. cottura baking surface	produtz. oraria hourly output	dimensioni est. external dimensions			peso weight	teglie per carrello trays for rack	potenza termica thermal power	potenzialità elettrica electric power	
				A	B	H				bruc. burner	resist. resist.
	cm	mq	Kg	cm	cm	cm	Kg	nr	Kcal		kw
MINI PHANTON 1	40X60	3,6	50	112	168	217	850	18	35.000	1	25
MINI PHANTON EL1											
MINI PHANTON 2	45x65	5,2	70	112	168	217	850	18	38.000	1	26
MINI PHANTON EL2											
MINI PHANTON 3	50X70	6,3	82	112	168	217	850	18	40.000	1	28
MINI PHANTON EL3											
PHANTON 4	60X80	8,6	120	133	205	233	1100	18	55.000	2	40
PHANTON EL4											
PHANTON 5	65X92	10,7	135	147	218	233	1150	18	60.000	2	47
PHANTON EL5											
PHANTON 8	80X100	14,4	195	153	240	233	1400	18	70.000	3,5	58
PHANTON EL8											
PHANTON 10	80X120	17,2	235	178	261	233	1800	18	80.000	3,5	71
PHANTON EL10											



1	2	3	4	5	6	7
scarico eccedenza acqua water discharge	tubazione scarico vapori steam exhaust pipe	alimentazione acqua umidificatore steam generator water arrival	arrivo energia elettrica electrical energy arrival	alimentazione bruciatore gas burner supply gas	alimentazione bruciatore gasolio burner supply gasoil	tubo scarico fumi smoke exhaust pipe

Forno rotativo rotant

rotary oven rotant_hornos rotativos rotant_fours rotatifs rotant



informazioni generali_general info

- dimensionato per 18 TEGLIE
- disponibile sia in versione ELETTRICA che a COMBUSTIONE (gas/gasolio)
- carrello di cottura ESTRAIBILE (non incluso)

FORNO COMPLETO DI:

- Cappa aspirante motorizzata
- Basamento in acciaio inox 30/10
- Porta con doppio vetro
- Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox
- Nuova camera di combustione; ad alto rendimento e totalmente smontabile
- Nuovo umidificatore; potenziato, di facile accesso e totalmente smontabile
- Valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso

- Sized for 18 TRAYS
- Available for both ELECTRIC and COMBUSTION (gas/oil) versions
- REMOVABLE baking rack (not included)

OVEN COMPLETE WITH:

- Motorized steam suction hood
- 30/10 stainless steel base
- Door with double glazing
- Stainless steel baking chamber, front and door
- New high-performance, fully removable combustion chamber
- New humidifier: enhanced, easy to access and completely removable
- Manual valve for steam excess exhaust



Forno rotativo PHANTON

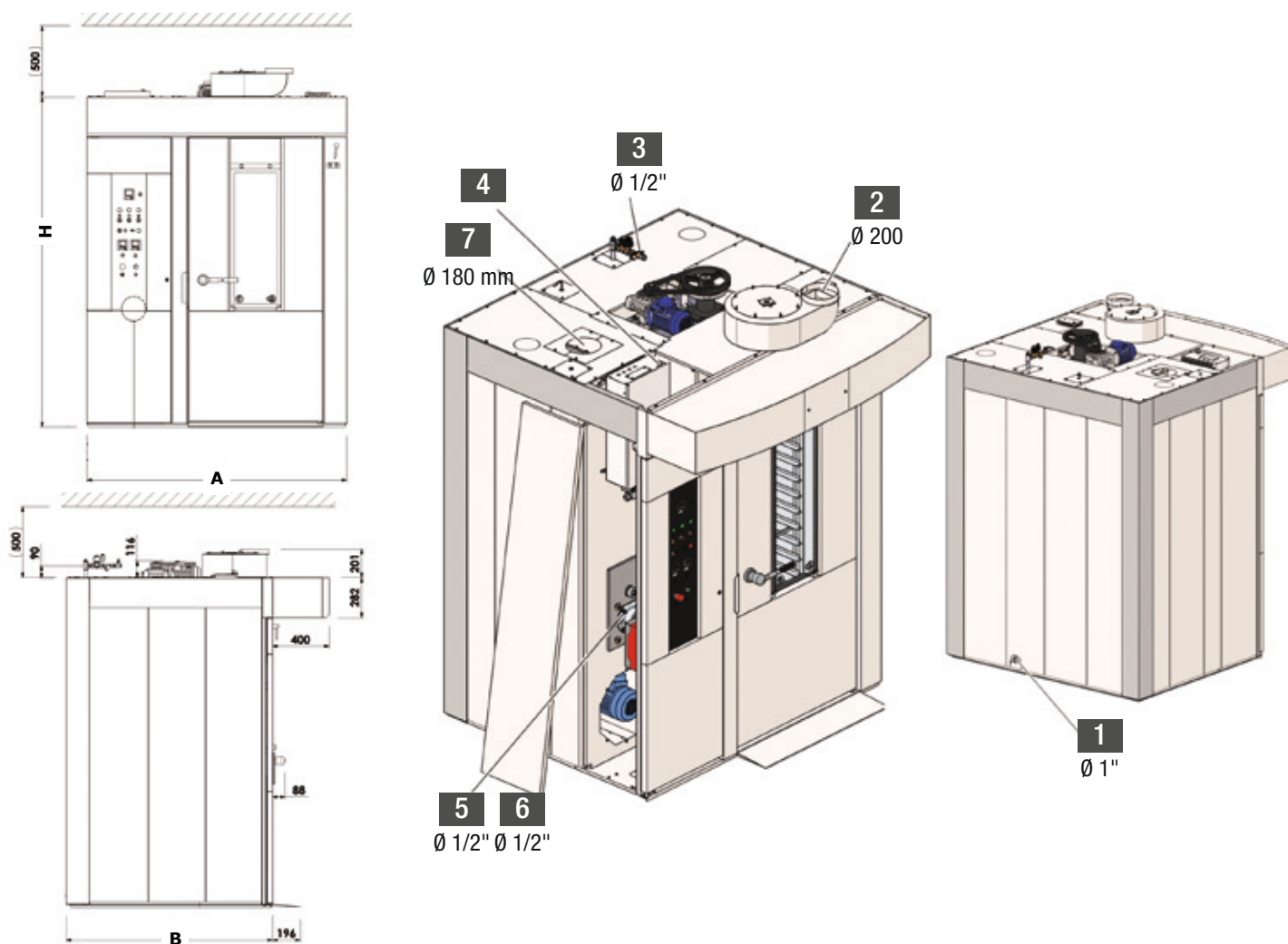
Rotary oven PHANTON

Hornos rotativos PHANTON

Fours rotatifs PHANTON



	modello model	dimensioni teglia tray dimensions	superf. cottura baking surface	produtz. oraria hourly output	dimensioni est. external dimensions			peso weight	teglie per carrello trays for rack	potenza termica thermal power	potenzialità elettrica electric power	
					A	B	H				bruc. burner	resist. resist
		cm	mq	Kg	cm	cm	cm	Kg	nr	Kcal		kW
	MINI ROTANT 1 MINI ROTANT EL1	40X60	3,6	50	150	123	217	770	18	35.000	1	25
	MINI ROTANT 2 MINI ROTANT EL2	45x65	5,2	70	150	123	217	770	18	38.000	1	28
	MINI ROTANT 3 MINI ROTANT EL3	50X70	6,3	82	150	123	217	770	18	40.000	1	28
	ROTANT 4 ROTANT EL4	60X80	8,6	120	183	145	233	1380	18	55.000	2	47
	ROTANT 6 ROTANT EL6	65X92 80X80	10,7 11,5	135	200	162	233	1400	18	60.000	2	47
	ROTANT 8 ROTANT EL8	80X100	14,4	195	234	178	233	1600	18	70.000	3,5	58
	ROTANT 10 ROTANT EL10	80X120	17,2	235	257	200	233	2000	18	80.000	3,5	71
	ROTANT 13 ROTANT EL13	100X130	21,5	310	280	217	233	2100	18	95.000	4	85
	ROTANT 15 ROTANT EL15	100x150	27,0	360	305	242	233	2200	18	105.000	4	85



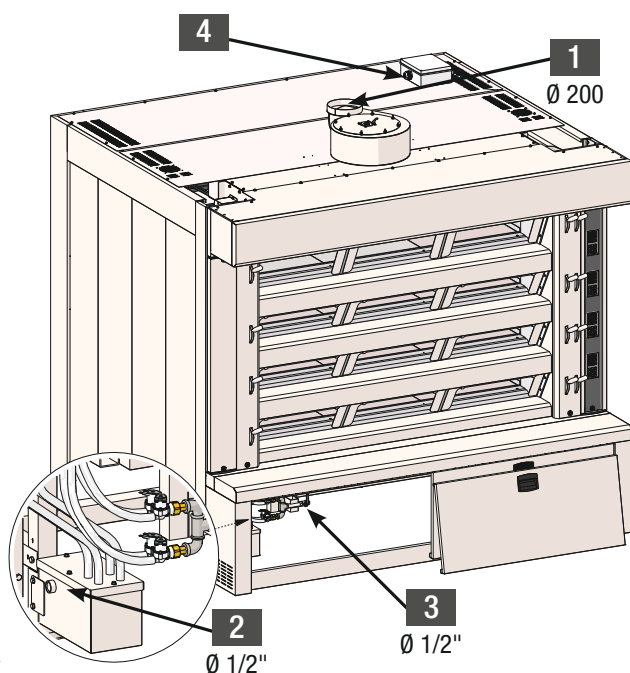
1	2	3	4	5	6	7
scarico eccedenza acqua water discharge	tubazione scarico vapori steam exhaust pipe	alimentazione acqua umidificatore steam generator water arrival	arrivo energia elettrica electrical energy arrival	alimentazione bruciatore gas burner supply gas	alimentazione bruciatore gasolio burner supply gasoil	tubo scarico fumi smoke exhaust pipe

Forni elettrici a piani fissi

electric deck ovens model_hornos electricos de pisos fijos_fours électriques à soles fixes



EL



1

tubazione
scarico vapori
steam exhaust pipe

2

scarico
eccedenza acqua
water discharge

3

alimentazione
acqua umidificatore
steam generator
water arrival

4

arrivo energia elettrica
electrical energy arrival



Forni elettrici a piani fissi

Electric deck ovens mode

Hornos electricos de pisos fijos

Fours électriques à soles fixes



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

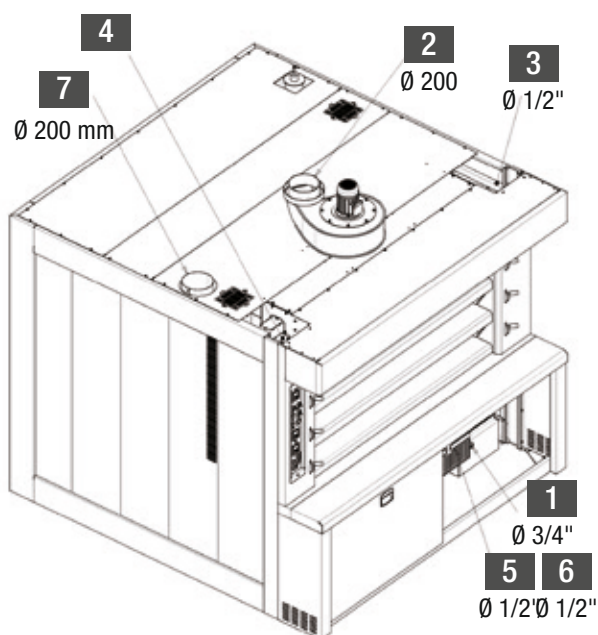


■ STRUMENTO CONTROLLO Controllore elettronico di nuova concezione dotato di: economizzatore, programmi memorizzabili, gestione indipendente resistenza vaporiera, orologio per accensione differita nel tempo, suoneria per timer fine cottura, controllo temperatura cielo-platea con doppio termostato e doppia 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 cicloterminici

cyclothermic ovens_hornos cicloterminicos_fours cyclothermiques

CT



1	2	3	4	5	6	7
scarico eccedenza acqua water discharge	tubazione scarico vapori steam exhaust pipe	alimentazione acqua umidificatore steam generator water arrival	arrivo energia elettrica electrical energy arrival	alimentazione bruciatore gas burner supply gas	alimentazione bruciatore gasolio burner supply gasoil	tubo scarico fumi smoke exhaust pipe



Forni ciclotermici

Cyclothermic ovens

Hornos ciclotermicos

Fours cyclothermiques



modello model	dimensioni camere baking deck dimensions		sup. cottura baking surface	produzione oraria hourly output	camere chambers	vetri glasses	peso weight	potenza termica thermal power	potenzialità elettrica electric power	dimensioni dimensions		
	profondità interna internal depth cm	larghezza interna internal width cm								(WxDxH) 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	10	4	2	3250	70.000	3	185	298	215
CT2 4C/12	250	120	12	12	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 gasóleo ■ 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 prévernée_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 reparté 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 abertura, 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 OPTIONAL_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 tubi anulari

oven with ring-shaped tubes



informazioni generali_general info

FTUB è un forno a tubi anulari a 3-4 camere sovrapposte specifico per la panificazione e pasticceria. Elementi radianti in acciaio costruiti senza saldatura (sistema Manesman) utilizzando tubo di elevato spessore a doppia mandata cielo-platea. Canali di scorrimento del flusso d'aria calda, di materiale refrattario assemblati in loco. Forno ad alta efficienza di inerzia termica, che garantisce sia omogeneità di cottura che prontezza per le cotture successive, dotato di vaporiere indipendenti ad ogni camera, che garantiscono un ottimo grado di umidità e lucentezza del prodotto. Funzionamento a gas, gasolio e combustibili solidi, "quali legna, carbone, ecc..".

OPTIONAL

- Vaporizzatore supplementare per cella.
- Pratica fornace laterale per il riscaldamento a combustibili solidi.
- Valvole a sfera - on/off - per la gestione manuale delle vaporiere.
- Apertura vetri verso il basso.
- Apertura vetri verso l'alto con sgancio manuale.

3-4 chamber deck oven with ring-shaped tubes. Designed specifically for bread-baking, with high efficiency of thermal inertia, this oven guarantees even baking and ease-of-use for subsequent baking cycles. Each chamber is fitted with an independent steam inlet, resulting in bread with excellent levels of moisture and glaze. The control panel allows the temperature and baking time of the steam inlets to be managed. The front of the oven is built entirely in AISI 304 stainless steel, guaranteeing a long life. Double outlet radiating elements for the oven top and bed plate, made of thick cold drawn steel tubes (Mannesmann system) UNI 663, that have been individually tested to 700 bars. Furnace and hot air flow channels made of refractory material assembled on site. Powered by gas, oil and solid fuels, such as wood, charcoal, etc...

OPTIONAL

- Additional steamer per cell.
- Side furnace for ease-of-use when using solid fuels.
- Ball Valves - on / off - for steam management.
- Downward opening windows.
- Upward opening windows with manual release



Forno a tubi anulari

Oven with ring-shaped tubes

Horno de tubos anulares

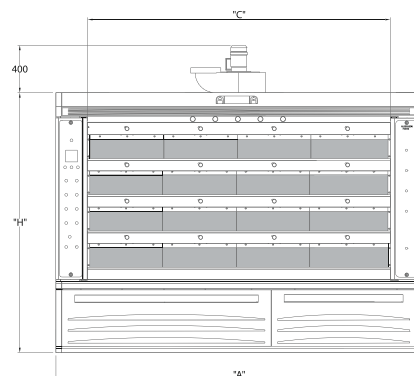
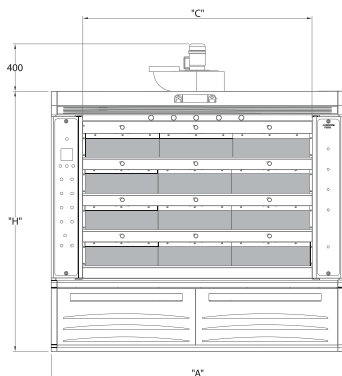
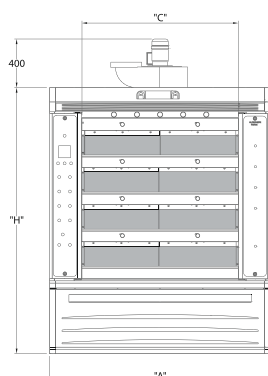
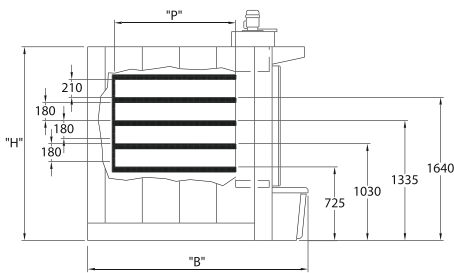
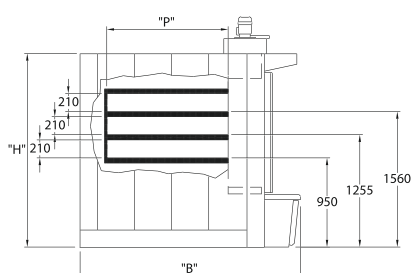
Four à tubes annulaires



	modello model	superf. cottura baking surface	camere chambers	sportelli doors	dimensioni camere chambers size		dimensioni esterne overall dimensions		massa weight	potenzialità termica thermic power
		m ²	n°	n°	largh x lung width x depth Cx D=mm	altezza height cm	largh x lung width x depth Ax B=mm	altezza height mm	Kg	Kcal/h
3C	FTUB120/3/1L	5.00	3	6° X 620	1240X1370	21/21/21	1930X2680	2300	5800	45.000 (KW 52)
	FTUB120/3/2L	6.70	3	6° X 620	1240X1790	21/21/21	1930X3100	2300	6400	60.300 (KW 69)
	FTUB120/3/3L	7.40	3	6° X 620	1240X2000	21/21/21	1930X3310	2300	6800	66.600 (KW 77)
	FTUB120/3/4L	8.20	3	6° X 620	1240X2210	21/21/21	1930X3520	2300	7400	73.800 (KW 85)
	FTUB120/3/5L	9.00	3	6° X 620	1240X2420	21/21/21	1939X3730	2300	7700	81.000 (KW 94)
4C	FTUB120/4/1L	6.80	4	8° X 620	1240X1370	18/18/18/21	1930X2680	2300	6300	54.400 (KW 62)
	FTUB120/4/2L	8.90	4	8° X 620	1240X1790	18/18/18/21	1930X3100	2300	6800	71.200 (KW 82)
	FTUB120/4/3L	10.00	4	8° X 620	1240X2000	18/18/18/21	1930X3310	2300	7300	80.000 (KW 93)
	FTUB120/4/4L	11.00	4	8° X 620	1240X2210	18/18/18/21	1930X3520	2300	7500	88.000 (KW 102)
	FTUB120/4/5L	12.00	4	8° X 620	1240X2420	18/18/18/21	1939X3730	2300	8000	96.000 (KW 111)
3C	FTUB180/3/1L	8.90	3	9° X 620	1860X1370	21/21/21	2550X2680	2300	7200	60.800 (KW 70)
	FTUB180/3/2L	10.00	3	9° X 620	1860X1790	21/21/21	2550X3100	2300	7700	80.000 (KW 93)
	FTUB180/3/3L	11.10	3	9° X 620	1860X2000	21/21/21	2550X3310	2300	8000	88.800 (KW 103)
	FTUB180/3/4L	12.30	3	9° X 620	1860X2210	21/21/21	2550X3520	2300	9000	98.400 (KW 114)
	FTUB180/3/5L	13.50	3	9° X 620	1860X2420	21/21/21	2550X3730	2300	9500	108.000 (KW 125)
4C	FTUB180/3/6L	14.50	3	9° X 620	1860X2630	21/21/21	2550X3940	2300	9800	116.800 (KW 136)
	FTUB180/4/1L	10.20	4	12° X 620	1860X1370	18/18/18/21	2550X2680	2300	7800	81.000 (KW 94)
	FTUB180/4/2L	13.30	4	12° X 620	1860X1790	18/18/18/21	2550X3100	2300	8000	104.400 (KW 121)
	FTUB180/4/3L	14.40	4	12° X 620	1860X2000	18/18/18/21	2550X3310	2300	9000	118.400 (KW 137)
	FTUB180/4/4L	16.40	4	12° X 620	1860X2210	18/18/18/21	2550X3520	2300	9500	131.200 (KW 152)
3C	FTUB180/4/5L	18.00	4	12° X 620	1860X2420	18/18/18/21	2550X3730	2300	10200	144.000 (KW 167)
	FTUB180/4/6L	19.50	4	12° X 620	1860X2630	18/18/18/21	2550X3940	2300	10900	156.000 (KW 81)
	FTUB240/3/2L	13.30	3	12° X 620	2480X1790	21/21/21	3170X3100	2300	8800	80.000 (KW 93)
	FTUB240/3/3L	14.80	3	12° X 620	2480X2000	21/21/21	3170X3310	2300	9460	88.800 (KW 103)
	FTUB240/3/4L	16.40	3	12° X 620	2480X2210	21/21/21	3170X3520	2300	10000	98.400 (KW 114)
4C	FTUB240/3/5L	18.00	3	12° X 620	2480X2420	21/21/21	3170X3730	2300	11000	106.000 (KW 125)
	FTUB240/3/6L	19.50	3	12° X 620	2480X2630	21/21/21	3170X3940	2300	11700	116.800 (KW 136)
	FTUB240/3/7L	21.10	3	12° X 620	2480X2840	21/21/21	3170X4150	2300	12000	116.800 (KW 136)
	FTUB240/4/2L	17.70	4	16° X 620	2480X1790	18/18/18/21	3170X3100	2300	9400	132.700 (KW 154)
	FTUB240/4/3L	19.80	4	16° X 620	2480X2000	18/18/18/21	3170X3310	2300	10400	148.500 (KW 172)
4C	FTUB240/4/4L	21.90	4	16° X 620	2480X2210	18/18/18/21	3170X3520	2300	11200	164.300 (KW 190)
	FTUB240/4/5L	24.00	4	16° X 620	2480X2420	18/18/18/21	3170X3730	2300	12000	180.000 (KW 208)
	FTUB240/4/6L	26.00	4	16° X 620	2480X2630	18/18/18/21	3170X3940	2300	12800	195.000 (KW 226)
	FTUB240/4/7L	28.10	4	16° X 620	2480X2840	18/18/18/21	3170X4150	2300	13200	210.700 (KW 244)

MOD.3C

MOD.4C



Celle di lievitazione

proofers chambers_chambres de fermentation_camaras de fermentacion



CLA/1P



CLAWB/2P

informazioni generali_general info_informations générales_información general



Struttura portante in alluminio e rivestimento esterno in doppia parete metallica con intercapedine isolante. Con o senza basamento. Supporting structure made of aluminium, double external metal covering with isolated hollow space. With or without floor. Structure en aluminium, revêtement extérieur avec double paroi métallique avec un espace d'isolation. Avec ou sans sol. Estructura portante de aluminio, 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 los 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

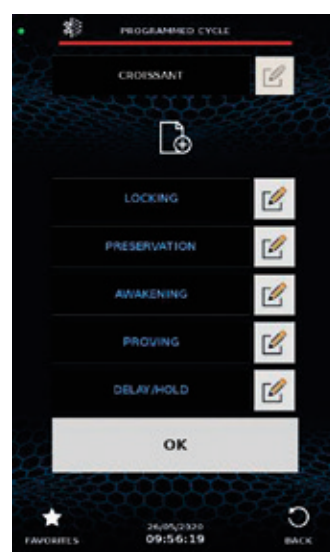


Celle di fermalievita

retarder provers_Chambre de fermentation controlada_Camara de fermentacion contr lée



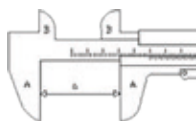
CONTROL PANEL



Unit  refrigeranti monoblocco a
tampone ad alta efficienza
Monoblock high efficiency
refrigerating unit



Generatore di umidit 
efficiente ed affidabile
Efficient and reliable
humidity generator



Adeguati spessori di isolamento per
garantire alta efficienza
Adequate insulation thickness to
guarantee high efficiency



Acciaio AISI 304 18/10
di alta qualit 
High quality AISI 304 18/10
stainless steel

Scocca costruita in acciaio inox AISI 304 18/10 - isolamento monoscocca in poliuretano privo di CFC - profilo battuta porta interamente integrato nella struttura per la massima igiene - porta dotata di guarnizione in silicone resistente alle basse temperature, autochudente, chiusura magnetica e riscaldata (nei modelli B) - porta reversibile in utenza - piedini inox regolabili in altezza - struttura porta griglie in acciaio inossidabile - maniglia della porta ergonomica a tutta altezza - sistema di sbrinamento ed evaporazione della condensa completamente automatico.

Structure in stainless steel AISI 304 18/10 - structure insulation in CFC-free polyurethane - door frame completely integrated in the structure itself to grant top hygiene - equipped with a silicone gasket resistant to low temperatures, self-closing door from, magnetic and heated door frame (in the "B" models) - on site reversible door - stainless steel feet adjustable in height - trays holder structure in stainless steel - ergonomic top-to-bottom door handle - fully automatic system for defrost and evaporation of condensation.



forni_ovens_fours_hornos

Celle di ferma lievita **ROLL-IN**

Retarder provers **ROLL-IN**

Chambers de fermentation **ROLL-IN**

Camara de fermentacion **ROLL-IN**

Caratteristiche Generali_General Features

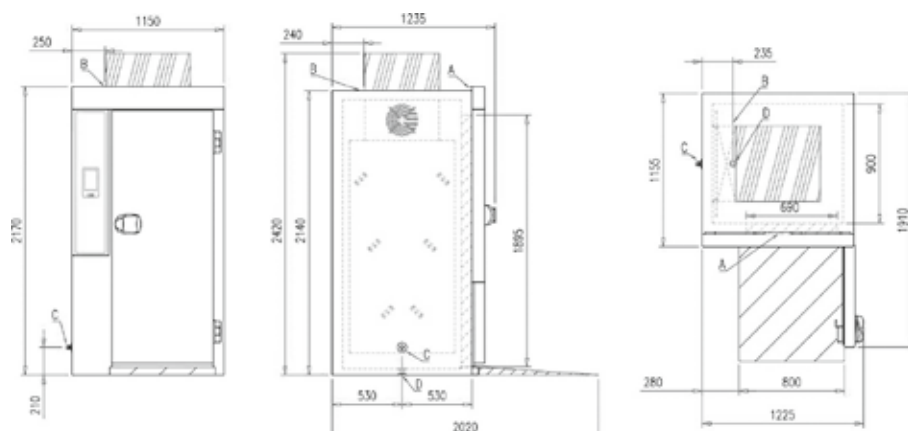
negativo negative C°	bassa temperatura low temperature C°	tensione standard standard voltage	spessore isolamento insulation thickness mm	condizioni ambientali temperature conditions	gas refrigerante refrigerant gas
-5°C / +35°C SERIE /N	-18° / +35° SERIE /LT	230V / 1P h / 50-60Hz	80	+30°C / 55% UR / Cl. 4	R452A

Caratteristiche Tecniche_Technical Features

modello model	refrigerazione refrigerating W	lievitazione retarded W	carrelli trolleys N°	peso netto net weight Kg
RPA240/1P/N	1500	2100	2 * 40X60 or 1 * 60X80	250
RPA240/1P/LT	1500	2100	2 * 40X60 or 1 * 60X80	250

A = Allacciamento elettrico
Electric connection

B = Allacciamento idrico
Water connection

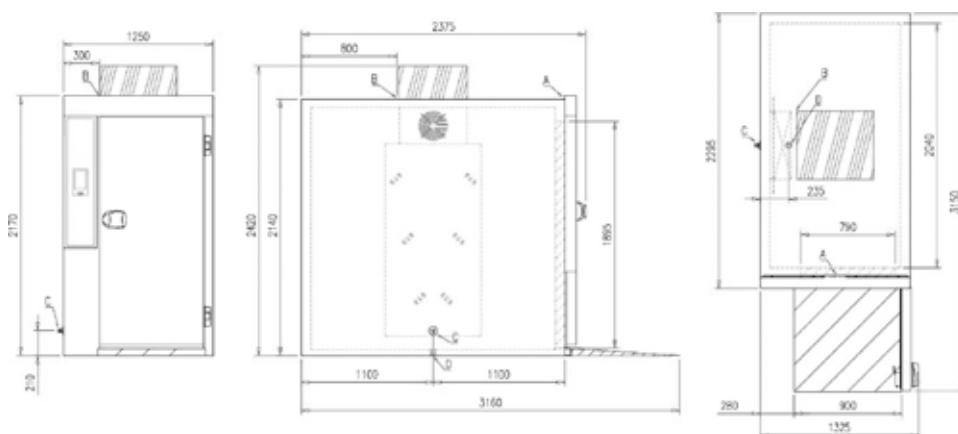


Caratteristiche Tecniche_Technical Features

modello model	refrigerazione refrigerating W	lievitazione retarded W	carrelli trolleys N°	peso netto net weight Kg
RPA440/1P/N	1500	2100	4 * 40X60 or 2 * 60X80	400
RPA440/1P/LT	1500	2100	4 * 40X60 or 2 * 60X80	400

A = Allacciamento elettrico
Electric connection

B = Allacciamento idrico
Water connection



informazioni generali_general info_informations générales_información general

Il nuovo controllore permette di gestire il vostro lavoro in modo dinamico e intuitivo, con la versatilità della moderna tecnologia Full Touch. È possibile scegliere la modalità di lavoro programmata o immediata. La modalità immediata permette di programmare la sola fase di lievitazione con la possibilità di aggiungere o meno il mantenimento. La modalità programmata permette di programmare cinque fasi di lavoro (bloccaggio, conservazione (sempre attiva), risveglio, lievitazione e rallentamento/mantenimento), con la possibilità di escluderne una o più, cambiare la durata del ciclo, la temperatura e la percentuale di umidità. Grazie alla porta USB di serie si possono scaricare i dati di lavoro per il protocollo H.A.C.C.P. con estrema facilità, aggiornare software e caricare programmi e cicli creati su misura.

The new controller allows an intuitive and dynamic management of your work, thanks to the modern and flexible full touch technology. You can choose the programmed or immediate working mode. The immediate mode allows you to program only the leavening phase with the possibility of adding or not keeping. The programmed mode allows you to program five work phases (blocking, preservation (always active), awakening, rising and slowing down/maintaining), with the possibility of excluding one or more, changing the cycle duration, the temperature and the percentage of humidity. The download of the H.A.C.C.P. data will be easy and quick thanks to the standard USB port, update software and programs and upload tailored cycles.

Cabina di fermalievitazione montata su ruote

Retarder proofer mounted on wheels

Chambre de fermentation controlada sur roues

Camara de fermentacion controlée sobre ruedas

Caratteristiche Generali_General Features

negativo negative C°	bassa temperatura low temperature C°	tensione standard standard voltage	spessore isolamento insulation thickness mm	condizioni ambientali temperature conditions	gas refrigerante refrigerant gas	passo distance mm
-5°C / +35°C SERIE /N	-18° / +35° SERIE /LT	230V / 1P h / 50-60Hz	75	+40°C / 40% UR / Cl. 5	R290	70

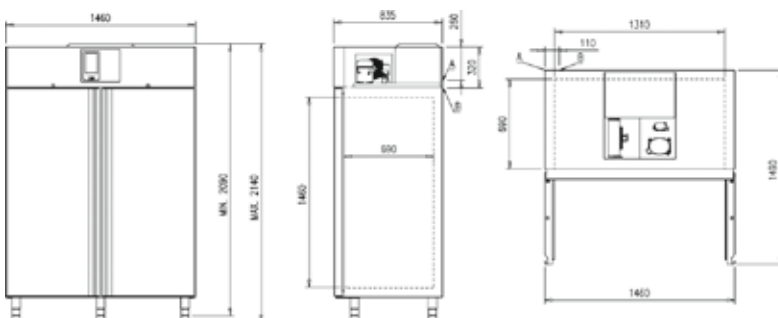
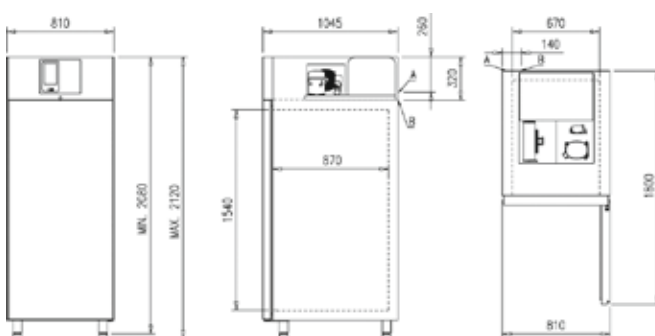
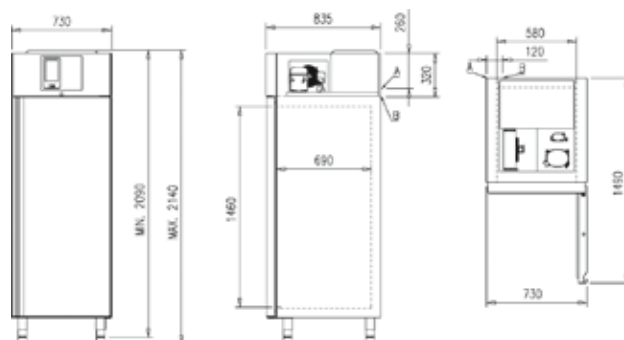
Caratteristiche Tecniche_Technical Feature

modello model	MB120/1P/N	MB120/1P/LT
Resa Performance (W)	400	450
Refrigerazion (W) Refrigerating	180	365
Lievitazione Retarded (W)	850	1150
Teglie Trays	18 * 60x40	18 * 60x40
peso netto net weight (Kg)	130	130

modello model	MB120/MAXI/N	MB120/MAXI/LT
Resa Performance (W)	600	650
Refrigerazion (W) Refrigerating	272	600
Lievitazione Retarded (W)	900	1150
Teglie Trays	38 * 60x40 19 * 60x80	38 * 60x40 19 * 60x80
peso netto net weight (Kg)	165	165

modello model	MB120/2P/N	MB120/2P/LT
Resa Performance (W)	600	650
Refrigerazion (W) Refrigerating	272	600
Lievitazione Retarded (W)	900	1150
Teglie Trays	36 * 60x40	36 * 60x40
peso netto net weight (Kg)	220	220

Dimensioni esterne ed interne_Outer and inner dimensions



■ Cabina di lievitazione montata su ruote con griglia porta teglie. La struttura è in alluminio con pannelli isotermini autoportanti e i moduli hanno uno spessore da 40 mm a sandwich in poliuretano. Il rivestimento è in alluminio. Produce condizioni costanti e programmate di temperatura ed umidità, in modo da consentire una lievitazione sempre omogenea e perfetta. Un generatore produce una stabile miscela di calore e vapore, mentre le canalizzazioni di mandata ed aspirazione la distribuiscono e raccolgono in ogni punto della cella. Il tutto è costruito in acciaio inox. La centralina regola la temperatura e la quantità del vapore, mentre l'igrostat permette un costante ed accurato controllo dell'umidità. Durata, alta efficienza e lievitazione regolare.

Su richiesta si può avere la struttura in acciaio inox e/o il pannello di controllo digitale.

Alimentazione trifase + neutro di 230V o di 400V, con frequenza di 50 o 60 Hz.

■ Proving cabinet mounted on wheels. The structure is made of aluminum with self-supporting isothermal panels and the modular units have a thickness of 40 mm polyurethane sandwich. The coating is made of aluminum. It produces constant and programmable conditions of temperature and humidity, in order to allow it to rise consistently even and perfect. A generator produces a stable mixture of heat and steam, while the inlet and outlet ducts distribute and collect at any point of the cell. The whole is built in stainless steel. The controller adjusts the temperature and the amount of steam, while the humidistat allows a constant and accurate humidity control.

On demand: Stainless steel cabinet and/or digital control panel.

Power three-phase neutral 230V or 400V with a frequency of 50 or 60 Hz.



Cabina di lievitazione montata su ruote

Proving cabinet mounted on wheels

Chambre de fermentation sur roues

Camara de fermentacion sobre ruedas



	modello model	dimensioni teglia tray dimension	dimensioni dimension	distanza piani mm Tray Interval mm			porte doors	teglie trays
		mm		15 Piani 15 Levels	18 Piani 18 Levels	20 Piani 20 Levels	n°	max n°
ALUMINIUM	CLA/R/14060	40x60	530x880x2180h	105	88	79	1	20
	CLA/R/H4060	40x60	530x880x2180h	105	88	79	1/2+1/2	20
	CLA/R/24060	40x60	1000x880x2180h	105	88	79	2	40
	CLA/R/15070	50x70	630x980x2180h	105	88	79	1	20
	CLA/R/H5070	50x70	630x980x2180h	105	88	79	1/2+1/2	20
	CLA/R/25070	50x70	1200x980x2180h	105	88	79	2	40
	CLA/R/16080	60x80	730x1080x2180h	105	88	79	1	20
	CLA/R/H6080	60x80	730x1080x2180h	105	88	79	1/2+1/2	20
INOX	CLA/R/26080	60x80	140x1080x2180h	105	88	79	2	40
	CLA/RS/14060	40x60	495x850x2180h	105	88	79	1	20
	CLA/RS/24060	40x60	950x850x2180h	105	88	79	2	40
	CLA/RS/15070	50x70	595x950x2180h	105	88	79	1	20
	CLA/RS/25070	50x70	1150x950x2180h	105	88	79	2	40
	CLA/RS/16080	60x80	695x1050x2180h	105	88	79	1	20
	CLA/RS/26080	60x80	1350x1050x2180h	105	88	79	2	40

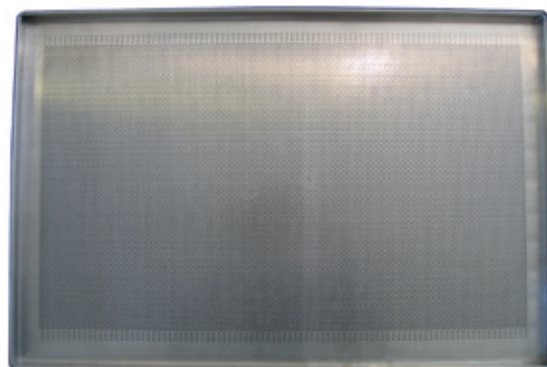
Accessori

Teglie

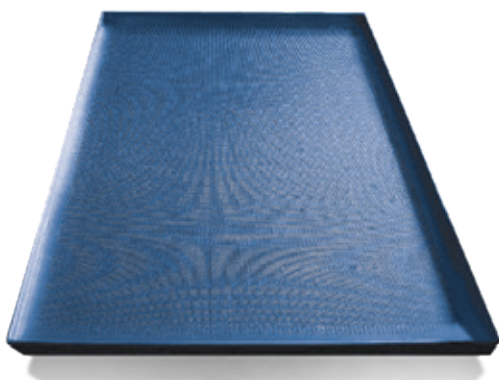
Tray
Plaques
Bandeja



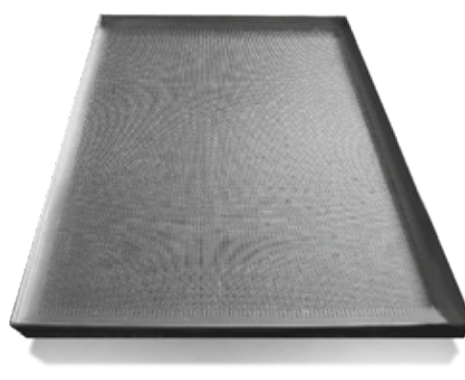
Teglia alluminio forato siliconato ondulata per baguettes
Perforated siliconed aluminium tray with frame for baguette
Plaques en aluminium perforé ondulé pour baguettes
Bandeja aluminio perforado por baguettes



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



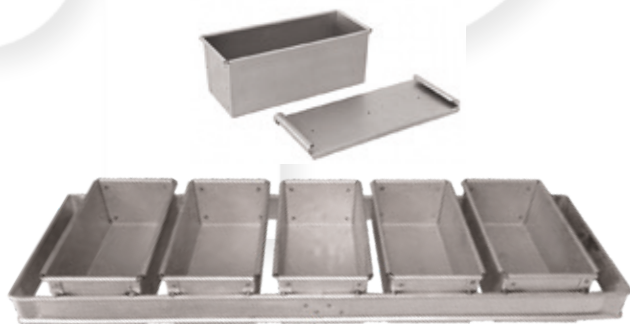
Teglia piana alluminio pieno con bordo di piega
Not perforated flat aluminium baking tray
with bended edges and welded corner
Plaque en tole en aluminium no perforé
Bandeja plana no perforada en aluminio

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

Recouvrement avec teflon

Tratamiento de teflon



Carrelli

Trolley

Charriot

Carros



Carrello in acciaio inox per telaini di informamento

Stainless steel trolley for loading belts

Charriot pour enfourneur

Carros por telar de enhornamiento



Carrello in acciaio inox per forno rotator

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

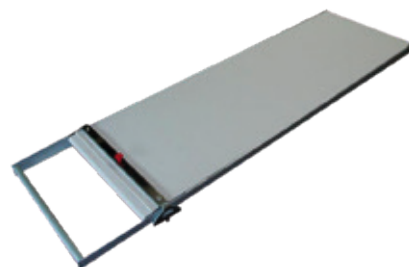


Carrello elevatore per telai

Manual lifter for baking loading belt

Enfourneur manuel pour enfourneurs

Cargador manual por telar de enhornamiento



Telaio per l'informamento

Baking loading belt

Enfourneurs complets de toile

Telar de enhornamiento

macchina automatica di messa su teglia per pane lungo/arrotolato, baguette e pane piccolo

automatic panning machine for long bread, baguette and small bread

entabladoras automáticas para barra, baguette y pan pequeño



informazioni generali_general info_información general

■ CARATTERISTICHE

- Una tipologia di teglia
- Velocità massima 30 teglie al minuto
- **Spazio per circa 3 vassoi pieni.**
- Funzionamento e regolazioni meccaniche
- Carteri in acciaio inossidabile.
- Protezione meccanica ed elettrica.

■ EQUIPAGGIAMENTO OPZIONALE

Sistema per mettere su teglia baguette in 2, 3 e 4 pezzi

■ FEATURES

- Fixed size for the trays.
- It can pane a maximum of 30 channels / minute.
- **Space for 3 full trays aproximately.**
- Mechanical aligning flaps.
- Stainless steel covers.
- Mechanical and electrical protection.

■ OPTIONAL EQUIPMENT

System to cut baguettes in 2, 3 and 4 pieces

■ ESPECIFICACIONES

- Tamaño fijo de las bandejas.
- Puede entablar un máximo de 30 avances / minuto.
- **Espacio para aproximadamente 3 bandejas llenas.**
- Clapé alineador mecánico.
- Cubiertas de acero inoxidable.
- Protección mecánica y eléctrica.

■ EQUIPAMIENTO OPCIONAL

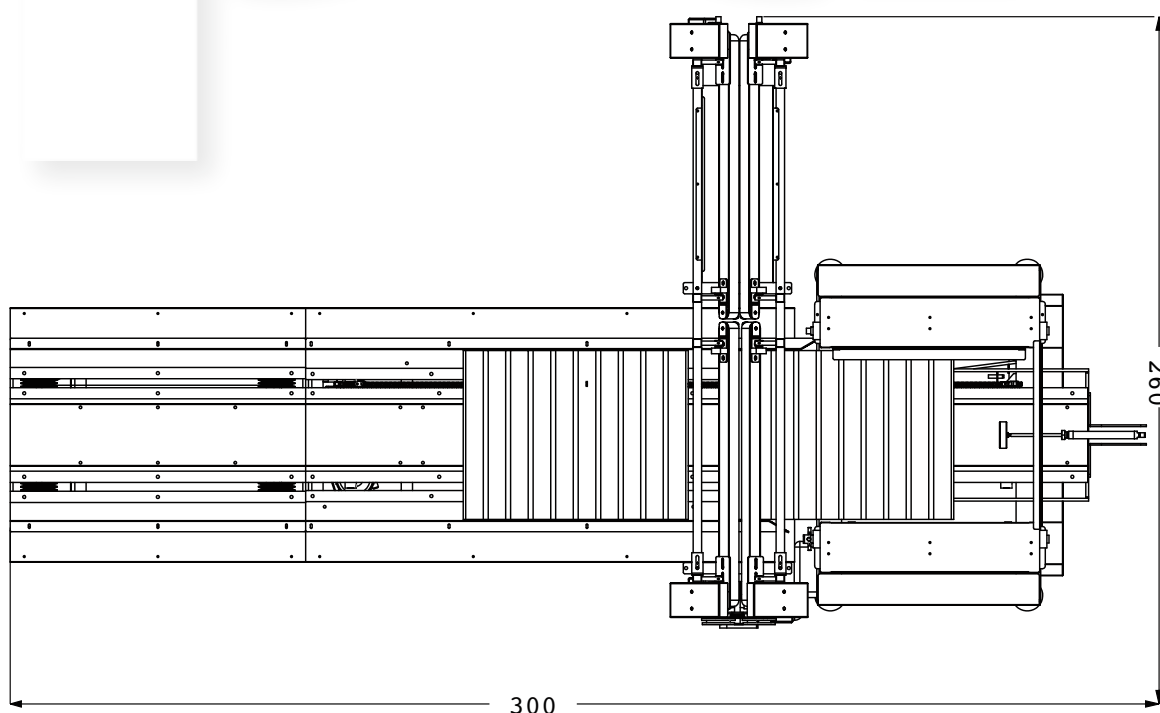
Sistema para cortar en 2, 3 y 4 trozos.



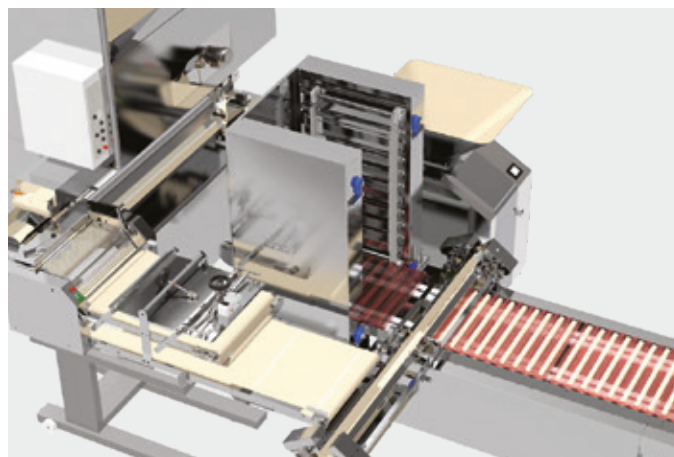
macchina automatica di messa su teglia

automatic panning machine
entabladoras automáticas

potenza power kW	larghezza length cm	profondità depth cm	altezza height cm	peso weight Kg
0,37	300	260	210	60



INFO



■ Questa macchina posiziona automaticamente i pezzi di pane nelle teglie, all'uscita dalla formatrice. • La macchina è realizzata appositamente per ciascun cliente in base alle dimensioni dei vassoi che si utilizzano.

■ This machine places automatically the formed products in the baking trays. • The machine is made specifically for each customer depending on the size of the trays.

■ Esta máquina permite colocar automáticamente en las bandejas los productos ya formados. • La entabladora se hace especialmente para cada caso en función de las medidas de las bandejas.

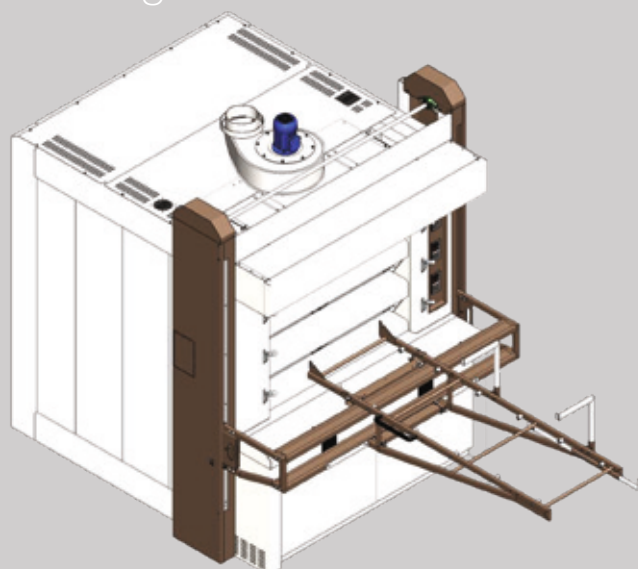
Pala informamento integrata manuale

Integrated manual loader_cargador integrado manual



informazioni generali_general info_información general

- con sistema di salita e discesa assistito
- viene fornita sempre completa di telaio
- con spostamento laterale manuale
- in funzione delle proprie esigenze è possibile scegliere da quale lato della pala si desidera lavorare (carico/scarico del telaio a destra o a sinistra)
- with assisted ascent and descent system
- complete with loader
- with manual lateral movement
- according to necessities there is the possibility to choose the side for working (loader's loading/unloading to the right or left side)
- con sistema asistido de salida y bajada
- completo de bastidor
- con posibilidad de movimentación lateral
- es posible elegir a cual lado del elevador se prefiere operar (carga / descarga del cargador a la derecha o a la izquierda).



Pala infornamento integrata manuale

Integrated manual loader

Cargador integrado manual

modello model	larghezza width	larghezza telaio loader's width	profondità camera deck depth								peso weight			
			120		160		200		250		120	160	200	250
	A cm	C cm	B cm	D cm	B cm	D cm	B cm	D cm	B cm	D cm	Kg			
EM07	161	73	187	201	207	236	207	276	257	326	257	260	260	265
EM08	171	83	187	201	207	236	207	276	257	326	267	270	270	275
EM012	210	83	187	201	207	236	207	276	257	326	282	282	285	290
EM014	230	73	187	201	207	236	207	276	257	326	292	292	295	300
EM018	270	63	187	201	207	236	207	276	257	326	302	320	320	325

1

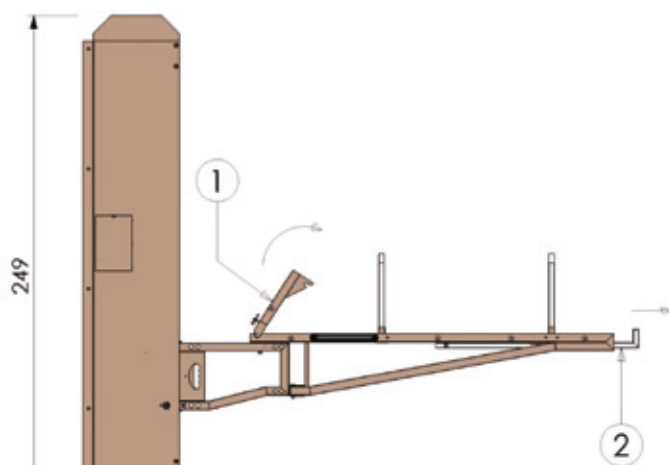
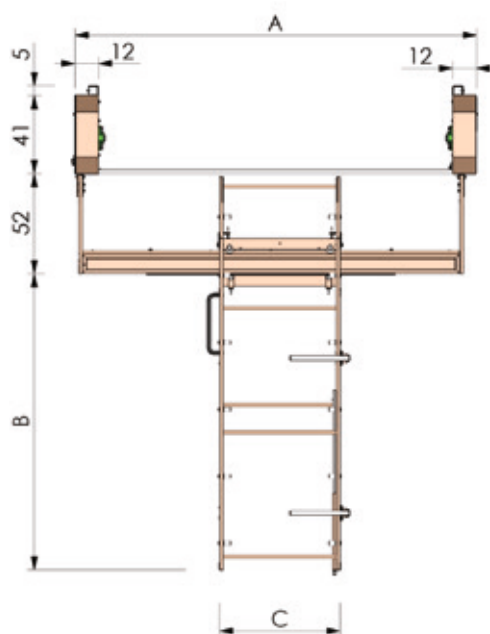
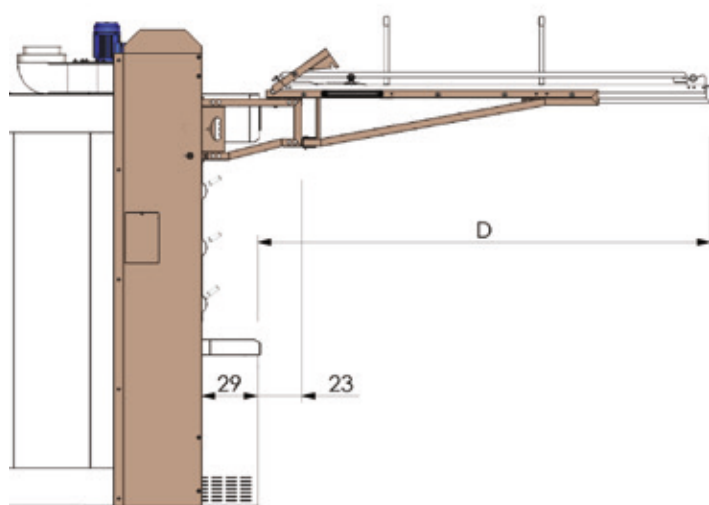
Per poter alzare la struttura oltre la linea della cappa, ribaltare il terminale anteriore del telaio di sollevamento. _ In order to lift up the structure above the hood, turn over the last part of the lifting loader. _ Para poder levantar la construcción sobre la línea de la campana, volcar el terminal delantero del armazón de elevación.

2

Il terminale posteriore del telaio di sollevamento non viene installato sui forni con camere profonde 1,20 e 1,60. Per ridurre l'ingombro della struttura durante le fasi di cottura di sosta è possibile ribaltare anche il terminale posteriore del telaio di sollevamento. _ Lifting loader's back part is not installed on ovens with chamber depth 1,20 and 1,60. In order to reduce structure's dimension during baking process or during pauses it is possible to turn over also lifting loader's back part. _ El terminal trasero del armazón de elevación no se instala en los hornos con cámaras con una profundidad de 1,20 y 1,60. Para reducir el espacio ocupado por la estructura durante las fases de cocción o de espera es posible volcar el terminal trasero del armazón de elevación.

!

Se non diversamente specificato i comandi della pala verranno posizionati sullo stesso lato dei comandi del forno. _ If not differently specified loader's automatic system controls will be put on the same side of oven's controls. _ Si no se especifica el contrario, los mandos de la pala serán posicionados en el mismo lado de los mandos del horno. armazón de elevación.



grafica
www.ilsegno.it

stampa
www.grafichesimonato.it

finito di stampare ottobre 2019

Copyright © Mac.Pan



SCARICA IL CATALOGO
download the catalogue

www.macpan.com

