

GENERAL CATALOGUE

BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT



2012

Where Professional Competence and Art meet.

Welcome to our world.

WWW.SIGMASRL.INFO



Made in Italy



Profilo aziendale

Company profile



Overview

SIGMA è un'azienda italiana tra i leaders mondiali nella progettazione, costruzione e commercializzazione di macchine artigianali per la panificazione, la pasticceria, la pizzeria e la ristorazione.

Presenza Globale

L'azienda, guidata dal Presidente e Fondatore Luciano Gnocchi, è da molti anni fra i principali attori del mercato grazie alla costante innovazione di prodotto ed alla continua ricerca di soluzioni d'avanguardia.

L'ampia gamma di prodotti offerti, dalle Impastatrici a Spirale con vasca fissa ed estraibile alle Mescolatrici Planetarie, alle sfogliatrici sino alle piccole macchine per le Pizzerie artigianali, è progettata internamente da Tecnici altamente specializzati della Divisione Sviluppo Prodotti, ed è prodotta interamente nel moderno stabilimento in Italia dove è ubicata anche la propria sede. SIGMA è presente anche in Russia con un Team di rappresentanza e promozione a Mosca per l'Area delle ex Repubbliche Sovietiche ed uno in Serbia per tutti i paesi dell'area del Sud Est Europa.

Può contare inoltre su una ampia rete di oltre 400 rivenditori a livello mondiale, che commercializzano i suoi prodotti in oltre 80 Paesi, garantendo alla propria clientela un elevato livello di assistenza.

Prodotti

Sin dalla sua fondazione, avvenuta nel 1973 da parte del suo Presidente Luciano Gnocchi, SIGMA ha sempre costruito macchine per la panificazione sviluppando un continuo Know how tale da renderla una delle aziende più specializzate nei processi di impasto per il mercato della panificazione.

Tale specializzazione è condivisa da tutti i dipendenti dell'azienda che da sempre sono stimolati nella continua ricerca verso la qualità e la cura per i dettagli. Un impegno comune che ha permesso all'Azienda di conseguire importanti risultati.

Overview

SIGMA is an Italian company among the world leaders in the projecting, manufacturing and commercialization of craft machines for bakery, pastry, pizzeria and catering.

Global presence

The company, leaded by the President Mr Luciano Gnocchi, has been for many years one of the most important protagonists of the market, thanks to the constant innovation of the product and to the continuous research of forefront solutions. The wide range of offered products, from the spiral mixers with fixed bowl to the ones with removable bowl to planetary mixers, to sheeters and small machines for the handcraft pizzeria, is projected wholly by highly specialised technicians of the Products Development Department and is manufactured completely in the modern factory in Italy where also its seat is located. SIGMA is present also in Russia with an agency and promotional Team in Moscow responsible for the area of the ex Soviet Republics and one in Serbia responsible for all the countries of the South East Europe. SIGMA relies on a wide range of more than 400 dealers worldwide who trade its products in more than 80 countries, guaranteeing its customers a high assistance level.

Products

SIGMA, since its establishment in 1973 by its President Luciano Gnocchi, has always being manufacturing machines for bakery, developing a continuous "Know how", so that it became one of the most specialised companies in the dough processes for the bakery market. Such a specialisation is shared by all the employees of the company who are incited more and more in the continuous research towards quality and attention to the details. A common engagement which allowed the company to reach important results.

Sede aziendale

Corporate headquarters



La Storia

1973 Le origini SIGMA nasce verso la fine del 1973 anno in cui Luciano Gnocchi, dopo essere stato per diversi anni Responsabile dell'Ufficio Sviluppo e Progetti di una importante industria del Settore, ne fuoriesce e fonda la propria azienda iniziando a costruire impastatrici a spirale vera novità per quell'epoca.

1974 La prima manifestazione fieristica Nei primi mesi del 1974 SIGMA parteciperà alla Sua prima Fiera di Settore a Genova dove esporrà i primi modelli di macchine impastatrici costruiti.

1974-1985 Lo sviluppo Durante questi anni SIGMA amplierà il proprio portafoglio prodotti presentandosi in diversi mercati a livello mondiale. Dal Sud Africa al Nord Europa, da Singapore al Canada e al Brasile l'azienda potrà contare su numerosi rivenditori qualificati.

1985-2003 L'esperienza Multinazionale Interessata da un progetto industriale strategico, SIGMA riceve l'offerta per entrare a far parte di un gruppo leader mondiale del settore (VMI France), con il quale rimarrà fino al 2003, quando tornerà ad essere totalmente di proprietà della famiglia Gnocchi. Durante tutti questi anni l'azienda ha l'opportunità di condividere e sviluppare il Know-how del gruppo sulle mescolatrici planetarie. Ciò le permetterà di diventare il più grosso produttore in Italia di tali macchine con una produzione di oltre 1500 pz l'anno.

2004- ad oggi Il ritorno ad essere una azienda totalmente completamente italiana, dà un impulso importante al rilancio ed alla espansione di SIGMA. Con l'obiettivo di allineare la struttura ai nuovi scenari di mercato, vengono introdotte nuove figure giovani ed innovative con capacità manageriali ed organizzative che assumono ruoli di responsabilità. Dopo quasi 40 dall'inizio della Sua sfida, il suo Fondatore Luciano Gnocchi, con lo stesso impegno e la passione che lo hanno accompagnato in tutti questi anni, è oggi a capo di un gruppo di persone attente all'ascolto ed al confronto con la clientela, stimolando costantemente il miglioramento continuo e la spinta all'innovazione che da sempre contraddistinguono la filosofia di SIGMA.

Story

1973 Origins SIGMA was born at around the end of 1973, when Mr Luciano Gnocchi, after being for several years responsible of the development and projects office of an important industry of the sector, leaves it and establishes his own company starting to manufacture spiral mixers, that was a real novelty at that time.

1974 The first exhibition In the first months of 1974 SIGMA takes part in its Sector Exhibition in Genova where it exhibits its first models of mixers.

1974-1985 Development During these years SIGMA makes its products range wider facing foreign markets: from South Africa to North Europe, from Singapore to Canada and Brasil. The company can rely on several qualified dealers.

1985-2003 Multinational Experience Interested in an industrial strategic project, SIGMA gets the offer to join a world leading bakery group (VMI France), with which it remains until 2003, when returns to be completely property of the Gnocchi family. During all these years the company has the opportunity to share and develop the Know-how of the group on the planetary mixers. All this allows SIGMA to become the biggest manufacturer of such machines in Italy producing more than 1500 pieces per year.

From 2004 till today The return to be a completely Italian company own by Gnocchi Family, gives an important boost to relaunching and expansion of SIGMA. With the goal to align the structure to the new market scenes, new young and innovative figures, with managerial and organizing skills, start working in SIGMA assuming responsibility roles. After almost 40 years from the beginning of his challenge, his founder Luciano Gnocchi, with the same engagement and passion of the beginning, is today the leader of a group of people listening carefully to their customers; he stimulates constantly the continuous improvement and the push towards innovation, that has always distinguished SIGMA's philosophy.



Costante innovazione e ricerca

SIGMA pone da sempre al centro della propria strategia la continua innovazione e ricerca ed il costante miglioramento dei propri prodotti. L'Azienda che può contare su un'ampia gamma di prodotti offerti, è sempre impegnata nell'arricchire ulteriormente il proprio portafoglio prodotti.

Elemento portante di tale scelta strategica è da un lato la Divisione Sviluppo Prodotti, costituita da un team di tecnici che segue lo sviluppo e l'intero ciclo di vita di ogni modello di macchina prodotta da SIGMA, coniugando qualità, sicurezza, affidabilità e la ricerca di ottime performances, dall'altro il Reparto Produzione che si occupa della fabbricazione in serie dei prodotti in portafoglio assicurandone la massima qualità ed affidabilità.

La Divisione Sviluppo Prodotti

Creata nel 2003 la Divisione ha l'obiettivo di ricercare costantemente soluzioni innovative volte al raggiungimento dell'eccellenza e della massima affidabilità dei prodotti sviluppati.

Dotato dei più moderni sistemi di progettazione, il team che la costituisce è fatto da persone altamente competenti e specializzate in grado di seguire l'intero ciclo di vita dei prodotti, sviluppando un know how interno e lavorando in stretta collaborazione con tutte le altre componenti aziendali.

Constant innovation and research

SIGMA has always put at the centre of its own strategy the continuous innovation and research and the constant improvement of their products. The company, which can rely on a wide range of products, is always engaged to enrich more and more its range of products.

Important elements of such strategic choice is on one side the Products Development Division, made of a team of highly specialised technicians who follow the development and the whole life cycle of each model of machine manufactured by SIGMA, combining quality, security, reliability and the research of excellent performances, on the other side the Production Department, which is responsible for the mass-production of the range assuring the maximal quality and reliability.

The Development Products Division

The Division was created in 2003 with the goal to research constantly innovative solutions for reaching the excellence and the maximum reliability of the developed products. Equipped with the most modern projecting systems, the team is made by highly competent and specialised people able to follow the whole life cycle of the products, developing an inner know how, working in tight collaboration with all the other company components.





Il Reparto Produzione

I prodotti creati da SIGMA si caratterizzano da sempre per qualità, affidabilità, sicurezza e prestazioni che li distinguono nel mercato. Tale risultato è reso possibile anche grazie all'organizzazione produttiva che risponde ai criteri più avanzati della produzione meccanica industriale, anche mediante l'informaticizzazione di alcuni processi di lavorazione, riuscendo così a coniugare l'efficienza produttiva con una attenta ricerca di qualità nei dettagli, garantita dalla lavorazione artigianale eseguita da esperti meccanici durante tutte le differenti fasi della produzione.

A questa area aziendale fanno capo l'industrializzazione di prodotto e di processo, mentre i diversi centri di esecuzione sono specializzati per tipologia e classe dimensionale dei prodotti. Dotati di attrezzature di altissima qualità e delle più moderne procedure produttive, i centri di esecuzione e produzione sono ubicati nello stabilimento di Torbole Casaglia (BS). La grande affidabilità e solidità dei prodotti fabbricati, l'investimento nelle certificazioni dei propri macchinari e l'adeguamento ai più alti standard igienici e di sicurezza, hanno costituito i fattori di successo che contraddistinguono l'azienda nel mercato. Ad oggi nel mondo sono operanti diverse migliaia di macchine con grande soddisfazione dei loro utilizzatori.

The Production Department

The products manufactured by SIGMA stand up for their quality, reliability, security and performances in the market. Such a result is possible also thanks to the productive organization that respects the most advanced criteria of the industrial mechanical production and also to the computerization of some work processes, managing to combine the productive efficiency with a careful research of quality in the details. This is guaranteed by the handcraft work made by expert mechanics during the different production phases.

The product and process industrialisation refers to this department, while the various execution centres are specialised according to the typology and dimensional class of the products. Equipped with very high quality and with the most modern productive procedures, the execution and production centres are located in the factory in Torbole Casaglia (BS). The great reliability and sturdiness of the products manufactured, the investment in the certifications of its machines, the bringing in line with the highest hygienic and safety standards have brought SIGMA to the success, for which it stands up in the market. Nowadays in the world several thousands of machines are working with big satisfaction of their users.



La divisione commerciale

La Divisione COMMERCIALE si avvale prevalentemente di figure direttamente collegate all'Azienda integrate da una rete di Agenti e Sub Agenti. La forte competenza di settore maturata attraverso una lunga esperienza sul campo ne costituisce il tratto dominante oltre alla spiccata sensibilità ad ascoltare le esigenze ed i suggerimenti che provengono dai propri clienti/distributori.

Una qualificata struttura di back office, formata da un team di persone ben rodiate all'interno dell'azienda, asseconda in tempi rapidi tutte le esigenze informative dei clienti relativamente a quotazioni, tempi di consegna, trasporti e assistenza sui ricambi.

The commercial department

Made of several people, the Commercial Division avails itself of figures directly related with the Company and is supplemented by a net of Agents and Subagents.

The strong competence of the sector, reached through a long field experience, is its dominant feature besides their remarkable sensitivity to listen to the needs and suggestions coming from customers and dealers.

A qualified back office structure, made of a team of skilled people ripened inside the company, satisfies quickly all kinds of requests of customers concerning quotations, delivery time, transport and spare parts assistance.

SIGMA STAFF

Direzione | Management

Luciano Gnocchi President

Ornella Salvadori CEO

Stefano Salvadori General Manager



Vendite Italia | Italy Sales Dept.

Alessandro Scandola
Vittoria Benedetti



Vendite Export | Export Sales Dept.

Cristina Gaffuri
Lucia Picuno
Nebojsa Urosevic
Francesca Gnocchi



Produzione e pianificazione
Production & Planning Dept.

Eugenio Cantamessa
Daniela Capitanio



Assistenza tecnica e ricambi
After sales assistance and
spare parts dept.

Daniela Gnocchi



Ufficio tecnico
Technical Dept.

Stefano Valotti
Andrea Gnocchi



Ufficio acquisti
Purchase Dept.

Giampietro Giacomini



Amministrazione
e controllo
Accounting and Audit

Maria Zambelli
Stefania Bernagozzi

Indice | Index

PASTICCERIA PASTRY



Planetarie Chef
Planetary mixers Chef

PG. 12



Planetarie Best Mix
Planetary mixers Best Mix

PG.14



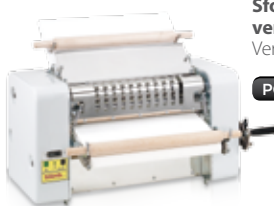
Raffinatrice a 2 cilindri RF300 plus
2 cylinders Grinding machine RF300 plus

PG.18



Sfogliatrici
Sheeters

PG.26



Sfogliatrice verticale
Vertical sheeter

PG.28



Impastatrici a bracci tuffanti
Twin arm mixers

PG.52

PIZZA



Impastatrici a spirale da banco Tauro
Spiral mixers bench model Tauro

PG.30



Spezza arrotondatrici
Rounding cutters

PG.32



Sprizza
Sprizza

PG.34

PANIFICAZIONE BAKERY



Impastatrici a spirale Silver a vasca fissa
Spiral mixers Silver line with fixed bowl

PG.44



Impastatrici a spirale Greenline a vasca fissa
Spiral mixers Greenline with fixed bowl

PG.46



Impastatrici autosvuotanti
Overturnable mixers

PG.48



Sollevatore Hercules
Hercules Lifter

PG.60



Singolo o doppio ribaltatore
Single or Double tipper

PG.62



Spezzatrici volumetriche
Volumetric dividers

PG.66



Spezza arrotondatrici
Bun dividers

PG.68



Raffinatrice a 2 cilindri RF300
2 cylinders Grinding machine RF300

PG.20



Cuocicrema a gas
Cream Cookers with gas burner

PG.22



Cuocicrema elettrici
Electric cookers

PG.24



Planetarie automatiche a disimpegno totale
Automatic planetary mixers with total disengagement

PG.40



Planetarie automatiche a disimpegno totale
Automatic planetary mixers with total disengagement

PG.42



Sollevatore per vasche planetarie
Planetary bowls lifter

PG.64



Sprizza automatica
Automatic Sprizza

PG.34



Arrotondatrice a coclea Sfera
Sfera screw rounder

PG.36



Impastatrici a spirale Silver a vasca estraibile
Spiral mixers Silver with removable bowl

PG.50



Tramogge di alimentazione
Feeding hoppers

PG.54



Sollevatori Maciste
Maciste Lifters

PG.56



Sollevatori Maciste Max
Maciste Max Lifters

PG.58



Spezzatrici esagonali
Hexagonal dividers

PG.70



Spezzatrici quadre
Squared dividers

PG.72



Formatrice per baguette a tre cilindri
3 cylinders baguette moulder

PG.74



Formatrici per pane avvolto
Moulders

PG.76

Planetarie Chef a variazione elettronica

Planetary mixers Chef with electronic variator



Caratteristiche tecniche generali:

- variatore elettronico (Inverter)
- 6 velocità
- elevata coppia a bassi regimi
- dotazione standard: spirale, pala, frusta
- planetarie da terra con piedini inox
- struttura acciaio grosso spessore
- motore trifase con alimentazione monofase
- griglia inox asportabile
- normative CE
- certificazione GOST (CHEF 10 -20 -30)

General technical characteristics:

- electronic variator (Inverter)
- 6 speeds
- high torque at low speed
- standard equipment: spiral, blade and whisk
- structure in high thickness steel sheet
- stainless steel feet on floor standing planetary mixers
- three-phase motor with single-phase input
- removable stainless steel grid
- CE rules
- GOST certification (CHEF 10 -20 -30)

ITA

Le planetarie della serie Chef sono macchine particolarmente adatte all'uso nel settore alberghiero. Simili alla serie Best Mix per ciò che riguarda potenze, utensili e vasche, esse sono più compatte e quindi meno ingombranti. L'azionamento avviene mediante variatore elettronico a 6 velocità preimpostate, premendo pulsanti di grande semplicità operativa. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

GER

Die Planetenrührmaschinen der Chef-Baureihe sind Maschinen, die insbesondere für den Hotelbereich geeignet sind. Leistung, Zubehör und Wannen sind ähnlich wie bei der Best Mix-Baureihe, nur kompakter und platzsparender. Der Antrieb erfolgt über einen elektronischen Regler (Inverter), welcher es erlaubt mit 6 voreingestellten Geschwindigkeiten zu arbeiten, indem die entsprechenden leicht zu bedienenden Tasten gedrückt werden. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebecken und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebecken, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung, Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen und Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

The Chef line planetary mixers are highly recommended for use in the hotel sector. Though similar to the Best Mix line in terms of power, tools and bowls, these machines are more compact and therefore take up less space. The electronic inverter control, with its easy-to-use buttons, operates the 6 preset speed modes. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowl, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

ENG

Les batteurs de la série Chef sont des machines particulièrement adaptées à l'utilisation dans le secteur de l'hôtellerie. Similaires à la série Best Mix en ce qui concerne les puissances, les outils les cuves, elles sont plus compactes et donc moins encombrantes. L'accionamiento par le variateur électronique (inverter) permet de gérer les 6 vitesses préétablies es en appuyant sur les boutons de grande simplicité opérative. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales, les hacheviande, les coupe-légumes, les cuves et les ustensiles réduits, les brûleurs à gaz. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

FRA

ESP

Las planetarias de la serie Chef son máquinas particularmente aptas para ser utilizadas en el sector hotelero. Similares a las de la serie Best Mix en cuanto a potencia, utensilios y perrol, éstas son más compactas y por lo tanto menos voluminosas. El accionamiento mediante variador electrónico (inverter) permite gestionar las 6 velocidades predispuestas presionando los pulsadores de gran simplicidad operativa. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen idóneas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral, picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos, quemadores de gas. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

RUS

Планетарные тестомесильные машины серии Chef – это машины, особенно рекомендованные для использования в гостиничной сфере. Они похожи на серию Best Mix по мощности, принадлежностям и дежам, но они более компактны и занимают меньше места. Эти машины с 6-ю предварительно установленными скоростями легко запустить с помощью кнопок включения электронного инвертора. Большой запас мощности и прочная конструкция делают эти машины пригодными для высоко профессионального использования. Защитная решетка, легко снимаемая для мытья, устройства безопасности и никелированные детали для пищевого применения, а также покраска сертифицированной краской, позволили данной линии машин получить сертификаты наиболее престижных международных сертификационных органов по качеству. Кроме стандартных принадлежностей, таких как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть оснащены большим количеством дополнительных принадлежностей, таких как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные крышки, редукторы, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего размера, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчикам широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машин.

| modello model | Kw | volt | lt vasca bowl lt | ∅ vasca mm ∅ bowl mm | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|------|----------|---------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|
| CHEF 7,5 | 0,25 | 220/1/50 | 7,5 | 230x210 | 33 | 336x431x533 |
| CHEF 10 | 0,55 | 220/1/50 | 10 | 250x230 | 55 | 500x510x750 |
| CHEF 20 | 0,75 | 220/1/50 | 20 | 315x290 | 80 | 600x630x830 |
| CHEF 20H | 0,75 | 220/1/50 | 20 | 315x290 | 95 | 600x630x1180 |
| CHEF 30 | 1,1 | 220/1/50 | 30 | 350x365 | 100 | 600x630x1180 |
| CHEF 40 | 1,5 | 220/1/50 | 40 | 400x370 | 160 | 700x920x1290 |
| CHEF 60 | 2,2 | 220/1/50 | 60 | 450x370 | 240 | 800x1000x1510 |

Optionals: tensioni speciali • riduzioni per vasche e accessori • versione in inox / special tensions • smaller bowls and tools available • stainless steel version

Planetarie Best Mix a variazione meccanica

Planetary mixers Best Mix with mechanic variator



Caratteristiche tecniche generali:

- variatore meccanico a cinghia a 7 velocità
- elevata e costante coppia motrice in tutte le velocità
- motore trifase con alimentazione trifase
- planetarie da terra con piedini inox
- dotazione standard: spirale - pala - frusta
- funzionamento con timer o manuale
- griglia inox asportabile
- normative CE
- certificazioni ETL, NSF, GOST

General technical characteristics:

- belt speed variator - 7 speeds
- high and constant torque at all speeds
- three-phase motor with three-phase input
- stainless steel feet on floor standing planetary mixers
- manual operation or with timer
- standard equipment: spiral, blade and whisk
- removable stainless steel grid
- CE rules
- ETL, NSF and GOST certifications

ITA

Best Mix è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia della affidabilità e robustezza di queste macchine. Il particolare variatore a cinghia fornisce una ampia escursione fra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia ai bassi regimi. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale, macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

GER

Best Mix ist der Name dieser Planetenrührmaschine mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe erlaubt eine weite Spanne zwischen niedrigster und höchster Geschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebecken und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebecken, Wannentransportvorrichtungen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung, Hackfleischmühle, Gemüeschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen, Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

ENG

Best Mix is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. Our unique belt variators offer a wide range of speeds between maximum and minimum guaranteeing the highest low speed torque values. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction, these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers, meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

ENG

ESP

Best Mix es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en las relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Miles de ejemplares fabricados son la mejor garantía de la fiabilidad y robustez de estas máquinas. El variador de correa con características particulares suministra un amplio recorrido entre el mínimo y el máximo y garantiza los más elevados valores de par en bajos regímenes. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen adecuadas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándar tales como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, carritos porta cubetas, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral, picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos, quemadores de gas. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

FRA

Best Mix est le nom de ce batteur mélangeur avec caractéristiques exceptionnelles. Les rapports de vitesses sont impeccables et donnent les meilleurs résultats relatifs à la qualité des émulsions, des mélanges et des pétrissages pour les pâtisseries et les plats cuisinés. Les milliers d'exemplaires construits sont la meilleure garantie de la fiabilité et de la robustesse de ces machines. Le variateur particulier à courroie fournit une ample exécution entre le minimum et le maximum et garantit les valeurs les plus élevées de couple à bas régimes. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales, les hache-viande, les coupe-légumes, les cuves et les ustensiles réduits, les brûleurs à gaz. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

RUS

Best Mix – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные по соотношению скоростей, они дают наилучшие качественные результаты при производстве эмульсий, смесей и теста для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надежности и прочности. Особый ременный вариатор предоставляет широкий диапазон между минимальной и максимальной скоростями, а также гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи, мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

| modello model | Kw | volt | lt vasca bowl lt | Ø vasca mm Ø bowl mm | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|-----|----------|---------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|
| BM 10 | 0,5 | 400/3/50 | 10 | 250x230 | 55 | 480x610x720 |
| BM 20 | 0,9 | 400/3/50 | 20 | 315x290 | 108 | 600x710x840 |
| BM 20H | 0,9 | 400/3/50 | 20 | 315x290 | 128 | 600x710x1180 |
| BM 30 | 1,1 | 400/3/50 | 30 | 350x365 | 130 | 600x710x1180 |
| BM 40 | 1,5 | 400/3/50 | 40 | 400x370 | 204 | 700x920x1290 |
| BM 60 | 2,2 | 400/3/50 | 60 | 450x370 | 280 | 800x1000x1510 |
| BM 80 | 3,0 | 400/3/50 | 80 | 480x506 | 300 | 800x1000x1510 |

Optionals: tensioni speciali • riduzioni per vasche e accessori • basamento per BM 10 e BM 20 • versione inox / special tensions • smaller bowls and tools available • basement for BM 10 and BM 20 • stainless steel version

Accessori | Accessories



Bruciatore a gas

Gas burner
Bruleur à gaz
Gasbrenner
Quemador de gas
Горелка газовая



Protezione trasparente

Transparent safety protection
Protection Transparente
Durchsichtiger Schutz
Protección Transparente
Устройство защитное прозрачное



Raschiatore

Scraper
Racleur
Abstreifer
Rascador
Скребок



Carrello porta vasca

Trolley for Bowl
Chariot porte cuve
Kesselwagen
Carrito porta perrol
Тележка для дежи



Vasca carrellata

Bowl on wheels
Cuve sur roulettes
Kessel mit Rädern
Perrol con ruedas
Дежа на колесах



Fruste speciali

Special whisks
Fouets spéciaux
Spezielle Besen
Batidores especiales
Венчики специальные



Kit planetaria: vasca, spirale, frusta, pala

Kit planetaria: Bowl, Spiral, Blade, Whisk
Kit planetaria: cuve, spirale, palette, fouet
Kit planetaria: Kessel, Spiralhaken, Besen, Bischof
Kit planetaria: perrol, espiral, pala, batidor
Комплект планетарный: дежа, спираль, лопатка, венчик



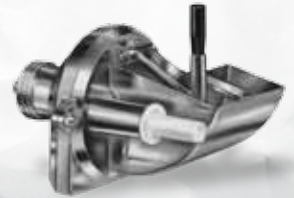
Presi di forza

Reducer
Prise de force
Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung
Toma de energia
Редуктор понижающей передачи



Tagliaverdure

Vegetable slicer
Coupe-légumes
Gemueseschneider
Corta verduras
Овощерезка



Cubettatrice per mozzarella

Mozzarella cutter
Coupe-mozzarella
Mozzarellamesser
Corta mozzarella
Нож для сыра
"mozzarella"



Dischi

Cutting discs
Disques de coupe
Trennscheiben
Discos de corte
диски



Passapomodoro

tomato juice extractor
pasatomate
presse-tomate
Tomatenpresse
Соковыжималка для томатов



Macinacarne

Meat mincer
Hache-viande
Fleischwolf
Picador de carne
Мясорубка



Grattugia formaggio

Cheese grater
Râpe de fromage
Kaesereiber
Rallador de queso
Терка для сыра



Tirasfoglia

Sheeter
Laminoir
Ausrollgeraet
Laminadora
Устройство тестораскаточное



Gruppo per tagliatelle

Noodle strip cutter
Coupe-tagliatelle
Tagliatelleschneider
Corta tagliatelle
Нож для лапши

Raffinatrice a 2 cilindri RF300 plus

2 cylinders Grinding machine RF300 plus



Caratteristiche tecniche generali:

- cilindri in granito
- spalle in ghisa
- ingranaggi cementati, temperati e rettificati in bagno d'olio
- apertura max cilindri mm. 15
- rullo posteriore oscillante
- protezione antinfortunistica
- normativa C

General technical characteristics:

- granite cylinders
- cast iron shoulders
- hardened, tempered and rectified gears in oil bath
- max cylinders opening mm 15
- rear oscillating cylinder
- safety protection
- CE rules

ITA

Indispensabile nei moderni laboratori di pasticceria, la RF300 Plus è una macchina studiata per la raffinazione di prodotti granulati (mandorle, cioccolato, ecc). Robusta e semplice è dotata di cilindri in granito da 300 mm, spalle in ghisa, ingranaggi cementati, temprati e rettificati. Tali caratteristiche ne garantiscono una perfetta funzionalità ed una grande affidabilità. Fra le caratteristiche che la distinguono si segnalano l'ampia apertura massima dei cilindri che raggiunge i 15 mm, capace quindi di sminuzzare prodotti a partire da un pezzo singolo, e la differente velocità dei cilindri associata all'oscillazione del cilindro posteriore. I 200 kg di peso sono indice di una macchina robusta e concepita per durare negli anni. I raschiatori sono smontabili ed asportabili facilmente.

ENG

Indispensable in modern confectionary workshops the RF300 is a machine for refining granulated products (almonds, chocolate etc). Sturdy and simple, it is equipped with granite cylinders of 300 mm, abutments in cast iron, hardened, casehardened and rectified gears. Such characteristics guarantee a perfect functionality and a great reliability. Among the peculiarities of the machine we point out the cylinders wide maximum span up to 15 mm, that makes the machine able to grind starting from one whole piece of product and the different cylinders speeds associated to the oscillation of the rear cylinder. The weight of 200 kg is a sign of a sturdy and long-lasting machine. The scrapers can be easily dismantled and removed.

FRA

Indispensable pour les laboratoires modernes de pâtisserie, la RF300 Plus est une machine étudiée pour le raffinage des produits granulés (amandes, chocolat, etc.). Solide et simple, elle est équipée de cylindres en granit de 300 mm, de panneaux arrière en fonte, d'engrenage cimentés, trempés et rectifiés. Ces caractéristiques garantissent une parfaite fonctionnalité et une grande fiabilité. Parmi les caractéristiques qui la composent, se distinguent une large ouverture maximum des cylindres qui atteint 15 mm, capable donc de d'émietter les produits à partir d'un morceau simple, et la vitesse différente des cylindres associée à l'oscillation du cylindre arrière. Les 200 kg de poids sont l'indice d'une machine solide et conçue pour durer des années. Les racleurs sont démontables et facilement amovibles.

GER

Unentbehrlich in modernen Konditoreien ist die RF300 Plus eine für das Zerkleinern von gekörnten Produkten (Mandeln, Schokolade etc.) entwickelte Maschine. Widerstandsfähig und einfach zu bedienen, ist diese Maschine mit Zylindern aus Granit von 300 mm, mit Verstrebungen aus Gusseisen sowie eingesetzter, gehärtetem und geschliffenem Getriebe ausgestattet. Diese Eigenschaften garantieren eine optimale Funktionalität und hohe Zuverlässigkeit. Die dieses Gerät hervorhebenden Merkmale sind der weite maximale Auszug der Zylinder von 15 mm, wodurch auch einteilige Produkte zerkleinert werden können, und die je nach Schwingung des hinteren Zylinders variierende Geschwindigkeit der Zylinder. Das Gewicht von 200 kg weist auf eine widerstandsfähige Maschine hin, die für eine hohe Lebensdauer ausgelegt ist. Die Schaber können abmontiert und leicht entfernt werden.

ESP

Indispensable en los modernos laboratorios de pastelería, la RF300 Plus es una máquina diseñada para refinar productos granulados (almendras, chocolate, etc.). Sólida y simple, presenta cilindros de granito de 300 mm, paletas de hierro fundido, engranajes cementados, templados y rectificadas. Esas características garantizan una perfecta funcionalidad y una gran fiabilidad. Entre las características que la distinguen, se señala una amplia apertura máxima de los cilindros que alcanza los 15 mm, capaz de desmenuzar productos a partir de una única pieza, y la diferente velocidad de los cilindros asociada a la oscilación del cilindro trasero. Los 200 Kg de peso son índice de una máquina sólida y creada para durar a lo largo de los años. Los raspadores se pueden desmontar y quitar con facilidad.

RUS

Необходимой в современных кондитерских цехах является машина для дробления гранулированных продуктов (миндаль, шоколад и др.) модели RF300. Прочная и простая, она оснащена гранитными цилиндрами диаметром 300 мм, опоры из чугуна, усиленная, в усиленном корпусе и с заземленным механизмом. Такие характеристики гарантируют прекрасную функциональность и большую надежность. Среди особенностей машины можно отметить цилиндры с максимальным зазором до 15 мм. Это делает машину способной измельчать один целый кусок продукта, благодаря разным скоростям цилиндров и качающемуся заднему цилиндру. Вес машины 200 кг является показателем ее прочности и долговечности службы. Скрепки можно без труда снять.

**modello
model****Kw****peso kg
weight kg****dimensioni mm
dimensions mm****RF 300 PLUS**

1,10

204

870X600X1160

Raffinatrice a 2 cilindri RF300

2 cylinders Grinding machine RF300



Caratteristiche tecniche generali:

- cilindri in granito
- spalle in ghisa
- ingranaggi cementati e temperati
- apertura max cilindri mm. 6
- rulli con velocità asincrona
- protezione antinfortunistica
- normativa CE

General technical characteristics:

- granite cylinders
- cast iron shoulders
- hardened, tempered and rectified gears in oil bath
- max cylinders opening mm 6
- asynchronous speed cylinders
- safety protection
- CE rules

ITA

Come il modello Plus la RF300 è una macchina raffinatrice robusta e semplice, dotata di cilindri in granito da 300 mm, spalle in ghisa, ingranaggi cementati, temprati e rettificati. La sua pulizia è estremamente semplice grazie alla possibilità di smontare facilmente i raschiatori. L'apertura massima dei cilindri è di 6 mm e la loro differente velocità consente di raffinare al meglio tutti i prodotti granulati. Le vaschette raccogli prodotto ed i carter laterali sono in acciaio inox; la tramoggia di carico è in materiale atossico ed è protetta da una griglia. I suoi 190 kg di peso indicano una macchina molto solida, concepita per durare negli anni. È dotata di ruote per facili spostamenti.

GER

Wie das Modell Plus ist auch RF300 eine widerstandsfähige und einfach zu bedienende Mahlmachine; sie ist mit Zylindern aus Granit von 300 mm, mit Verstrebungen aus Gusseisen sowie eingesetztem, gehärtetem und geschliffenem Getriebe ausgestattet. Die Reinigung ist extrem einfach, da die Schaber leicht abmontiert werden können. Der weite maximale Auszug der Zylinder von 6 mm und die variierende Geschwindigkeit ermöglichen ein optimales Zerkleinern von gekörnten Produkten. Die Produktsammelbehälter und die seitlichen Gehäuse sind aus Inox-Stahl, der Ladetrichter aus atoxischem Material und durch ein Gitter geschützt. Das Gewicht von 190 kg weist auf eine widerstandsfähige Maschine hin, die für eine hohe Lebensdauer ausgelegt ist. Sie besitzt Räder und kann daher leicht verstellt werden.

ENG

As the Plus version, the RF300 is a sturdy and simple grinder, equipped with 300 mm cylinders in granite, abutments in cast iron, hardened, casehardened and rectified gears. It is very easy to clean as the scrapers can be dismantled without any difficulties. All granulated products can be grinded at best, thanks to the 6 mm max span of the cylinders and their different speeds. The collector basin and the lateral cases are in stainless steel; the charging hopper is in non-toxic material and is protected by a grid. Its weight of 190 kg is a sign of a very sturdy and long-lasting machine. It is equipped with wheels to move it easily.

ESP

Como el modelo Plus, la RF300 es una máquina refinadora sólida y simple, con cilindros de granito de 300 mm, paletas de hierro, engranajes cementados, templados y rectificadas. Su limpieza es extremadamente simple gracias a la posibilidad de desmontar con facilidad los raspadores. La apertura máxima de los cilindros es de 6 mm y sus diferentes velocidades permite refinar lo mejor posible los productos granulados. Las cubas recolectoras de producto y los cárteres laterales son de acero inoxidable; la tolva de carga es de material atóxico y está protegida por una rejilla. Los 190 Kg de peso indican que se trata de una máquina sólida, concebida para durar a través de los años. Presenta ruedas para facilitar los desplazamientos.

FRA

Comme le modèle Plus la RF300 est une broyeuse solide et simple, équipée de cylindres en granit de 300 mm, de panneaux arrières en fonte, des engrenages cimentés, trempés et rectifiés. Son nettoyage est extrêmement simple grâce à la possibilité de démonter facilement les racleurs. L'ouverture maximum des cylindres est de 6 mm et leur vitesse différente permet de raffiner au mieux tous les produits granulés. Les petits bacs de recueil de produit et les carters latéraux sont en acier inoxydable; la trémie de chargement est en matériel non toxique, de plus elle est protégée par une grille. Ses 190 kg indiquent une machine très solide, conçue pour durer des années. Elle est équipée de roues pour des déplacements faciles.

RUS

Как и модель PLUS, модель RF300 является прочным и простым в обращении измельчителем, оснащенным гранитным цилиндром 300 мм, опорами из чугуна, усиленным, в усиленном корпусе и с заземленным механизмом. Ее очень просто чистить, поскольку скребки легко снимаются. Все гранулированные продукты можно успешно измельчить благодаря максимальному зазору между цилиндрами в 6 мм и разнице их скоростей. Емкость для сбора измельченного продукта и боковые панели изготовлены из нержавеющей стали. Загрузочная воронка – из нетоксичного материала и защищена решеткой. Вес машины составляет 190 кг, что говорит о ее большой прочности и долговечности. Она оснащена колесами для облегчения передвижения.

**modello
model****Kw****peso kg
weight kg****dimensioni mm
dimensions mm****RF 300**

1,10

190

692x624x1149

Cuocicrema a gas

Cream Cookers with gas burner



Caratteristiche tecniche generali:

- vasca basculante
- pala in acciaio inox con raschiatori
- cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- doppia vasca inox con olio termico
- normative CE

General technical characteristics:

- horizontally pivoted bowl
- stainless steel blade with scrapers
- kinematic motions on pre-lubricated ball bearings
- double stainless steel bowl with thermic oil inside
- CE rules

ITA

Il cuocicrema a gas è adatto per piccoli e medi laboratori di pasticceria e trova applicazione nella preparazione di tutte le creme a caldo. È composto da una vasca di acciaio inossidabile provvista di intercapedine riempita di olio termico, da un attrezzo agitatore anch'esso di acciaio inossidabile e da un robusto basamento che racchiude gli organi di movimento e l'apparecchiatura elettrica. Un grosso bruciatore garantisce un rapido riscaldamento che è controllabile attraverso l'apposito termometro di cui la vasca è provvista. Tutto il gruppo vasca è montato su supporti girevoli in modo da consentire un facile svuotamento agendo sull'apposita leva. Un contaminuti a suoneria avverte l'operatore dell'avvenuta cottura. Particolare cura è stata posta nella realizzazione dei sistemi di sicurezza rendendo la macchina conforme alle normative vigenti.

GER

Der Cremekocher mit Gasbetrieb eignet sich für kleine und mittlere Konditorküchen und wird bei der Herstellung von allen warmen Cremes eingesetzt. Er besteht aus einer Edelstahlwanne mit Zwischenwänden, die mit Thermoöl aufgefüllt sind, ferner aus einem Rührwerkzeug, ebenfalls aus Edelstahl, und aus einem robusten Sockel, in dem Bewegungselemente und die elektrische Apparatur untergebracht sind. Ein großer Brenner garantiert eine schnelle Erwärmung, die über ein entsprechendes Thermometer der Wanne kontrollierbar ist. Die ganze Wannengruppe ist auf drehbare Halterungen montiert, um ein einfaches Entleeren über den entsprechenden Hebel zu ermöglichen. Ein Minutenzähler mit Tonausgabe warnt den Bediener, wenn die Garung beendet ist. Besonderes Augenmerk wurde auf die Herstellung der Sicherheitssysteme gelegt, was die Maschine in Übereinstimmung mit den geltenden Richtlinien bringt.

ENG

Our gas cooker is suitable for preparing any hot creams in small and medium confectioneries. It is composed of a stainless steel bowl with a hollow space filled with thermal oil, of a stainless steel mixing tool and of a strong base containing the movement controls and the electrical equipment. The rapid heating is guaranteed by a large burner which can be controlled by means of an appropriate thermometer supplied with the bowl. The entire bowl unit is mounted on revolving supports to allow easy emptying by using the suitable lever. A timer sounds to warn the operator when the cooking process has been completed. Great care has been given to the carrying out of the safety devices so that the machine complies with the regulations in force.

ESP

El cocedor de crema a gas es apto para pequeños y medianos laboratorios de pastelería, y se aplica en la preparación de todas las cremas en caliente. Esta compuesto por una cuba de acero inoxidable con doble fondo llena de aceite térmico, con una herramienta agitadora también de acero inoxidable y con una base sólida que reúne los órganos de movimiento y los equipos eléctricos. Un fuerte quemador garantiza el rápido calentamiento que se puede controlar mediante un apropiado termómetro que presenta la cuba. Todo el grupo de cuba está montado sobre soportes giratorios para permitir el fácil vaciado con la palanca apropiada. Un cuentaminutos con dispositivo sonoro advierte al operador sobre la cocción. Se ha puesto especial atención a la realización de sistemas de seguridad que hacen que la máquina se encuentre dentro de las normas vigentes.

FRA

Notre gaz cuiseur à crème est désigné pour petites et moyennes pâtisseries pour la préparation de toutes les crèmes à chaud. Il est composé d'une cuve en acier inoxydable dotée d'un interstice rempli d'huile thermique, d'un agitateur en acier inoxydable et d'une base robuste qui renferme les organes de mouvement et les dispositifs électriques. Un gros brûleur garantit un chauffage rapide qui peut être contrôlé à l'aide d'un thermomètre spécial dont la cuve est équipée. Tout le groupe cuve est monté sur des supports pivotants pour consentir un vidage aisé au moyen du levier prévu à cet effet. Une minuterie à sonnerie avise l'opérateur quand la cuisson est achevée. Un soin tout particulier a été apporté à la réalisation des dispositifs de sécurité, le résultat est une machine conforme aux règles en vigueur.

RUS

Наша газовая варочная машина подходит для приготовления любых горячих кремов в небольших и средних кондитерских. Она состоит из емкости из нержавеющей стали с «рубашкой», заполненной термостойким маслом, перемешивающего рабочего органа из нержавеющей стали и прочной станины с панелью управления и электрооборудованием. Быстрый нагрев гарантирован большой горелкой, контроль за которой осуществляется с помощью термометра, поставляемого вместе с емкостью. Емкость установлена на вращающиеся крепления, позволяющие очень просто выгрузить продукт с помощью рукоятки. Звонок таймера предупреждает оператора, когда процесс приготовления завершен. Большое внимание было уделено устройствам безопасности, чтобы машина соответствовала существующим нормам.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|------|----------|----------------------|--------------------------------|
| CC30 | 0,37 | 400/3/50 | 70 | 744x550x1290 |
| CC50 | 0,37 | 400/3/50 | 85 | 744x600x1290 |

Cuocicrema elettrici

Electric cookers



Caratteristiche tecniche generali:

- costruzione interamente in acciaio inox
- riscaldamento elettrico
- doppia vasca inox con olio termico
- motore a due velocità
- pala in acciaio inox con raschiatori
- controllo elettronico della temperatura
- vasca estraibile basculante
- normative CE

General technical characteristics:

- stainless steel construction
- electric heating
- double stainless steel bowl with thermic oil inside
- two speeds motor
- stainless steel blade with scrapers
- electronic control heating system
- horizontally pivoted removable bowl
- CE rules

ITA

Cuocitori elettrici indispensabili nell'industria alimentare atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bigné al latte condensato, dalla bechiamella alla polenta, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, ai risotti e tanti altri prodotti. Sono macchine estremamente versatili, esistono in varie versioni, con semplice movimento di un utensile oppure con movimento planetario di due utensili contemporaneamente, a 1, 2 velocità fisse o con variatore elettronico, con struttura opportunamente rinforzata sono ottime nella preparazione dell'impasto per torrone sia morbido che duro. Dal punto di vista tecnico, si tratta di macchine costruite completamente in acciaio inox rigorosamente alimentare, che sfruttano il principio della cottura a "bagno-maria" con vasca a tripla parete ed intercapedine in bagno d'olio diatermico, rispondenti alle norme CE, dotate di protezioni antinfortunistiche che ne rendono l'uso semplice e sicuro. L'utensile mescolatore centrale è dotato di raschiatori a lato e fondo vasca, per evitare ogni incollamento del prodotto alle pareti della vasca, il movimento tradizionalmente in senso orario, può essere richiesto anche su comando a senso antiorario qualora le tipologie degli impasti da preparare lo richiedano. Il controllo della temperatura di cottura avviene tramite un termostato elettronico che è possibile integrare con timer per temporizzare il funzionamento delle resistenze e dell' utensile mescolatore. L'applicazione su richiesta del programmatore di cicli di lavoro, e la possibilità di scegliere dalla capacità 30 fino alla 200 lt, completano veramente il quadro fornendo così uno strumento di lavoro aperto a tutte le necessità: dalla pasticceria alla gastronomia.

GER

Elektrokocher sind für die Zubereitung der verschiedensten Produkte in der Lebensmittelindustrie unentbehrlich: von der Creme bis zur Marmelade, vom Bigneteig bis zur Kondensmilch, von der Béchamelsoße zur Polenta, vom Fleisch-, Pilz- oder Gemüse ragù bis zu Risottos und vielen anderen Produkten. Diese Geräte sind äußerst vielseitig, sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, mit der Bewegung einer Gerätschaft oder der planetarischen Bewegung von zwei Gerätschaften gleichzeitig, möglich sind 1/2 feststehender Geschwindigkeiten oder eine elektronische Geschwindigkeitsregelung, mit entsprechend verstärkter Struktur sind diese Geräte optimal geeignet für die Zubereitung von festen Teigmassen wie hartem und weichem Torrone. Technisch gesehen, bestehen diese Geräte vollständig aus rostfreiem, für die Lebensmittelindustrie geeignetem Stahl und nutzen über die Wanne mit dreifacher Wand und Zwischenraum mit Wärmeträgeröl das Prinzip des Garens im „Wasserbad“. Die Geräte entsprechen den EU-Normen und sind mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, die ihren Gebrauch einfach und sicher machen. Das zentrale Rührgerät verfügt über Kratzer an den Seiten und am Boden der Wanne, damit das Produkt sich nicht in der Wanne absetzt. Die gewöhnlicherweise im Uhrzeigersinn erfolgende Bewegung kann auf Befehl entsprechend des gewünschten Produkts auch entgegen Uhrzeigersinn ausgeführt werden. Die Steuerung der Gartemperatur erfolgt über ein elektronisches Thermostat, das mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet werden kann, um den Betrieb der Heizwiderstände und des Rührgeräts zeitlich zu regeln. Die durch die BedienerInnen einstellbaren Arbeitszyklen und die Wahlmöglichkeit des Fassungsvermögens zwischen 30 und 200 l vervollständigen das Produkt und machen es geeignet für jeden Bedarf vom Konditoreiwesen bis zum Gaststättengewerbe.

Electric cookers essential in the food industry for preparing and cooking a variety of types of products: to name just a few, from creams, jams, cream puff dough, condensed milk, béchamel sauce, polenta and risottos to meat, mushroom and vegetable sauces. They are extremely versatile machines available in several versions with the simple movement of one tool or with the planetary movement of two tools at the same time. They come in 1 or 2 fixed speeds or with electronic variator, and with the structure properly reinforced, they are excellent for preparing both soft and hard almond nougat mixture. From the technical viewpoint, these machines are completely built in stainless steel suitable for alimentation. They make use of the "bain-marie" cooking concept, with a triple-wall tank with hollow space in a diathermic oil bath to meet the EC standards, and are equipped with accident-prevention protections that make their use simple and safe. The central mixing tool is fitted with scrapers on the sides and bottom of the tank to prevent the product from adhering to the walls of the tank. Its traditional clockwise movement can be substituted with anti-clockwise movement upon command, should the types of dough to be prepared require it. The cooking temperature is controlled by an electronic thermostat that can be integrated with a timer for timing operation of the heating elements and the mixing tool. Application of the work cycle programmer upon request and the possibility to choose capacities ranging from 30 to 200 l truly complete the picture, thus providing a work tool for all needs, from patisserie to gastronomy.

ENG

Cuiseurs électriques indispensables dans l'industrie alimentaire, utilisés pour la préparation et la cuisson de différents types de produits: des crèmes aux confitures, de la pâte à choux au lait condensé, de la béchamel à la polenta italienne, des ragôts de viande, de champignons, de légumes, aux risottos, pour n'en citer que quelques-uns. Ce sont des machines extrêmement polyvalentes, qui existent en différentes versions, avec simple mouvement d'un ustensile ou bien avec mouvement planétaire de deux ustensiles simultanément, à 1, 2 vitesses fixes ou avec variateur électronique; dotées d'une structure opportunément renforcée, elles sont l'idéal pour préparer la pâte pour le nougat dur ou mou. D'un point de vue technique, il s'agit de machines entièrement construites en acier inoxydable pour l'alimentation, qui exploitent le principe de la cuisson au "bain-marie" avec cuve avec triple paroi à chemise avec bain d'huile diathermique, conformes aux normes CE, munies de dispositifs de protection pour la prévention des accidents garantissant une utilisation simple et sûre. Le bras mélangeur central est équipé de racleurs pour les côtés et le fond de la cuve, pour éviter l'adhérence du produit contre les parois de la cuve; le mouvement, qui est traditionnellement fourni dans le sens des aiguilles d'une montre, peut être demandé également dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre si les types de mélanges à préparer l'exigent. Le contrôle de la température de cuisson se produit par l'intermédiaire d'un thermostat électronique qui peut être intégré avec un temporisateur pour temporiser le fonctionnement des résistances et du bras mélangeur. L'application sur demande du programmeur de cycles de travail et la possibilité de choisir la capacité entre 30 et 200 l, complètent vraiment la gamme en fournissant ainsi un instrument de travail approprié à toutes les exigences: de la pâtisserie à la gastronomie.

FRA

ESP

Cocedores eléctricos indispensables en la industria alimenticia para preparar y cocer varios tipos de productos: desde cremas hasta mermeladas, desde amasijo para petisú a la leche condensada, desde besamel hasta polenta, desde picadillo de carne, de hongos, de verduras, hasta risottos y muchos otros productos. Son máquinas extremadamente versátiles, existen en varias versiones, con simple movimiento de una herramienta o con movimiento epicloidal de dos herramientas al mismo tiempo, a 1, 2 velocidades fijas o con variador electrónico; con estructura oportunamente reforzada son óptimas para preparar el amasijo para turrón blando o duro. Desde el punto de vista técnico, se trata de máquinas fabricadas por completo en acero inoxidable rigurosamente alimenticio, que aprovechan el principio de cocción a "baño de maría" con cuba de triple pared de doble fondo en baño de aceite diatérmico, que se ajustan a las normas CE, y que presentan protecciones contra accidentes que permiten el uso simple y seguro. La herramienta mezcladora central presenta raspadores laterales y en el fondo de la cuba, para evitar que se pegue el producto a las paredes. El movimiento tradicionalmente en el sentido de las agujas del reloj se puede solicitar también en el sentido opuesto si los tipos de amasijos que se deben preparar lo requieren. El control de la temperatura de cocción se realiza con un termostato electrónico que se puede integrar con temporizador para medir el funcionamiento de las resistencias y de la herramienta mezcladora. La aplicación a pedido del programador de ciclos de trabajo, y la posibilidad de elegir desde una capacidad de 30 a 200 l, completan en realidad el cuadro y ofrecen así un instrumento de trabajo abierto a las necesidades: de las pastelería a la gastronomía.

RUS

Машины варочные электрические являются необходимыми в пищевой промышленности для приготовления и варки различных видов продуктов. Назовем несколько из них: кремы, джемы, заварное тесто, концентрированное молоко, соус бешамель, полента и ризотто, а также мясные, грибные и овощные соусы. Это – чрезвычайно универсальные машины разных видов с использованием простого движения одного рабочего органа или планетарного движения двух рабочих органов одновременно. Они могут работать на одной или двух скоростях или с использованием вариатора скорости, а конструкция машины будет соответствующим образом усилена. Эти машины прекрасны для приготовления мягких и твердых миндальных смесей нуги. С технической точки зрения эти машины полностью изготовлены из нержавеющей стали для пищевого применения. Они используют метод «bain-marie» (рубашку) с трехстенным котлом с полостями между стенками, заполненными диатермическим маслом, что отвечает европейским стандартам, и оснащены средствами защиты от несчастных случаев для простой и безопасной работы. Центральный перемешивающий рабочий орган оснащен скребками с боков и на дне котла для предотвращения прилипания продукта к стенкам котла. Его традиционное вращение по часовой стрелке может быть заменено на вращение против часовой стрелки по запросу заказчика, если для приготовления определенных видов теста требуется именно такое вращение. Электронный терmostат осуществляет контроль температуры приготовления продуктов, который может работать вместе с таймером для временной регулировки работы нагревательных элементов и перемешивающего рабочего органа. Картина дополняет также возможность программного обеспечения рабочего цикла с помощью программатора как опции, а также выбора объема котла вместимостью от 30 до 200 литров, тем самым предоставляя возможность широкого использования машины как в кондитерских, так и в гастрономических цехах.

| modello model | It vasca It bowl | It prodotto It piece | resist. elet. kw electr. resist. kw | motore kw motor kw | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|---------------------|-------------------------|----------------------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------------|
| EC30 | 30 | 24 | 3,75 | 0,45 | 120 | 740x700x1360 |
| EC60 | 60 | 45 | 6 | 0,45 | 135 | 740x760x1360 |

Sfogliatrici

Sheeters



Caratteristiche tecniche generali:

- cilindri di laminazione rettificati e lucidati al cromo duro Ø 73
- tappeti a velocità differenziata
- raschiatori universali e reversibili
- apertura max cilindri mm 48
- tavoli rialzabili e smontabili
- spalle in alluminio anticorrosione
- inverter monofase
- normative CE
- certificazione GOST
- misure triangoli per taglia croissant: mm 60x80/80x100/140x130/140x180
- certificazione ETL

General technical characteristics:

- rolling cylinders ground and polished in hard chrome Ø 73
- belts with different speeds
- universal and reversible scrapers
- max cylinders opening mm 48
- rising and dismantable arms
- bored shoulders in anticorrosion steel
- single-phase inverter
- GOST certification
- CE rules
- triangle size for cutting device: mm 60x80/80x100/140x130/140x180
- ETL certification

ITA

SFG 600 e 500 è il nome della nuova linea di sfogliatrici per artigianato sviluppate da Sigma. I cilindri di grande diametro, una meccanica assolutamente affidabile e collaudata, insieme ad una linea estetica gradevole e facilmente pulibile fanno di queste macchine la massima espressione dell'efficacia e della funzionalità. Spalle in alluminio anticorrosione, cuscinetti a sfera su tutti i movimenti, raschiatori inferiori e superiori intercambiabili e reversibili, comando morbido e preciso distinguono questa serie dalle precedenti. Possono laminare qualsiasi pasta alimentare, ottenendo spessori sottili e costanti, garanzia di uniformità nei prodotti cotti. Le macchine vengono fornite con apparecchiatura elettrica in bassa tensione a normative, ruote bloccabili per la migliore movimentazione, tappeti rialzabili per il contenimento dell'ingombro a macchina in riposo, raschiatori smontabili facilmente per l'ordinaria pulizia. Particolarmente curato l'aspetto ergonomico funzionale, la manutenzione è ridotta se non quella della normale pulizia e controllo periodico.

GER

SFG 600 und 500 sind die letzten zwei Modelle von Walzmaschinen der Firma SIGMA. Die Zylinder mit grossem Durchmesser, eine hochzuverlässige und getestete Mechanik, zusammen mit einem schönen Design und einer einfachen Reinigung, machen aus diesen Maschinen die höchste Expression von Funktionalität und Zuverlässigkeit. Schultern aus Acordal-Aluminium, Kugellager auf allen Bewegungen, austauschbare und umkehrbare untere und obere Abschaber, genaue und bequeme Steuerung unterscheiden diese Serie von den vorherigen. Sie können jeden Teig walzen und dünne und gleichmässige Dicken erzielen, was in gekochten Produkten eine Garantie der Gleichmässigkeit ist. Die Maschinen werden mit elektrischer Vorrichtung in Niederspannung nach den letzten Vorschriften geliefert, montieren sperrbare Räder für eine bequemere Bewegung, aufhebbare Teppiche für einen reduzierten Raumbedarf wenn die Maschine ausser Betrieb ist, sowie einfach abmontierbare Abschaber für eine sorgfältige Reinigung. Die Struktur ist ergonomisch und praktisch. Die Wartung ist minimal und reduziert sich auf die Reinigung und auf die periodischen Kontrollen.

SFG 600 and 500 is the name of the new sheeters' line for artisanship created by Sigma. The cylinders with a big diameter, a very reliable and tested mechanics together with a pleasant and easily cleanable aesthetic line are the expression of the efficacy and functionality of these machines. Bored shoulders in anti-corrosion steel, ball bearings on all movements, universal and reversible scrapers, soft and precise control are the major differences of these sheeters compared to the previous ones. They can roll all kind of alimentary dough, obtaining thin and constant thickness, guarantee of uniformity in the cooked products. The machines are supplied with a low tension electric control panel, blocking wheels for a better movement, rising belts to limit the encumbrance of the machine, easily removable scrapers for the ordinary cleaning. The ergonomic and functional aspect is particularly cared, the maintenance is reduced to the normal cleaning and to a periodical checking.

ENG

SFG 600 et 500 est le nom donné à la nouvelle ligne des laminoirs pour l'artisanat et développée par Sigma. Des cylindres ayant un grand diamètre, une mécanique absolument fiable et dûment essayée, unis à une ligne esthétique agréable et facile à nettoyer font de cette machine l'expression maximum de l'efficacité ainsi que de la fonctionnalité. Les butées en aluminium anticorrosion, les roulements à billes sur tous les mouvements, les racleurs inférieurs et supérieurs interchangeables et réversibles, les commandes souples et précises distinguent cette série des précédentes. Elles peuvent feuilletter n'importe quelle pâte alimentaire, en obtenant des épaisseurs fines et constantes, en garantissant ainsi l'uniformité des produits cuits. Les machines sont fournies avec des équipements électriques en basse tension, des roues bloquantes pour obtenir une meilleure manutention, des tapis relevants afin de contenir l'encombrement de la machine quand elle ne travaille pas, des racleurs faciles à démonter pour effectuer le nettoyage ordinaire. L'aspect ergonomique et fonctionnel est spécialement soigné, l'entretien est réduit seulement au nettoyage normal et au contrôle périodique.

FRA

ESP

SFG 600 y 500 es el nombre de la nueva línea de laminadoras para artesanado evolucionadas por Sigma. Los cilindros de grande diámetro, una mecánica absolutamente fiable y probada, junto a una línea estética agradable y fácilmente limpiable hacen de estas máquinas la máxima expresión de la eficacia y funcionalidad. Lados de aluminio anticorrosion, rodamientos de bola en todos los movimientos, raspadores inferiores y superiores intercambiables y reversibles, mando suave y preciso distinguen a esta serie de las antecedentes. Pueden laminar cualquiera masa alimenticia, obteniendo espesores delgados y constantes, garantía de uniformidad en los productos cocidos. Las máquinas se entregan con equipo eléctrico de baja tensión conforme a normativas, ruedas blocables para una mejor movilidad, fieltros alzables para la contención de las dimensiones con máquina en reposo, raspadores desmontables fácilmente para la ordinaria limpieza. Especialmente cuidado el aspecto ergonómico funcional, el mantenimiento es reducido, sólo la normal limpieza y control periódico.

RUS

Фирма СИГМА сконструировала модели SFG 600 и 500, которые являются моделями новой серии раскаточных машин для небольших пекарен. Цилиндры большого диаметра, очень надежные и проверенные механизмы и внешне эстетично выглядящие машины, которые можно удобно и легко почистить, являются выражением эффективности и функциональности этих машин. Фланцы из антикоррозионной стали, подшипники на всех движущихся узлах, универсальные и двусторонние скребки, плавная и точная система управления являются основными отличиями этих раскаточных машин по сравнению с предыдущими моделями. Они могут раскатывать все виды пищевого теста, производя тонкое тестовое полотно с равномерной толщиной, и гарантировать однородность приготовленного продукта. Машины оснащены электрической панелью управления с низким напряжением, колесами для удобного передвижения с блокировкой, подъемными ремнями для ограничения препятствий, легко снимаемыми скребками для обычной чистки. Особое внимание было уделено эргономичным и функциональным аспектам, а техническое обслуживание сведено до обычной чистки и периодической проверки.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | dim. aperta mm dim. open mm | dim. chiusa mm dim. close mm | dim. tappeto mm belt size mm |
|--------------------|------|----------|----------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| SFG 500 B | 0,55 | 400/3/50 | 142 | 2035x955x612 | 750x955x825 | 500x700 |
| SFG 500 T | 0,55 | 400/3/50 | 170 | 2035x955x1270 | 750x955x1482 | 500x700 |
| SFG 500 TM | 0,55 | 400/3/50 | 185 | 2990x955x1270 | 1100x955x1920 | 500x1180 |
| SFG 600 TM | 0,75 | 400/3/50 | 232 | 2990x1055x1270 | 1100x1055x1920 | 600x1180 |
| SFG 600 TMM | 0,75 | 400/3/50 | 260 | 3840x1055x1270 | - | 600x1600 |
| SFG 600TL | 0,75 | 220/1/50 | 300 | 3415x1055x1270 | - | 600x1600 |

Optionals: tensioni speciali • rulli per tagli tondi o quadrati / special tensions • rollers for round or square cuts

Sfogliatrice verticale

Vertical sheeter



Caratteristiche tecniche generali:

- cilindri in acciaio cromato rettificato
- parti a contatto in materiale atossico
- tappeto d'uscita
- normative CE

- maniglia di regolazione con doppio fermo min/max
- certificazione ETL

General technical characteristics:

- laminating cylinders rectified with hard chrome
- contacting parts in no-toxic material
- output belt

- adjustable lever with double block min/max
- CE rules
- ETL certification

ITA

La sfogliatrice verticale presentata è una macchina studiata per consentire lavorazioni di laminazione di paste alimentari in ambienti di piccole dimensioni dove lo spazio è di vitale importanza. Ha la capacità di avere dimensioni contenute durante la lavorazione e di diventare estremamente compatta durante il riposo. Due cilindri d'acciaio rettificato al cromo duro, con efficaci raschiatori facilmente smontabili, garantiscono perfette laminazioni, mentre le trasmissioni particolarmente potenti consentono di lavorare paste tenaci e dure. L'apertura e la chiusura dei cilindri è comandata da una maniglia di facile uso che presenta due registri, per il minimo spessore e per il massimo spessore. Questo consente l'uso della macchina come stendipizza in doppio passaggio, permette la laminazione di pizze in teglia o di piccole quantità di pasta sfoglia. Particolarmente efficace nella lavorazione della pasta fresca, garantisce sfoglia di spessore finissimo e di grande regolarità. Particolare attenzione è stata messa nei sistemi anti-infortunistici e nei comandi perfettamente a normative vigenti, mentre la manutenzione è ridotta alla sola pulizia e controllo periodico.

GER

Die vertikale Teigausrollmaschine ist eine Maschine, die entwickelt wurde, um die Walzbearbeitung von Lebensmittelteigen in einem eingeengten Arbeitsbereich zu ermöglichen, in dem Raum von außerordentlicher Bedeutung ist. Sie benötigt während des Arbeitsvorganges geringen Platz und wird bei Nichtgebrauch außerordentlich kompakt. Die mit Hartchrom geschliffenen Stahlzylinder mit wirkungsvollen und leicht abbaubaren Schabern garantieren ein perfektes Ausrollen, während die besonders starke Kraftübertragung eine Bearbeitung von Zähnen und harten Teigen zulässt. Die Öffnung und Schließung der Zylinder wird über einen einfach zu benutzenden Griff gelenkt, der zwei Regler für eine Kleinst- und eine Größtdicke. Dies ermöglicht den Gebrauch der Maschine als Teigausroller in doppeltem Durchgang, es gestattet das Ausrollen von Pizzen in die Backform oder das Ausrollen von kleinen Mengen vom Blätterteig. Die Maschine ist besonders gut für die Bearbeitung von frischem Teig geeignet, bei der die Geschwindigkeit über einen Inverter eingestellt werden kann, wodurch die Arbeiten wesentlich vereinfacht werden und ein ausgerollter Teig von äußerst geringer Dicke und überaus regelmäßig garantiert wird. Besondere Aufmerksamkeit wurde in die Unfallverhütungssysteme und in Steuerungen gelegt, die perfekt den geltenden Normen angepasst sind. Die Wartung beschränkt sich auf die Reinigung und regelmäßige Kontrollen.

The vertical pasta rolling machine presented has been designed for rolling pasta in small environments where space is at a premium. It has the advantage of being very compact during operation and becoming even more compact when it is not used. Two hard-chrome ground steel cylinders, with easy-to-remove scrapers, ensure perfect rolling and the powerful driving parts permit working tenacious and hard pasta. Cylinder opening and closing is controlled by an easy-to-use handle featuring two adjusters, for minimum and maximum thickness. This means the machine can also be used to roll pizzas (double rolling), for pan baking or small quantities of puff pastry. The machine is ideal for rolling fresh pasta and allows rolling very fine sheets of extremely uniform pasta. Special focus has been placed on the accident-prevention systems and controls, which fully comply with applicable standards, while the only maintenance required is periodical cleaning and checking.

ENG

Le laminoir vertical présenté est une machine conçue pour permettre l'étirage de pâtes alimentaires dans de petits espaces où les dimensions jouent un rôle essentiel. Ses dimensions sont très réduites pendant l'étirage et elle peut devenir très compacte lorsqu'elle est au repos. Deux cylindres d'acier rectifié au chrome dur, avec des racleurs efficaces facilement démontables, garantissent des étirages parfaits, alors que les transmissions particulièrement puissantes permettent de travailler même des pâtes tenaces et dures. L'ouverture et la fermeture des cylindres sont commandées par une poignée facile à utiliser et qui a deux réglages, un pour l'épaisseur minimum et l'autre pour l'épaisseur maximum. Ceci permet d'utiliser la machine comme machine à étirer la pizza avec un double passage et, également, l'étirage de pizzas pour plaque de four ou de petites quantités de pâte feuilletée. Très efficace avec la pâte fraîche, elle garantit une feuille de pâte très fine et très régulière. Les commandes et les dispositifs de sécurité pour éviter les accidents ont été particulièrement soignés et ils sont parfaitement conformes aux normes en vigueur, quant aux opérations d'entretien, elles se limitent au nettoyage et au contrôle périodique.

FRA

ESP

La estiradora vertical presentada es un aparato estudiado para facilitar la laminación de pastas alimenticias en lugares de pequeñas dimensiones en donde el espacio es de vital importancia. Tiene la característica de poseer dimensiones reducidas durante su uso y de volverse sumamente compacta durante el reposo. Dos cilindros de acero rectificado con cromo duro, con eficaces rascadores fácilmente desmontables, garantizan perfectas laminaciones, mientras que las transmisiones particularmente potentes permiten trabajar masas tenaces y duras. La apertura y cierre de los cilindros se acciona con una manilla de fácil uso que presenta dos ajustes, para el espesor mínimo y máximo. Esto permite utilizar el aparato para extender la pizza con doble pasada y, asimismo, para la laminación de pizza en una placa o de pequeñas cantidades de hojaldre. Particularmente eficaz en la preparación de pasta fresca garantizando una masa de espesor finísimo y de gran regularidad. Particular atención se ha puesto en los sistemas de prevención de accidentes y en los mandos que cumplen perfectamente con las normativas vigentes, mientras que su mantenimiento se reduce a la sola limpieza y control periódico.

RUS

Данная вертикальная тестораскаточная машина была сконструирована для раскатки теста в небольших помещениях, где очень ценится полезное пространство. Она обладает преимуществом, являясь очень компактной при работе и еще более компактной, находясь в нерабочем положении. Два стальных цилиндра, покрытых твердым хромом, с легко снимаемыми скребками, гарантируют идеальное раскатывание, а мощные детали механизма позволяют работать с крутым и плотным тестом. Открытие и закрытие щели между цилиндрами осуществляется с помощью легко управляемой рукоятки с использованием двух регуляторов для корректировки минимальной и максимальной толщины теста. Это означает, что машина также может быть использована для раскатки теста для пиццы (двойная раскатка), теста для выпечки на противне или небольшого количества слоеной сдобы. Машина идеальна для раскатки свежего теста, а использование инвертора для контроля скорости делает работу более простой и позволяет очень тонко и равномерно раскатывать тесто. Особое внимание было уделено противотравматическим системам, которые полностью соответствуют существующим стандартам. Необходимое техническое обслуживание сводится только к периодической чистке и контролю.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | larghezza cilindri mm cylinders width mm | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|------|---------------------|----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|
| T50 | 0,35 | 220/1/50 e 400/3/50 | 60 | 500 | 760x400x600 |

Optionals: tensioni speciali • velocità tappeto e cilindri variabile / special tensions • cloth and cylinders with variable speed

Impastatrici a spirale da banco Tauro a vasca fissa

Spiral mixers bench models Tauro fixed bowl



Caratteristiche tecniche generali:

- vasca - spirale - piantone - grigliato in acciaio inox
- cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- pannello comandi frontale a tenuta stagna (escluse TAURO 12 e 18)
- vasca con fondo molto arrotondato
- trasmissione con cinghie dentate inestensibili
- normative CE
- certificazione GOST

General technical characteristics:

- stainless steel bowl, spiral, shaft and grid
- kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- frontal control panel with watertight seals (Tauro 12 and 18 not included)
- well rounded bottom bowls
- transmission with inextensible toothed belts
- CE rules
- GOST certification

ITA

Sono le impastatrici classiche per la pizzeria o per piccoli impasti da pane. La forma della spirale, il rapporto del suo diametro rispetto alla vasca, insieme al numero di giri di spirale e vasca forniscono i migliori risultati d'impasto, mentre la presenza del piantone centrale migliora il rendimento dell'impastatrice. Tutte le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox, l'apparecchiatura elettrica di comando, semplice e funzionale è rispondente alle normative vigenti.

- Più potenti: le trasmissioni ad alto rendimento forniscono i valori di coppia sulla spirale fra i più elevati.
- Più affidabili: tutti i cinematismi girano su cuscinetti a sfera prelubrificati. Le cinghie sono inestensibili. Nessuna manutenzione è richiesta.
- Pannello e comandi con guarnizioni a tenuta stagna.
- Nuovi carter con comandi frontali "comodi e visibili".
- Grigliati in acciaio inox AISI 204.
- Vasche con fondo molto arrotondato per evitare ristagni di farina.

GER

Es handelt sich hierbei um die klassische Knetmaschine für Pizzerien oder für kleinere Mengen an Brotteig. Die Form der Spirale und ihr Durchmesser im Verhältnis zur Wanne begünstigen zusammen mit der Anzahl an Drehungen von Spirale und Wanne die besten Ergebnisse für die Teigmasse, während die zentrale Lenksäule die Leistungskraft der Knetmaschine verbessert. Alle im Kontakt mit der Teigmasse stehenden Bauteile sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die elektrische Steuervorrichtung ist einfach und funktionelle aufgebaut und entspricht den gesetzlichen Vorschriften.

- Noch leistungsfähiger: Der Hochleistungsantrieb bieten der Spirale höchstmögliche Drehmomente.
- Noch zuverlässiger: Alle Getriebe drehen auf vorgeschmierten Lagern. Die Riemen können nicht gedehnt werden. Es ist keine Wartung notwendig.
- Tafel und Steuerung hermetisch abgedichtet.
- Neue Gehäuse mit bequem bedienbarer und gut erkennbarer Frontalsteuerung.
- Gitter aus rostfreiem Stahl AISI 204.
- Wannen mit stark abgerundetem Boden, um Ablagerung des Mehls zu vermeiden.

They are the classic kneaders for pizzeria or for mixing small quantities of bread dough. The shape of the spiral, the relationship of its diameter with the bowl, together with the spiral and bowl revolutions provide the best dough results, while the presence of the central shaft improves the efficiency of the kneading machine. All the parts in contact with the dough are in stainless steel, the control panel simple and functional respects the rules in force.

- More powerful: the efficient transmissions supply the highest torque values on the spiral.
- More reliable: all the kinematic motions turn on pre-lubricated bearings. The belts are inextensible. No maintenance is necessary.
- Control panel, push buttons and timer with water-tight seals.
- New upper cover with "easy to use and clearly visible" frontal controls.
- Stainless steel AISI 204 grid.
- Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation.

ENG

Ce sont des pétrins classiques pour pizzeria ou pour de petits pétrissage de pain. La forme de la spirale, son diamètre en rapport à la cuve, uni au nombre de tours de spirale et de cuve, fournissent les meilleurs résultats de pétrissage ; la présence du pivot centrale améliore le rendement du pétrin. Toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inox. Le tableau électrique de commande répond aux normes en vigueur.

- Plus puissantes : les transmissions à grand rendement fournissent les valeurs de couple sur la spirale les plus élevés.
- Plus fiables : tous les cinématismes tournent sur des roulements à sphère pré lubrifiés. Les courroies sont inextensibles. Aucun entretien nécessaire.
- Panneau et commandes avec garnitures étanches.
- Nouveau couvercle avec commandes frontales « pratiques et bien visibles ».
- Grille en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine.

FRA

ESP

Son amasadoras clásicas para pizzería o para pequeñas masas de pan. La forma de la espiral, la relación de su diámetro con respecto a la cuba y el número de giros de la espiral y de la cuba proveen los mejores resultados de amasado; y la presencia de la columna central mejora el rendimiento de la amasadora. Todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. El equipo eléctrico es de fácil manejo y funcional conforme a las normativas vigentes.

- Más potentes: las transmisiones de alto rendimiento proporcionan muy elevados valores de pares de fuerzas.
- Más fiables: todos los cinematismos giran sobre cojinetes de rodamiento prelubricados. Las correas son inextensibles. No necesitan mantenimiento.
- Panel y mandos con guarniciones herméticas.
- Nuevo cárter con mandos frontales "cómodos y bien visibles".
- Rejillas en acero inoxidable AISI 204.
- Cubas con fondo muy redondeado para evitar cúmulos de harina.

RUS

Эти машины являются классическими тестомесильными машинами для пиццерий или для замеса небольшого количества теста для хлебобулочных изделий. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста, а наличие центрального отсекаателя увеличивает эффективность тестомесильной машины. Все части, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали. Панель управления - простая и функциональная, отвечает существующим требованиям.

- Более мощная: эффективная коробка передач обеспечивает наилучший крутящий момент спирального рабочего органа.
- Более надежная: все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании.
- Панель управления, кнопки и таймер оснащены водонепроницаемой изоляцией.
- Новая верхняя крышка с фронтальным управлением «легко работать и наблюдать».
- Защитная решетка из нержавеющей стали AISI 204.
- Дежа с правильной округлой формой дна для предотвращения скопления муки на дне.

| modello modello | Kw | lt vasca bowl lt | ø vasca mm ø bowl mm | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm | max farina kg max flour kg | min acqua lt min water lt | capac. impasto dough capacity |
|--------------------|----------|---------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| TAURO 12 | 0,55 | 16 | 320x210 | 45 | 350x540x570 | 7,5 | 4,1 | 12 |
| TAURO 18 | 0,55 | 21 | 360x210 | 46 | 380x580x570 | 11 | 6 | 18 |
| TAURO 22 | 0,75 | 29 | 400x230 | 67 | 440x700x770 | 12,5 | 7,5 | 22 |
| TAURO 22 2v | 0.8/1.1 | 29 | 400x230 | 67 | 440x700x770 | 12,5 | 7,5 | 22 |
| TAURO 25 | 0,75 | 32 | 400x260 | 72 | 440x700x770 | 16 | 9 | 25 |
| TAURO 25 2v | 0.8/1.1 | 32 | 400x260 | 72 | 440x700x770 | 16 | 9 | 25 |
| TAURO 30 | 0,75 | 41 | 450x260 | 75 | 490x750x770 | 18,5 | 10 | 30 |
| TAURO 30 2v | 0.8/1.1 | 41 | 450x260 | 75 | 490x750x770 | 18,5 | 10 | 30 |
| TAURO 35 | 1,1 | 48 | 450x300 | 92 | 490x750x830 | 22 | 12 | 35 |
| TAURO 35 2v | 1.2/1.55 | 48 | 450x300 | 92 | 490x750x830 | 22 | 12 | 35 |
| TAURO 40 | 1,1 | 60 | 500x300 | 96 | 530x780x830 | 25 | 15 | 40 |
| TAURO 40 2v | 1.2/1.55 | 60 | 500x300 | 96 | 530x780x830 | 25 | 15 | 40 |
| TAURO 35 A | 1.2/1.55 | 48 | 450x300 | 100 | 490x750x910 | 22 | 12 | 35 |
| TAURO 40 A | 1.2/1.55 | 60 | 500x300 | 102 | 530x780x910 | 25 | 15 | 40 |

Optionals: ruote • basamento con ruote / wheels • basement with wheels

Spezzarrotondatrici da banco semi-automatiche

Rounding cutters manual bench model



Caratteristiche tecniche generali:

- taglio manuale da 14 o 11 divisioni
- arrotondatura automatica con timer
- normative CE
- certificazione ETL
- grammature possibili

14 divisioni:
coppa A bianca da gr 250 a 300

coppa B verde da gr 175 a 225
coppa C rossa da gr 150 a 200
coppa D bianca da gr 110 a 150

11 divisioni:
coppa E bianca da gr 480 a 650
coppa F bianca da gr 320 a 480

General technical characteristics:

- manual cutting 14 or 11 sections
- automatic rounding with timer
- CE rules
- ETL certification
- possible weight in grams

14 sections:
tubs A white from gr 250 to 300

tubs B green from gr 175 to 225
tubs C red from gr 150 to 200
tubs D white from gr 110 to 150

11 sections:
tubs E white from gr 480 to 650
tubs F white from gr 320 to 480

ITA

È la più moderna sintesi dei due più antichi sistemi per spezzare e arrotondare porzioni di pasta da pane e pizza. La macchina consente, di spezzare ed arrotondare circa 800/1000 porzioni di pasta l'ora. Le porzioni possono essere da 150 a 320 gr con il gruppo taglio a quattordici divisioni e da 300 a 650 gr con il gruppo di taglio a undici divisioni. Il gruppo taglio, costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile per la sostituzione o per il lavaggio. Grazie ad un sistema di arrotondatura quanto più simile alla manualità del pizzaiolo, la pasta non subisce alcuno stress e le palline risultano sempre perfette. L'utilizzo è estremamente semplice e consente a personale non qualificato d'ottenere ottimi risultati senza alcuno sforzo fisico. Poco ingombrante e praticissima è anche incredibilmente economica.

This machine is the most modern synthesis of the two oldest methods of cutting and rounding bread and pizza dough. The machine is able to cut and round about 800/1000 portions of dough per hour. The portions can weigh from 150 to 320 gr with the cutting group dividing into 14 sections and from 300 to 650 gr with the cutting group it dividing into 11 sections. The cutting group, entirely constructed in stainless steel, is easily dismantlable for replacement or washing purposes. Thanks to a rounding system that is very similar to the manual dexterity of the pizza-maker, the dough has no stress and the balls are always perfectly round. The machine is extremely easy to use and allow unqualified personnel to achieve excellent results without employing any physical effort. Small in its dimensions and very practical this machine is also very cheap.

ENG

FRA

Cette machine représente la synthèse la plus moderne des deux anciens systèmes utilisés pour diviser et bouler des portions de pâte à pain ou à pizza. La machine permet de diviser et de façonner 800-1000 portions de pâte/l'heure. Les portions peuvent être de 150 à 320 gr. avec le groupe de découpage ayant quatorze divisions et de 300 à 600 gr. avec le groupe de découpage ayant onze divisions. Le groupe de découpage, constitué entièrement en acier inox, est facilement démontable pour pouvoir en effectuer l'échange ou pour pouvoir le laver. Grâce à un système d'arrondissement très similaire à la dextérité d'un pizzaiolo, la pâte n'a pas de stress et les boules sont toujours parfaites. Son utilisation est très simple et elle permet même à un personnel qui n'est pas qualifié en la matière d'obtenir de très bons résultats sans aucun effort physique. Pas encombrant et très pratique elle est aussi incroyablement économique.

GER

Es ist die modernste Synthese der beiden ältesten Systeme zum Teilen und Rundformen von Brot- und Pizzateig. Die Maschine ermöglicht es, etwa 800/1000 Teigportionen pro Stunde zu teilen und zu runden. Die Portionen können 150 bis 320g beim Schneidaggregat zu vierzehn Unterteilungen und 300 bis 650g beim Schneidaggregat zu elf Unterteilungen betragen. Das Schneidaggregat besteht vollständig aus Edelstahl und ist einfach für den Ersatz oder für die Reinigung abbaubar. Dank eines Grundformsystems, das eher der Handarbeit eines Pizzabäckers ähnelt, erleidet der Teig keine Stressbehandlung und die Kugeln sind immer perfekt. Der Gebrauch ist äußerst einfach und ermöglicht es, dass auch nicht Fachpersonal beste Ergebnisse ohne Kraftaufwand erzielen kann. Es ist Platz sparend und äußerst praktisch und dazu unglaublich kostengünstig.

Es la más moderna síntesis de los dos sistemas más antiguos para cortar y redondear porciones de masa de pan y pizza. La máquina permite cortar y redondear entre 800 y 1000 porciones de masa a la hora. Las porciones pueden ser de 150 hasta 320 gr con un grupo de corte de once divisiones. El grupo de corte, fabricado enteramente en acero inoxidable, puede desmontarse sin dificultad para su sustitución o lavado. Gracias a su sistema de redondeo, muy similar a la pizza elaborada a mano, la masa no sufre ningún estrés y las bolas resultan siempre perfectas. Su fácil manejo permite a personal no cualificado conseguir resultados óptimos sin esfuerzo físico alguno. Poco voluminosa y muy práctica, resulta una máquina increíblemente económica.

ESP

RUS

Эта машина является синтезом двух старых методов резки и округления теста для пиццы и хлеба. Она может резать и округлять приблизительно 800/1000 тестозаготовок в час. Вес заготовок может быть от 150 до 320 г при использовании режущей группы на 14 секций и от 300 до 650 г при использовании режущей группы на 11 секций. Режущую группу, изготовленную из нержавеющей стали, можно легко вытащить с целью замены или мойки. Благодаря системе округления, имитирующей ручную работу изготовителя пиццы, структура теста не разрушается, и шарообразные заготовки хорошо округлены. Машина чрезвычайно проста в работе и позволяет даже неквалифицированному персоналу без усилий достигать прекрасных результатов. Небольшая по габаритам и очень практичная – эта машина также является очень дешевой.

| modello model | Kw | kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|-----|----|--------------------------------|
| DR14 | 0,3 | 96 | 585x685x875 |
| DR11 | 0,3 | 96 | 585x685x875 |
| BASAMENTO DR | | 42 | 670x670x785 |

Optionals: gruppo taglio 14 divisioni • gruppo taglio 11 divisioni • telaio 14 coppette • telaio 11 coppette • piatto porta porzioni 11/14 marche • bacinella acciaio diam. 260 - per 14 divisioni • bacinella acciaio diam. 300 - per 11 divisioni • basamento tubolare con supporti piatti su ruote • fusto olio staccante lt 5 / 14-sections cutting group • 11-sections cutting group • 14-tub plate • 11-tub plate • dough plate 11/14 pieces • stainless steel dish diam. 260 - for 14 sections • stainless steel dish diam. 300 - for 11 sections • tubular basement with wheels • releasing oil

Stenditrici a freddo Sprizza

Pizza spreader - cool system Sprizza



Caratteristiche tecniche generali:

- lavorazione pasta a freddo
- sistema di microrullatura brevettato
- esecuzione del bordo pizza
- spessore pizza regolabile
- accensione e spegnimento automatico
- normative CE

SOLO PER SPRIZZA AUTOMATICA

- ciclo completamente automatico per produzione 200 - 350 pz/h
- certificazione ETL

General technical characteristics:

- cool system for spreading the pizza dough
- patented micro-rolling system
- execution of the edge
- adjustable pizza thickness
- automatic start and stop
- CE rules
- ETL certification

ITA

È la macchina che più da vicino riproduce la manualità del pizzaiolo, imitandone l'ineguagliabile delicatezza. L'originale sistema di microrullatura protetta, rigorosamente brevettato, nasce da una felice ed originale intuizione, sviluppata e concretizzata per ottenere una lavorazione della pasta simile a quella di mani esperte. L'eccellenza della macchina consiste nel preparare la base della pizza a freddo, già con la bordatura, senza alterazioni della pasta, esattamente come farebbero le mani di un abile pizzaiolo. L'utilizzo è semplice e pratico; le forme sono sempre perfette.

ENG

This machine reproduces the manual dexterity of the pizza-maker as closely as possible by imitating his unequalled delicateness. The original protected microrolling system, rigorously patented, results from a happy original intuition which was developed and achieved in order to knead the dough in the same way as the hands of an expert would. The exceptional performance of the machine is to achieve cold dough with the same kind of rim as would be obtained by a skilful pizza-maker, without any alteration. The machine is really easy and practical to use and the portions of dough are always perfectly flattened.

FRA

C'est la machine qui reproduit le mieux le travail manuel du pizzaiolo, en imitant sa délicatesse inégalable. Le système original de micro-roulage protégé, rigoureusement breveté dans le monde entier, prend naissance d'une intuition bonne et originale qui a été développée et concrétisée pour obtenir le façonnage de la pâte semblable à celui des mains expérimentées. Le caractère exceptionnel de la machine consiste à laisser la pâte étalée avec le bord exactement comme il le serait s'il avait été fait par les mains expérimentées du pizzaiolo. Facile et pratique à employer, les formes sont toujours parfaites.

GER

Es handelt sich um die Maschine, die die Handfertigkeit des Pizzabäckers vollzieht, indem das unvergleichliche Feingefühl nachgeahmt wird. Das originale und streng patentierte System der geschützten Microrollen entsteht aus einer glücklichen Intuition, die entwickelt und umgesetzt wurde, um eine Teigbearbeitung zu erhalten, die der Bearbeitung von Experten Händen ähnlich ist. Das außergewöhnliche der Maschine besteht in der Kaltvorbereitung der Pizzabasis bereits mit der Umrandung, ohne den Teig zu verändern, gerade so wie es die Hände eines geschickten Pizzabäckers täten. Der Gebrauch ist einfach und praktisch; die Formen sind immer perfekt.

ESP

Es la máquina que más se aproxima a la elaboración a mano imitando su inigualable delicadeza. Su sistema original de micro-rotación protegido, rigurosamente patentado, deriva de una feliz y original intuición desarrollada expresamente para obtener una masa similar a la de manos expertas. Lo excepcional de la máquina consiste en la preparación de base de pizza en frío, ya con borde, sin alterar la masa, exactamente como harían las manos de un pizzero. Su manejo es simple y práctico, la forma es siempre perfecta.

RUS

Эта машина довольно близко воспроизводит ручную работу изготовителя пиццы, имитируя его непревзойденную работу. Запатентованная система микрораскатки воссоздает счастливую оригинальную интуицию и формирует тестозаготовку аналогично рукам эксперта. Исключительная работа машины заключается в формовании края холодной тестовой заготовки пиццы так же, как это сделал бы опытный изготовитель пиццы, без нарушения структуры теста. Эта машина действительно проста и эффективна в обращении, а тестозаготовки всегда идеально ровные.

| modello model | Kw | peso kg weight kg | ø piatti mm ø plates mm | dimensioni mm dimensions mm |
|---------------------------|------|----------------------|----------------------------|--------------------------------|
| SPRIZZA 40 | 0,55 | 120 | 400 | 570x670x770 |
| SPRIZZA 50 | 0,75 | 150 | 500 | 700x820x840 |
| BASAMENTO SPRIZZA | | 50 | | 500x760x785 |
| SPRIZZA AUTOMATICA | 1,1 | 90 | 440 | |

Options: anello supplementare da cm 40 • anello supplementare da cm 50 • basamento tubolare con ruote / additional ring with felt cm 40 • additional ring with felt cm 50 • tubular basement with wheels

Arrotondatrice a coclea Sfera

Sfera screw rounder



Caratteristiche tecniche generali:

- costruzione solida e robusta
- manutenzione ridotta
- coclee intercambiabili in alluminio
- vassoio in uscita in acciaio inox
- cilindro in materiale plastico
- certificato NSF
- facile pulizia
- normativa CE

General technical characteristics:

- solid and sturdy structure
- practically maintenance-free
- interchangeable aluminium endless screws
- stainless steel Output Tray
- NSF certified plastic cylinder
- easy to clean
- CE rules

ITA

L'arrotondatrice a coclea modello "Sfera" è ideale per arrotondare porzioni di pasta di tutti i tipi da 30gr fino a 1000gr, sia con paste dure che con quelle morbide o molto umide. Semplicissima da usare e pratica da smontare per la pulizia, ha consumo ridottissimo grazie all'alimentazione monofase da 220 volt. La macchina è in grado di formare più di 1800 pezzi /h e può essere utilizzata sia in pizzeria che in panificazione. Il sistema di arrotondamento sfrutta la forza di gravità e la forza centrifuga limitando al minimo la pressione sulla pasta, ciò consente di non alterarne la temperatura e l'elasticità, evitandone quindi lo stress. Costruita in acciaio inox, con un potente motore e una meccanica semplice, è una macchina molto affidabile. Il tamburo rotante in materiale plastico è certificato per un uso alimentare.

ENG

The screw rounder model "Sfera" is ideal for rounding pieces of all kind of dough from 30 gr to 1000 gr, both with hard and soft or very humid dough. Very easy to use and practical to dismount for cleaning, it has a very reduced consumption thanks to the single phase tension (220 volt). The machine is able to mould more than 1800 pieces/hour and can be used both in pizzerias and bakeries. The rounding system makes use both the gravity and the centrifugal force limiting at the minimum the pressure on the dough. This allows not to alter its temperature and elasticity avoiding the stress. Built in stainless steel, with a powerful motor and a simple mechanics, it is a very reliable machine. The rotating cylinder in plastic material is certified for alimentary use.

FRA

La bouleuse à vis "Sfera" est idéale pour arrondir portions de pâte de toute sorte à partir de 30 gr jusqu'à 1000 gr, aussi bien avec pâtes dures que douces ou très humides. Très simple à utiliser et pratique à démonter pour le nettoyage, la bouleuse a une consommation réduite grâce à l'alimentation mono 220 volt. La machine est capable de faire plus que 1800 pièces/heures et peut être utilisée aussi bien en pizzeria qu'en boulangerie. Le système d'arrondissement utilise la force de gravité et centrifuge et limite au minimum la pression sur la pâte sans altérer la température et l'élasticité pour éviter le stress. Avec une structure en acier inoxydable, un moteur puissant et une mécanique simple, la machine est très fiable. Le cylindre pivotant, en matériel plastique, est certifié pour l'utilisation alimentaire.

GER

Der Schneckenrundformer Modell "Sfera" ist ideal zum Runden von Portionen aller Teigarten von 30g bis 1000g, sowohl für harten Teig als auch weichen und sehr feuchten Teig. Er ist sehr einfach zu benutzen und leicht für die Reinigung abzumontieren. Er besitzt durch eine einphasige Stromversorgung mit 220 Volt einen äußerst geringen Stromverbrauch. Die Maschine kann über 1800 Stücke/Std. formen und kann sowohl in Pizzerien als auch bei der Brotherstellung eingesetzt werden. Das Rundformsystem nutzt die Schwerkraft und die Zentrifugalkraft aus und senkt den Druck auf den Teig auf ein Minimum, wodurch die Temperatur und die Elastizität nicht verändert werden und somit Stress vermieden wird. Die Maschine besteht aus Edelstahl und besitzt einen starken Motor und eine einfache Mechanik, sie ist hierdurch sehr zuverlässig. Die Drehtrommel ist aus Plastik und für den Lebensmitteleinsatz zugelassen.

ESP

La boleadora espiral modelo "Sfera" es ideal para redondear porciones de masa de todo tipo de 30 a 1000gr, ya sea con masa dura o blanda incluso con las muy húmedas. Semplicísima de usar y de práctico desmontaje para su limpieza, su consumo es reducidísimo gracias a la alimentación monofase de 220v. La máquina está preparada para dar forma a más de 1800 piezas por hora y puede ser utilizada tanto para pizzería como panificación. El sistema de redondeado aprovecha la fuerza de la gravedad y la centrifuga reduciendo al mínimo la presión sobre la masa, lo que permite que no se alteren la temperatura y la elasticidad evitando así el estrés. Su fabricación en acero inoxidable, su potente motor y su mecánica sencilla la convierten en una máquina de alta fiabilidad. El tambor rotante es de material plástico certificado para uso alimentario.

RUS

Машина округлительно-закаточная модели "Сфера" является идеальной для округления тестозаготовок всех видов теста весом от 30 до 1000 г, как круглого, так и мягкого или очень влажного теста. Она очень проста в работе и практична при разборке для чистки. У нее очень низкое потребление благодаря однофазному напряжению (220 вольт). Машина может формовать более, чем 1800 шт/ч, и может быть использована в пиццериях и пекарнях. Система округления использует гравитационную и центробежную силу с минимальным давлением на тесто. Это позволяет не изменять его температуру, эластичность и не подвергать стрессу. Это – очень надежная машина, изготовленная из нержавеющей стали. С мощным двигателем и простым механизмом. Вращающиеся цилиндры сделаны из пластика для пищевого применения.

| modello model | Kw | volt | pezzatura pcs | prod.max. pz/h prod.max. pcs/h | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|------|----------|------------------|-----------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| SFERA | 0,37 | 220/1/50 | 20 ÷ 1000 | > 1800 | 60 | 350x540x780 |



Panificazione

Bakery



Planetarie automatiche a disimpegno totale

Automatic planetary mixers with total disengagement



Caratteristiche tecniche generali:

- variatore elettronico con inverter
- elevata coppia motrice a bassi regimi
- discesa e salita vasca motorizzata
- disimpegno totale utensile
- timer, contagiri e termostato con sonda-cuore
- dotazione standard: spirale - pala - frusta
- pannello di comando programmabile
- griglia inox girevole ed asportabile
- normative CE
- certificazioni ETL, NSF, GOST

General technical characteristics:

- electronic variator INVERTER
- high torque at low speed
- stainless steel bowl - up/down bowl movement controlled by motor
- total release of the tool
- timer, revolution counter and thermometer with heart probe
- standard equipment: spiral, blade and whisk
- programmable control panel
- stainless steel, turning and removable grid
- CE rules
- ETL, NSF and GOST certifications

ITA

PE è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia della affidabilità e robustezza di queste macchine. Il particolare variatore a cinghia fornisce una ampia escursione fra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia ai bassi regimi. Tutti i modelli garantiscono la discesa e la salita automatica della vasca con disimpegno totale dell'utensile. Sono equipaggiati con variatore elettronico e comodo pannello comandi programmabile. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale (solo per i modelli PE60 e PE80), macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

GER

PE ist der Name dieser Planetenrührmaschinen mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe erlaubt eine weite Spanne zwischen niedrigster und Höchstgeschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen. Alle Modelle garantieren den Aufstieg und Abstieg des Kessels automatisch mit der totalen Entbindung des Werkzeuges und sind mit einer bequemer programmierbarer Schalttafel ausgerüstet. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebesen und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebesen, Wannentransportvorrichtungen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung (Nur für die Modelle PE60/PE80), Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen, Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

PE is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. Our unique belt variators offer a wide range of speeds between maximum and minimum while guaranteeing the highest low speed torque value. All the models guarantee that the bowl goes up and down automatically with the total disengagement of the tool, they are equipped with an electronic variator and an easy-to-use programmable control panel. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes we use, have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers (just for the models PE60 PE80), meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

ENG

PE est le nom de ce batteur mélangeur aux caractéristiques exceptionnelles. Les rapports de vitesse sont impeccables et donnent les meilleurs résultats relatifs à la qualité des émulsions, des mélanges et des pétrissages pour les pâtisseries et les plats cuisinés. Les milliers d'exemplaires construits sont la meilleure garantie de la fiabilité et de la robustesse de ces machines. Le variateur particulier à courroie fournit une ample exécution entre le minimum et le maximum et garantit les valeurs les plus élevées de couple à bas régimes. Tous les modèles ont la montée et la descente de cuve automatique avec le désengagement total de l'outil. Sont équipés de variateur électronique et de panneau de commande pratique et programmable. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieux organismes internationaux qui en certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales (seulement pour les modèles PE60/PE80), les hache-viande, les coupe légumes, les cuves et les outils réduits, les brûleurs à gaz. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

FRA

ESP

PE es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en las relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Miles de ejemplares fabricados son la mejor garantía de la fiabilidad y robustez de estas máquinas. El variador de correa con características particulares suministra un amplio recorrido entre el mínimo y el máximo y garantiza los más elevados valores de par en bajos regímenes. Todos modelos garantizan la bajada y la subida del perrol automáticamente con la total salida del utensilio. Están dotados de variador electrónico y de un práctico panel de mandos programable. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen adecuadas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desmontable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándares como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, carritos porta cubetas, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral (solo por los modelos PE60/PE80), picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos, quemadores de gas. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

RUS

PE – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные в отношении скорости, они дают лучшие качественные результаты с эмульсиями, смесями и тестом для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надежности и прочности. Особый ременный вариатор предоставляет обширный диапазон между минимальным и максимальным и гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. Все модели оснащены автоматическим механизмом подъема и спуска дежи с полным вывобождением рабочего органа. Они укомплектованы электронным вариатором и простой в работе программируемой панелью управления. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодным для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи (только для моделей PE60 и PE80), мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

| modello model | Kw | volt | lt. vasca bowl lt | ø vasca mm Ø bowl mm | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|-----|----------|----------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|
| PE 60 DT | 2,2 | 400/3/50 | 60 | 450x430 | 290 | 800x1000x1750 |
| PE 80 DT | 3 | 400/3/50 | 80 | 480x506 | 300 | 800x1000x1750 |

Optionals: vedi pagina attrezzi e accessori • tensioni speciali • riduzioni per vasca e accessori / see page tools and accessories • special tensions • smaller bowls and tools available

Planetarie automatiche a disimpegno totale

Automatic planetary mixers with total disengagement



Caratteristiche tecniche generali:

- variatore elettronico (inverter)
- 6 velocità + variazione continua
- pannello comandi programmabile a tenuta stagna
- struttura in lamiera d'acciaio di grosso spessore sovradimensionata
- ingranaggi cementati, temperati, rettificati in bagno d'olio
- timer, contagiri e termostato con sonda-cuore
- salita e discesa motorizzata
- vasca e utensile in acciaio inox
- dotazione standard 3 utensili (2 fruste, 1 pala)
- discesa vasca lunga per disimpegno totale dell'utensile
- riparo antinfortunistico asportabile
- normativa CE
- certificazione GOST

General technical characteristics:

- electronic variator (Inverter)
- 6 speeds + continuous variation
- programmable control panel with watertight seals
- overdimensioned structure in high thickness steel sheet
- timer, revolution counter and thermometer with heart probe
- motorized bowl lift and descent
- bowl and tool in stainless steel
- turnable protection easily removable
- long bowl stroke for the total tool disengagement
- hardened, tempered and rectified gears in oil bath
- standard equipment 3 tools (2 whisks, 1 blade)
- CE rules
- GOST certification

ITA

PE è il nome di queste planetarie dalle caratteristiche eccezionali. Impeccabili nei rapporti di velocità, esse danno i migliori risultati qualitativi nelle emulsioni, mescolazioni ed impasti per pasticceria e gastronomia. Migliaia di esemplari costruiti sono la migliore garanzia della affidabilità e robustezza di queste macchine. Il particolare variatore a cinghia fornisce una ampia escursione fra minimo e massimo e garantisce i più alti valori di coppia ai bassi regimi. Tutti i modelli garantiscono la discesa e la salita automatica della vasca con disimpegno totale dell'utensile. Sono equipaggiati con variatore elettronico e comodo pannello comandi programmabile. La grande riserva di potenza e la eccezionale robustezza le rendono adatte ad un uso altamente professionale. La griglia di protezione facilmente smontabile per il lavaggio, i dispositivi di sicurezza, le molte parti trattate al nichel chimico alimentare e le verniciature certificate hanno consentito a questa linea di macchine di ottenere l'approvazione dei più prestigiosi enti internazionali certificatori della qualità. Oltre alle dotazioni standard come vasca, pala, frusta e spirale, le macchine possono essere dotate di una numerosa serie di accessori come raschiatori, fruste speciali, carrelli porta vasca, protezioni trasparenti, riduttore con presa di forza laterale (solo per i modelli PE60 e PE80), macinacarne, tagliaverdure, vasche e utensili ridotti, bruciatori a gas. Il tutto consente di offrire al cliente un'ampia scelta per ottenere dalla macchina il massimo della efficienza e versatilità.

GER

PE ist der Name dieser Planetenrührmaschinen mit herausragenden Eigenschaften. Die einwandfreien Geschwindigkeitsverhältnisse erlauben die qualitativ höchsten Resultate bei Emulsionen, Mischungen und Teigmassen im Konditorei- und Gastronomiebereich. Tausende bereits hergestellte Exemplare sind die beste Garantie für die Zuverlässigkeit und Robustheit dieser Maschinen. Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe erlaubt eine weite Spanne zwischen niedrigster und Höchstgeschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen. Alle Modelle garantieren den Aufstieg und Abstieg des Kessels automatisch mit der totalen Entbindung des Werkzeuges und sind mit einer bequemer programmierbarer Schalttafel ausgerüstet. Durch die große Kraftreserve und die hervorragende Robustheit ist die Maschine für professionelle Anwendungen auf hohem Niveau bestens geeignet. Das zur Reinigung leicht abzumontierende Schutzgitter, die Sicherheitsvorrichtungen, die vielen für die Lebensmittelproduktion chemisch mit Nickel behandelten Teile sowie die zertifizierten Lackierungen haben dazu geführt, dass diese Maschinenbaureihe die Abnahmeprüfungen der namhaftesten internationalen Qualitätsprüfeinrichtungen bestanden hat. Außer der Standardausrüstung wie Wanne, Mischflügel, Schneebecken und Spirale, können die Maschinen auch mit vielen Zubehörteilen wie Schaber, besonderen Schneebecken, Wannentransportvorrichtungen, transparenten Schutzvorrichtungen, Untersetzungsgetriebe mit seitlicher Befestigung (Nur für die Modelle PE60/PE80), Hackfleischmühle, Gemüseschneider, kleineren Wannen und Mischwerkzeugen, Gasbrennern ausgestattet werden. All dies erlaubt es, dem Kunden eine weitreichende Auswahl anzubieten, welche höchste Effizienz und Versatilität garantiert.

PE is the name of this line of planetary mixers with exceptional features. With their outstanding speed ratio, they offer the best results in terms of quality when used for making emulsions, mixtures and dough for pastry-making and food preparations. The thousands of units we have produced testify to the reliable and long-lasting performance of these machines. Our unique belt variators offer a wide range of speeds between maximum and minimum while guaranteeing the highest low speed torque value. All the models guarantee that the bowl goes up and down automatically with the total disengagement of the tool, they are equipped with an electronic variator and an easy-to-use programmable control panel. Thanks to their long-lasting power supply and durable construction these machines stand up to rigorous professional use. The protection grid, which is easily detachable for cleaning, the safety devices, the fact that most parts of the machines are treated with nickel plating for food use and the certified paint finishes we use have earned this series the approval of the most prestigious international quality certifiers. In addition to the standard features like the bowl, the blade, the whip and the spiral, these machines can also be equipped with a number of extra accessories like scrapers, special whips, trolleys for bowls, transparent safety protection, reducers (just for the models PE60 PE80), meat mincers, vegetable slicers, reduction bowls and tools and gas burners. All these features offer our customers a wide range of choices, allowing them to obtain the maximum efficiency and versatility from our machines.

ENG

PE est le nom de ce batteur mélangeur aux caractéristiques exceptionnelles. Les rapports de vitesse sont impeccables et donnent les meilleurs résultats relatifs à la qualité des émulsions, des mélanges et des pétrissages pour les pâtisseries et les plats cuisinés. Des milliers d'exemplaires construits sont la meilleure garantie de la fiabilité et de la robustesse de ces machines. Le variateur particulier à courroie fournit une ample exécution entre le minimum et le maximum et garantit les valeurs les plus élevées de couple à bas régimes. Tous les modèles ont la montée et la descente de cuve automatique avec le désengagement total de l'outil. Son équipé de variateur électronique et de panneau de commande pratique et programmable. La grande réserve de puissance et l'exceptionnelle robustesse les rendent aptes à une utilisation hautement professionnelle. La grille de protection facilement démontable pour le nettoyage, les dispositifs de sécurité, les nombreuses parties traitées au nickel chimique alimentaire et les vernis certifiés ont permis à cette ligne de machines d'obtenir l'approbation des plus prestigieuses organismes internationaux qui en certifient la qualité. En plus des équipements standards comme la cuve, la palette, le fouet et la spirale, les machines peuvent être équipées d'une série d'accessoires comme les racleurs, les fouets spéciaux, les chariots porte cuve, les protections transparentes, les réducteurs avec prise de force latérales (seulement pour les modèles PE60/PE80), les hache-viande, les coupe légumes, les cuves et les outils réduits, les brûleurs à gaz. Le tout permet d'offrir au client un grand choix afin d'obtenir de la machine le maximum de l'efficacité et de l'assortiment.

FRA

ESP

PE es el nombre de estas batidoras de características excepcionales. Impecables en las relaciones de velocidad, éstas brindan los mejores resultados de calidad en las emulsiones, mezclas y amasados para pastelería y gastronomía. Miles de ejemplares fabricados son la mejor garantía de la fiabilidad y robustez de estas máquinas. El variador de correa con características particulares suministra un amplio recorrido entre el mínimo y el máximo y garantiza los más elevados valores de par en bajos regímenes. Todos modelos garantizan la bajada y la subida del perrol automáticamente con la total salida del utensilio. Están dotados de variador electrónico y de un práctico panel de mandos programable. La gran reserva de potencia y la excepcional robustez las hacen adecuadas para un uso altamente profesional. La rejilla de protección fácilmente desarmable para el lavado, los dispositivos de seguridad, las numerosas piezas tratadas con níquel químico alimentario y los barnizados certificados han permitido que esta línea de máquinas obtuviera la aprobación de los más prestigiosos entes internacionales de certificación de calidad. Además de las dotaciones estándares como el perrol, la pala, el batidor y la espiral, las máquinas pueden ser dotadas de una nutrida serie de accesorios como rascadores, batidores especiales, carritos porta cubetas, protecciones transparentes, reductor con toma de energía lateral (solo por los modelos PE60/PE80), picador de carne, corta verduras, perrol y utensilios reducidos, quemadores de gas. Todo esto nos permite brindar al cliente una amplia gama de posibilidades para obtener de la máquina la máxima eficiencia y versatilidad.

RUS

PE – это тип планетарных машин, обладающих удивительными характеристиками. Безукоризненные в отношении скорости, они дают лучшие качественные результаты с эмульсиями, смесями и тестом для кондитерских и кулинарных изделий. Тысячи созданных машин являются лучшей гарантией их надёжности и прочности. Особый ременный вариатор представляет обширный диапазон между минимальным и максимальным и гарантирует самые высокие значения момента при низких режимах. Все модели оснащены автоматическим механизмом подъёма и спуска дежи с полным высвобождением рабочего органа. Они укомплектованы электронным вариатором и простой в работе программируемой панелью управления. Благодаря большому запасу мощности и чрезвычайной прочности, эти машины пригодны для высоко профессионального использования. Защитная решётка, легко снимаемая для мытья, защитные устройства, многочисленные детали, покрытые никелем, пригодны для использования с пищевыми продуктами, а также сертифицированная краска, позволили данной линии машин получить сертификаты, подтверждающие качество, от наиболее престижных международных сертификационных органов. Дополнительно к стандартным принадлежностям, таким как дежа, лопатка, венчик и спираль, эти машины могут быть также укомплектованы некоторыми дополнительными принадлежностями, такими как скребки, специальные венчики, тележки для деж, прозрачные защитные устройства, редуктор понижающей передачи (только для моделей PE60 и PE80), мясорубки, овощерезки, дежи меньшего объема, инструменты и газовые горелки. Всё это позволяет предложить заказчику широкий выбор для достижения максимальной эффективности и многоцелевого применения машины.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm | lt. vasca bowl lt | ø vasca mm ø bowl mm | planetario rpm planetary rpm |
|------------------|-----|----------|----------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------------|
| PE 100 | 4 | 400/3/50 | 570 | 1100x1075x2060 | 100 | 550x600 | 40/160 |
| PE 120 | 4 | 400/3/50 | 580 | 1100x1075x2060 | 120 | 550x600 | 40/160 |
| PE 160 | 5,5 | 400/3/50 | 595 | 1100x1100x2060 | 160 | 600x600 | 40/160 |

Optionals: vasca supplementare 100 litri • vasca supplementare 120 litri • vasca supplementare 160 litri • frusta fili 4/6 mm. - mod. 100 litri • frusta fili 4/6 mm. - mod. 120 litri • frusta fili 4/6 mm. - mod. 160 litri • pala mod. 100 litri • pala mod. 120 litri • pala mod. 160 litri • raschiatore mod. 100 litri • raschiatore mod. 120 litri • raschiatore mod. 160 litri • valvola per insufflazione aria • tappo di scarico • compressore per insufflazione d'aria completo di ugello per vasche • terna di filtri per aria • inverter per tensione 220/3/60 • tensione speciale (quotazione a richiesta) / extra bowl 100 lt • extra bowl 120 lt • extra bowl 160 lt • 4/6 mm. wired whisk - mod. 100 lt • 4/6 mm. wired whisk - mod. 120 lt • 4/6 mm. wired whisk - mod. 160 lt • blade mod. 100 lt • blade mod. 120 lt • blade mod. 160 lt • scraper mod. 100 lt • scraper mod. 120 lt • scraper mod. 160 lt • valve for air injection • discharge plug • compressor for air injection with nozzle for bowl • set of filters • inverter for 220/60/3 • special tensions on request

Impastatrici a spirale Silver a vasca fissa

Spiral mixers Silver line with fixed bowl



versione con timer



versione digitale



Caratteristiche tecniche generali:

- due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- vasca - spirale - piantone in acciaio inox
- tasto impulsi vasca
- chiave di sicurezza per utilizzo manuale
- protezione vasca secondo ultima normativa CE

- comando elettromeccanico con 2 timers
- macchina su ruote
- normative CE
- certificazione GOST
- certificazione ETL

General technical characteristics:

- two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- stainless steel bowl, spiral and shaft
- bowl jogs button
- security key for manual use
- bowl protection according to the CE rules

- electromechanical control panel with 2 timers
- machine mounted on wheels
- CE rules
- GOST certification
- ETL certification

ITA

Questa linea di impastatrici a spirale con vasca fissa si distingue per le seguenti caratteristiche:

- Costruzione solida e robusta
- Protezione vasca largamente coperta
- Due motori, uno per la spirale ed uno per la vasca
- Grande riserva di potenza
- Dimensioni d'ingombro contenute
- Grande affidabilità
- Manutenzione estremamente limitata
- Minima quantità d'acqua 50%

Le impastatrici della linea Silver vengono normalmente fornite con una apparecchiatura standard completa di pannello comandi elettromeccanico con due temporizzatori, a sinistra per la 1a velocità e a destra per la 2a velocità, per mezzo dei quali è possibile pre-impostare i tempi di lavorazione desiderati. Il selettore a chiave consente di operare in prima e in seconda manualmente senza il controllo dei tempi, ciò è utile in caso di guasto dei timers e non provoca il fermo macchina. Il selettore con il simbolo della vasca e le due frecce contrapposte, consente di invertire il senso di rotazione della sola vasca, per favorire la pre-miscelazione in prima velocità, quando questa si rende necessaria. Il pulsante di marcia espleta la sua funzione di inizio ciclo, mentre a fine impasto e a griglia sollevata consente di fare girare la vasca ad impulsi per favorire il prelievo della pasta. È possibile fornire a richiesta un pannello comandi elettronico con 2 timers digitali.

GER

Die Linie der Spiralenknetmaschinen mit fester Schüssel zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

- Solide und robuste Konstruktion
- Kesselschuetzung weit bedeckt
- Zwei Motoren, einer für die Spirale und einer für die Schüssel
- Große Leistungsreserve
- Geringer Raumbedarf
- Große Zuverlässigkeit
- Extrem geringer Wartungsaufwand
- Mindeste Quantitaet von Wasser 50%

Die Knetmaschinen der Silver-Linie werden gewöhnlich mit einem Standardgerät komplett mit elektro-mechanischer Steuertafel geliefert. Die Steuertafel ist mit zwei Zeitgebern ausgestattet, einem links für die 1. Geschwindigkeit und einem rechts für die 2. Geschwindigkeit, mit denen die gewünschten Bearbeitungszeiten eingestellt werden können. Der Schlüsselwählschalter ermöglicht, in der ersten und in der zweiten Geschwindigkeit manuell ohne die Zeitsteuerung zu arbeiten, was bei einer Störung der Timer von Vorteil ist und keinen Maschinenstillstand zur Folge hat. Der Wählschalter mit dem Schüsselsymbol und den beiden entgegengesetzten Pfeilen ermöglicht, allein die Drehrichtung der Schüssel zu wechseln, um bei Bedarf die Vormischung in der ersten Geschwindigkeit zu begünstigen. Der Startschalter dient dem Zyklusstart und ermöglicht zudem nach Abschluss des Knetvorgangs und bei angehobenem Gitter die Schüssel impulsartig zu drehen, um das Herausnehmen des Teigs zu erleichtern. Auf Anfrage kann eine elektronische Steuertafel mit 2 Digitaltimern geliefert werden.

ENG

This line of fixed bowl spiral mixer is distinguished by the following features:

- A solid and sturdy construction
- Widely covered bowl protection
- Two motors, one for the spiral and one for the bowl
- Great power reserves
- Minimum overall dimensions
- Great reliability
- Practically maintenance-free
- Minimum quantity of water 50%

The mixers of the Silver Line are regularly supplied with standard equipment complete with an electromechanical control panel with two timers. The left timer regulates the 1st speed and the right timer regulates the 2nd speed. The timers allow to adjust the desired working times. The key selector allows manual operation in first and second speeds without the control of the working times. This allows the machine to be operated even in case of malfunctions of the timers. The selector with the tank symbol and the two opposing arrows permits the inversion of the rotation direction of only the tank, to facilitate pre-mixing in 1st speed when necessary. The run button starts the cycle, while at the end of the mixing phase, when the grill is raised, operates as a jog control of the tank rotation, facilitating the removal of the mixture. Upon request, an electronic control panel can be supplied, featuring 2 digital timers.

ESP

Esta linea de amasadoras de espiral con cuba fija tiene las siguientes características:

- Una construcción muy robusta con pintura de alta calidad
- Amplia protección del perro
- Dos motores, uno para el útil y otro para la cuba
- Grande reserva de potencia
- Dimensiones al suelo muy reducidas
- Alta fiabilidad
- Prácticamente sin mantenimiento
- Mínima cantidad de agua 50%

Las máquinas amasadoras de la línea Silver normalmente se suministran con un equipamiento estándar provisto de panel de mandos electromecánico con dos temporizadores, el de la izquierda para la 1ª velocidad y el de la derecha para la 2ª velocidad, por medio de los cuales es posible reprogramar los tiempos de elaboración deseados. El selector de llave permite su funcionamiento en primera y segunda velocidad manualmente sin el control de tiempos, esto es útil en caso de avería de los temporizadores y no provoca la parada del aparato. El selector con el símbolo del recipiente y las dos flechas contrapuestas, permite invertir el sentido de rotación sólo del recipiente, para facilitar el premezclado con la primera velocidad, cuando fuera necesario. El pulsador de marcha cumple su función de inicio de ciclo, mientras que al final del amasado y con la rejilla levantada permite hacer girar el recipiente por impulsos para facilitar la recogida de la masa. Es posible suministrar bajo pedido un panel de mandos electrónico con 2 temporizadores digitales.

FRA

Cette ligne de pétrins spirales à cuve fixe se distingue par les points suivants :

- Une construction solide et robuste
- Protection de la cuve largement couvrant
- Deux moteurs, un pour la cuve et un pour la spirale
- Grande réserve de puissance
- Dimensions externes réduites
- Grande fiabilité
- Presque sans maintenance
- Minimum quantité d'eau 50%

Les pétrins de la gamme Silver sont livrés en standard avec un tableau de commandes avec 2 minuteriers. La minuterie gauche règle la première vitesse et la minuterie droite, la deuxième. Les minuteriers permettent d'ajuster la durée voulue de pétrissage. Le sélecteur à clé permet un fonctionnement sans les minuteriers. Ceci permet un fonctionnement même en cas d'avarie des minuteriers. Le sélecteur montrant une cuve permet l'inversion de la rotation de la cuve pour faciliter le frassage en première vitesse si nécessaire. Le bouton marche démarre le cycle et en fin de cycle, lorsque la grille est relevée, fonctionne comme un bouton à impulsions faisant avancer la cuve pas à pas facilitant le retrait de la pâte. Sur demande, un panneau de commande électronique avec 2 minuteriers digitaux.

RUS

Эта серия спиральных тестомесильных машин с фиксированной дежкой имеет следующие характеристики:

- прочная конструкция;
- большая защитная крышка;
- два двигателя (для спирали и дежи);
- большой резерв мощности;
- небольшие габариты;
- большая надежность;
- незначительное техобслуживание;
- минимальное количество воды: 50%.

Тестомесильные машины линии "Silver" обычно поставляют в стандартной комплектации, включая электромеханическую панель с двумя таймерами: слева – для 1-й скорости и справа – для 2-й скорости. Таймеры позволяют установить необходимое время обработки. Переключатель с ключом позволяет работать вручную на 1-й и 2-й скоростях без контроля времени. Это полезно в случае поломки таймеров. Рукоятка с символом дежи и двумя встречными стрелками позволяет менять направление вращения только дежи для облегчения предварительного перемешивания на 1-й скорости. Кнопка запуска включает цикл, а также в конце замеса включает встряхивание дежи для облегчения выгрузки теста после поднятия решетки. По заказу возможна поставка электронной панели с двумя цифровыми таймерами.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm | max farina kg max flour kg | min acqua lt min water lt | vasca lt bowl lt |
|------------------|----------|---------------------|----------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------|
| SILVER 50 | 1.9/2.6 | 220/1/50 e 400/3/50 | 215 | 530x920x1140 | 30 | 17 | 67 |
| SILVER 60 | 1.9/2.6 | 220/1/50 e 400/3/50 | 220 | 590x950x1140 | 35 | 21 | 81 |
| SILVER 60 PLUS | 2/3.7 | 400/3/50 | 320 | 700x1120x1250 | 40 | 20 | 84 |
| SILVER 80 | 2/3.7 | 400/3/50 | 330 | 700x1120x1250 | 50 | 30 | 130 |
| SILVER 120 | 2.6/4.8 | 400/3/50 | 490 | 780x1370x1450 | 75 | 45 | 170 |
| SILVER 160 | 3.7/7.75 | 400/3/50 | 690 | 910x1500x1600 | 100 | 60 | 230 |
| SILVER 200 | 5.9/10.3 | 400/3/50 | 750 | 910x1570x1600 | 125 | 75 | 290 |
| SILVER 280 | 6.5/11 | 400/3/50 | 830 | 1050x1670x1600 | 175 | 105 | 420 |

Optionals: pannello comando elettronico a 2 timers programmabile • sovrapprezzo per tensione speciale / programmable electronic control panel 2 timers • extra charge for special tension

Impastatrici a spirale Greenline a vasca fissa

Spiral mixers Greenline with fixed bowl



Caratteristiche tecniche generali:

- grande risparmio energetico sui cicli di lavoro (25% ca)
- un solo motore a doppia velocità con inversione
- vasca spirale piantone in acciaio inox
- chiave di sicurezza per utilizzo manuale
- comando con timers digitali
- macchina su ruote
- normative CE
- certificazione ETL

General technical characteristics:

- an energetic spare of around 25% for each work cycle
- just one motor with double speed and inversion
- stainless steel bowl, spiral and shaft
- security key for manual use
- control panel with digital timers
- machine mounted on wheels
- CE rules
- ETL certification

ITA

Questa linea di impastatrici a spirale con vasca fissa GREEN LINE si distingue per le seguenti caratteristiche:

- Risparmio energetico per ogni ciclo di lavorazione del 25% c.a.
- Un solo motore per spirale e vasca.
- Doppia velocità più inversione in 1[^] velocità
- Costruzione solida e robusta con carpenteria d'acciaio di grosso spessore
- Protezione vasca secondo le ultime normative di sicurezza
- Grande riserva di potenza
- Dimensioni di ingombro contenute
- Capacità di eseguire impasti perfetti sia con piccole quantità che con le quantità massime consentite
- Grande affidabilità
- Meccanica di grande robustezza, facilmente ispezionabile
- Manutenzione estremamente limitata
- Minima quantità d'acqua 50%

Le impastatrici della Linea GREEN LINE vengono fornite con un'apparecchiatura standard completa di pannello comandi con temporizzatori digitali per la 1[^] e per la 2[^] velocità, con possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca solo in 1[^] velocità. Un selettore a chiave di emergenza consente di operare manualmente in entrambe le velocità di marcia, con un controllo diretto dei tempi di lavoro desiderati. Ciò diventa utile in caso di guasti improvvisi dei timer, al fine di evitare il fermo totale della macchina. Il selettore con il simbolo della vasca invece consente di invertire il senso di rotazione della vasca insieme alla spirale, per favorire la pre-miscelazione degli ingredienti in 1[^] velocità e per un breve lasso di tempo (60 sec.). Il pulsante di marcia espleta la sua funzione di inizio ciclo, mentre a fine impasto e a protezione sollevata, consente di far girare la vasca ad impulsi per favorire il prelievo della pasta.

GER

Die Linie der mit fester Schüssel Spiralenknetmaschinen GREEN LINE zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

- 25% Energiesparen während jedes Arbeitsgangs
- Einen einzigen Motor für die Spirale und für die Schüssel
- Doppelgeschwindigkeit mit der Möglichkeit, die Drehrichtung der Schüssel bei 1er Geschwindigkeit zu wechseln
- Starke und feste Konstruktion aus dickem rostfreierem Stahl
- Schüsselschutz nach den neuesten Sicherheitsnormen
- Große Leistungsreserve
- Geringen Raumbedarf
- Die Möglichkeit, einen perfekten Teig sowohl in kleinen Mengen als auch in der höchst zulässigen Menge zu bereiten
- Große Zuverlässigkeit
- Starke und einfach kontrollierbaren Maschinenbau
- Extrem geringen Wartungsaufwand
- Mindeste Quantität von Wasser 50%

Die Knetmaschinen der GREEN-Linie werden gewöhnlich mit einem mit Steuertafel ausgestatteten Standardgerät geliefert. Die Steuertafel ist mit zwei digitalen Zeitgebern ausgestattet, einem für die 1. Geschwindigkeit und einem für die 2. Geschwindigkeit mit der Möglichkeit, die Drehrichtung der Schüssel nur in 1. Geschwindigkeit zu wechseln. Der Schlüsselwählschalter ermöglicht, in der ersten und in der zweiten Geschwindigkeit manuell ohne die Zeitsteuerung zu arbeiten, was bei einer Störung des Timers von Vorteil ist und keinen Maschinenstillstand zur Folge hat. Der Wählschalter mit dem Schüsselsymbol ermöglicht, die Drehrichtung der Schüssel und der Spiralen zu wechseln, um die Vormischung in der ersten Geschwindigkeit für eine kurze Zeitspanne zu begünstigen. Der Startschalter dient dem Zyklusstart und ermöglicht zudem nach Abschluss des Knetvorgangs und bei angehobenem Gitter, die Schüssel impulsartig zu drehen, um das Herausnehmen des Teigs zu erleichtern.

ENG

This line of fixed bowl spiral mixers GREEN LINE is characterized by the following main features:

- 25% energy saving at each manufacturing cycle
- 1 motor for both spiral and bowl
- Double speed, with possibility of inversion in 1st speed
- Solid and sturdy construction with thick stainless steel frame
- Bowl protection according to the latest safety standards
- Great power reserves
- Compact design
- The ability to knead both small and large quantities of dough perfectly
- High reliability
- Solid mechanical design, easy to be inspected
- Practically maintenance-free
- Minimum quantity of water 50%

The mixers of the GREEN LINE are normally supplied with standard equipment including a control panel with two digital timers for 1st and 2nd speed and the possibility of the bowl inversion only in 1st speed. An emergency key selector allows manual operation excluding time control at both speeds. This is useful in case of timers shortcomings, for avoiding the standstill of the machine. The selector with the bowl symbol allows the inversion of both bowl and spiral for a short time in order to make an easier premixing in 1st speed (60 sec.). The run button starts the cycle, while at the end of the mixing phase, when the grill is raised, it operates as a jog control of the bowl rotation, which makes an easier dough removal.

ESP

Esta línea de amasadoras de espiral con cuba fija GREEN LINE tiene las siguientes características:

- Ahorro energético por cada ciclo de trabajo acerca del 25%
- Un solo motor por espiral y cuba
- Doble velocidad y inversión en la 1era velocidad
- Construcción sólida y robusta en carpentería de acero con gran espesor
- Protección de la cuba según las últimas normas de seguridad
- Grande reserva de potencia
- Dimensiones contenidas
- Posibilidad de amasar pequeñas o grandes cantidades de masas
- Alta fiabilidad
- Mecánica robusta y de fácil inspección
- Prácticamente sin mantenimiento
- Mínima cantidad de agua 50%

Las amasadoras de la línea GREEN LINE normalmente se suministran con un equipamiento estándar provisto de panel de mandos con dos temporizadores digitales, para la 1^a velocidad y la 2^a velocidad, con posibilidad de invertir el sentido de rotación de la cuba solo en 1^a velocidad. Un selector de llave de emergencia permite su funcionamiento en primera y segunda velocidad manualmente con un control de tiempo directo. Esto es útil en caso de avería de los temporizadores porque no provoca la parada del aparato. El selector con el símbolo de la cuba permite invertir el sentido de rotación de la cuba junta al espiral, para facilitar el premezclado de los ingredientes con la primera velocidad, y por un periodo breve. El pulsador de marcha cumple su función de inicio de ciclo, mientras que al final del amasado y con la rejilla levantada permite hacer girar el recipiente por impulsos para facilitar la recogida de la masa.

FRA

Cette ligne de pétrins à spirale avec cuve fixe GREEN LINE se distingue pour les caractéristiques suivantes:

- Economie d'énergie pour chaque cycle d'usinage de 25% environ
- Un seul moteur par spirale et cuve
- Double vitesse plus inversion en 1[^] vitesse
- Fabrication solide et robuste avec charpenterie en acier de grosse épaisseur
- Protection de la cuve selon les dernières réglementations de sécurité
- Grosse réserve de puissance
- Dimensions d'encombrement réduites
- Capacité d'effectuer des mélanges parfaits aussi bien avec des petites quantités qu'avec les quantités maximum autorisées
- Grande fiabilité
- Mécanique d'une grande solidité, facilement contrôlable
- Entretien extrêmement limité

Les pétrins de la Ligne GREEN LINE sont fournis avec un appareil standard équipé d'un panneau de commandes avec des temporisateurs digitales pour la 1[^] et la 2[^] vitesse, avec la possibilité d'inverser le sens de rotation de la cuve seulement avec la 1[^] vitesse. Un sélecteur à clé d'urgence permet d'opérer manuellement avec les deux vitesses de marche, avec un contrôle direct des temps de travail souhaités. Ceci est utile en cas de pannes improvisées des minuteurs, afin d'éviter l'arrêt total de la machine. Le sélecteur avec le symbole du cuve permet au contraire d'inverser le sens de rotation de la cuve avec la spirale pour favoriser le pré-mélange des ingrédients à la 1[^] vitesse et pour un bref laps de temps (60 secs.). Le bouton de marche accomplit sa fonction de début de cycle tandis qu'à la fin du mélange et avec la protection soulevée, il permet de faire tourner la cuve à impulsions pour favoriser le prélèvement de la pâte.

RUS

Данная серия спиральных тестомесильных машин с фиксированной дежи «ЗЕЛЕНАЯ ЛИНИЯ» отличается следующими характеристиками:

- 25%-ая экономия энергии при каждом производственном цикле
- наличие одного двигателя для спирального рабочего органа и для дежи/емкости
- две рабочие скорости с возможностью обратного вращения на первой скорости
- прочная и надежная конструкция с крепкой рамой из нержавеющей стали
- наличие защитной решетки для дежи в соответствии с действующими стандартами по безопасности
- большая мощность реверса
- небольшие габариты
- превосходное качество замешиваемого теста, как небольшого, так и большого объема
- высокая надежность
- механическая конструкция, позволяющая легко проводить инспекционный осмотр
- ограниченная необходимость в техническом обслуживании
- Минимальное количество воды: 50%

Тестомесильные машины ЗЕЛЕННОЙ ЛИНИИ обычно поставляются в комплекте со стандартной аппаратурой, включая панель управления с двумя цифровыми таймерами для первой и второй скорости, обеспечивающую обратное вращение дежи только на первой скорости. Вспомогательный переключатель позволяет работать на первой и второй скоростях в ручном режиме без контроля времени. Эта функция особенно полезна в случае поломки таймеров и предотвращает простой машины. Переключатель с символом дежи позволяет менять на короткое время направление вращения дежи и спирального рабочего органа на обратное для осуществления предварительного замеса на первой скорости. Кнопка включения рабочего цикла выполняет не только функцию запуска, но и после завершения фазы замеса, когда защитная решетка поднята, служит для контроля вращения дежи, что обеспечивает более удобную выемку смеси.

| modello model | Kw | volt | cap. farina kg max flour kg | min. acqua lt min. water lt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm | lt vasca bowl lt |
|----------------------|---------|---------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------------|---------------------|
| GREENLINE 50 | 1,9/2,6 | 220/1/50 e 400/3/50 | 30 | 17 | 215 | 530x920x1140 | 68 |
| GREENLINE 60 | 1,9/2,6 | 220/1/50 e 400/3/50 | 35 | 21 | 220 | 590x920x1140 | 81 |
| GREENLINE 80 | 2/3,7 | 400/3/50 | 50 | 30 | 300 | 720x1120x1310 | 130 |
| GREENLINE 120 | 2,6/4,8 | 400/3/50 | 75 | 45 | 450 | 790x1230x1380 | 170 |

Impastatrici autosvuotanti

Overturnable mixers



Caratteristiche tecniche generali:

- impastatrice auto svuotante composta da impastatrice Silver e sollevatore a vite
- sistema di sicurezza anticaduta
- costruzione solida e robusta con carpenteria di grosso spessore
- possibilità di scarico dx o sx su banco o tramoggia
- comando di inversione della vasca
- normative CE
- certificazione GOST

General technical characteristics:

- overturnable mixer made of Silver spiral mixer and lifter
- anti-fall device
- a solid and sturdy structure in high thickness steel sheet
- discharge to the right or left side on table or into hopper
- bowl inversion button
- CE rules
- GOST certification

ITA

La linea di impastatrici a spirale autosvuotanti si compone dei seguenti modelli: 120 - 160 - 200 - 280 kg d'impasto. Queste impastatrici consentono di svuotare l'impasto dalla vasca direttamente su tavolo o su spezzatrice a seconda delle necessità. Realizzati per adattarsi alle esigenze specifiche dei locali, questi modelli costituiscono una soluzione vantaggiosa, con notevole riduzione dei tempi di produzione e dell'impiego di manodopera. Le impastatrici della linea SAU, grazie alla solida e robusta struttura, possono far fronte a cicli di lavoro intensi e richiedono poca manutenzione.

ENG

The SAU line of overturnable mixers is available in models of 120 - 160 - 200 - 280 kg of dough. These mixers enable to empty automatically the dough from the bowl onto a table or in a divider. Designed to suit to a specific configuration, these models offer an efficient solution to reduce the need of man labour during dough processing. Based on a sturdy and reliable structure, the SAU models can intensively be used in operation and require very little maintenance works.

FRA

La ligne des pétrins à spirale auto-vidants est composée par les modèles suivants: 120 - 160 - 200 - 280 Kg. de pâte. Ces pétrins permettent de vider la pâte de la cuve directement sur la table ou sur les diviseuses selon les nécessités du moment. Réalisés pour pouvoir s'adapter aux exigences spécifiques des locaux, ces modèles constituent une solution très avantageuse avec des réductions des temps de production et de l'emploi de la main d'œuvre. Les pétrins de la ligne SAU, grâce à leur structure solide et robuste, peuvent facilement affronter des cycles de travail intenses et ils n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien.

GER

Unsere Linie von selbstaussleerenden Spiralknetmaschinen besteht aus folgenden Modellen: für 120 – 160 und 200 - 280 kg. Teig. Diese Knetmaschinen erlauben die Ausladung des Teigs vom Becken direkt auf den Tisch oder in die Teilmaschine, je nach Bedarf. Nach den spezifischen Raumerfordernissen entwickelt, stellen diese Modelle eine günstige Lösung dar, die die Produktionszeiten und das verwendete Personal reduziert. Die Knetmaschinen der Linie SAU können, dank ihrer stabilen und soliden Struktur, schwere Arbeitszyklen aushalten und verlangen wenig Wartung.

ESP

La línea de amasadoras de espiral autovaciantes se compone de los siguientes modelos: 120 – 160 – 200 - 280 kg. de amasado. Estas amasadoras permiten vaciar el amasado de la cuba directamente sobre la mesa o en divisora según las necesidades. Realizados para adaptarse a las exigencias específicas de los locales, estos modelos constituyen una solución ventajosa, con notable reducción de los tiempos de producción y del empleo de mano de obra. Las amasadoras de la línea SAU, gracias a la sólida y robusta estructura, pueden hacer frente a ciclos de trabajo intensos y requieren poco mantenimiento.

RUS

Машины тестомесильные саморазгружающиеся серии SAU представлены моделями для массы теста на 120 - 160 - 200 - 280 кг. Эти тестомесильные машины способны выгружать тесто в автоматическом режиме из дежи на стол или в делитель. Сконструированные для работы со специфическими формами, эти модели являются экономичным решением замены ручного труда для замеса теста. Имеющие в основании прочную и надежную конструкцию, модели SAU могут быть интенсивно использованы в процессе производства и потребуют незначительного технического обслуживания.

| modello model | Kw soll. Kw lifter | Kw imp. Kw mixer | volt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm | vasca lt bowl lt |
|------------------|-----------------------|---------------------|----------|----------------------|--------------------------------|---------------------|
| SAU-B 120 | 2,2 | 4,8 | 400/3/50 | 1600 | 1400x2300x1550 | 170 |
| SAU-T 120 | 2,2 | 4,8 | 400/3/50 | 1300 | 1400x2300x2150 | 170 |
| SAU-B 160 | 2,2 | 7,75 | 400/3/50 | 1600 | 1440x2300x1650 | 230 |
| SAU-T 160 | 2,2 | 7,75 | 400/3/50 | 1900 | 1440x2300x2150 | 230 |
| SAU-B 200 | 2,2 | 10,3 | 400/3/50 | 1650 | 1470x2300x1650 | 290 |
| SAU-T 200 | 2,2 | 10,3 | 400/3/50 | 1950 | 1470x2300x2150 | 290 |
| SAU-B 280 | 2,2 | 11 | 400/3/50 | 1700 | 1520x2300x1650 | 420 |
| SAU-T 280 | 2,2 | 11 | 400/3/50 | 2000 | 1520x2300x2150 | 420 |

Impastatrici a spirale Silver a vasca estraibile

Spiral mixers Silver with removable bowl



Caratteristiche tecniche generali:

- vasca - spirale - piantone in acciaio inox
- due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- tasto impulsi vasca
- comando elettromeccanico con 2 timers
- aggancio vasca elettromagnetico
- piedini regolabili in acciaio inox
- apparecchiatura elettrica in box pressurizzato
- barra di protezione antinfortunistica
- normative CE
- certificazione GOST
- certificazione ETL

General technical characteristics:

- bowl - spiral - shaft in stainless steel
- two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- bowl jogs button
- electromechanical control panel with 2 timers
- electromagnetic hook for bowl
- stainless steel adjustable feet
- pressurized electrical board
- safety protection bar
- CE rules
- GOST certification
- ETL certification

ITA

Le impastatrici a spirale con vasca estraibile della serie VE sono la più recente realizzazione di macchine per impieghi di elevate prestazioni e di grande professionalità. Ideale per paste da pane per le quali si ottengono grandi risultati sullo sviluppo, risultato dell'ottima raffinazione e ossigenazione della pasta. Inoltre, queste impastatrici possono impastare tutte le paste lievitate e tutti gli impasti per prodotti da forno (per impasti con meno del 50% di umidità consultare il nostro ufficio tecnico). Il motore che aziona la spirale è stato dimensionato largamente e quindi, con grande riserva di potenza è in grado di fornire tutte le coppie necessarie nelle situazioni più gravose. La vasca, la cui rotazione è garantita da ruote di frizione, è azionata da una trasmissione con motore indipendente che consente l'inversione della stessa. Ad un sistema idraulico con pistone di grande diametro ed una centralina indipendente, è affidato il compito di aprire e chiudere la macchina per consentire l'estrazione della vasca. La stessa è bloccata, durante gli impasti, da un sistema elettromagnetico di grande potenza e affidabilità. Il pannello comandi è situato in posizione comoda (normalmente a destra) e comprende i pulsanti di apertura e chiusura, mentre la parte operativa è comandata da 2 timer per 1a e 2a velocità programmabili in automatico. L'apparecchiatura elettrica è situata nel medesimo box stagno con un sistema di pressurizzazione antipolvere, molto comodo per le eventuali ispezioni e la manutenzione.

GER

Die Spiralknetmaschinen mit abnehmbarer Schüssel aus der Serie VE sind neuentwickelte Maschinen für hochwertige, professionelle Anwendungsbereiche. In der Brotherstellung erzielt man sehr gute Ergebnisse, durch die Raffination und Sauerstoffaufnahme des Brotteigs. Diese Knetmaschinen sind für alle Hefe- und Ofengebäck Teige geeignet (für Teige mit weniger als 50% Feuchtigkeit konsultieren Sie unser technisches Büro). Der Motor, welche die Spirale antreibt ist derartig verstärkt, so dass er großen schwerbelastbaren Situationen standhält. Die Schüssel wird über Kuppelräder von einem unabhängigen Motor angetrieben, somit kann die Schüssel in beide Richtungen vor und zurück drehen. Eine hydraulische Vorrichtung mit Kolben und eine Zentralsteuerung erlauben die Knetmaschine zu öffnen und zu schließen, damit die Schüssel herausgenommen werden kann. Während das Gerät in Betrieb ist, ist die Schüssel durch ein magnetisches Sicherungssystem blockiert. Auf der Schaltervorrichtung, normalerweise rechts am Gerät, sind zwei Schaltknöpfe für das Ein- und Ausschalten des Geräts angebracht. Zwei Geschwindigkeitsgrade können automatisch vorprogrammiert werden. Der elektrische Teil befindet sich in der selben vor Staub und Pulver gesicherter Zinnbüchse mit einem System von Luftverdichtung, die sehr bequem für die Wartung und die eventuellen Überprüfungen ist.

The VE series, spiral mixers with removable bowl are the latest production for advanced performance and high expertise. Great results are achieved for bread dough, thanks to the excellent refining process and oxygenation. In addition, these spiral mixers can knead all types of yeast dough and baking mixtures (for mixtures with less than 50% humidity see technical adviser). The motor that activates the spiral has been widely regulated, with a greater power supply, therefore it can function under the hardest situations. The rotation of the bowl is guaranteed by the friction wheels and works due to an independent transmission motor that allows the bowl an inverse rotation, as well. It is possible to open and close the machine so the bowl can be pulled out thanks to a hydraulic system with a large-sized piston and an independent station. During the kneading procedure, it is blocked by a high-powered, reliable electromagnetic system. The control panel is located in a comfortable spot (usually on the right) and is equipped with opening and closing switches, while the operative part is commanded by 2 timers with a 1st and 2nd speed that can be programmed automatically. The electrical part is located in the same watertight box with an antidust pressurization system, that is very comfortable for eventual inspections and ordinary maintenance.

ENG

La série VE de pétrins à spirale à cuve sortante est la production la plus avancée offrant le meilleur de la technologie. D'exceptionnels résultats sont obtenus pour la pâte à pain grâce au pétrissage affiné et une oxygénation performante. De plus ces pétrins peuvent pétrir tous types de pâtes et mix de préparation (pour des humidités inférieures à 50% voir conseils techniques). Le moteur entraînant la spirale a été grandement dimensionné avec une grande réserve de puissance permettant de travailler dans les conditions les plus difficiles. La rotation de la cuve est obtenue par roues de friction et elle est actionnée par un entraînement indépendant permettant une rotation en sens inverse de la cuve. Le relevage de la tête est actionné par un cylindre hydraulique de grande dimension avec centrale autonome. Lors du pétrissage, la cuve est maintenue par un puissant électro-aimant. Le tableau de commandes est situé sur le côté droit de la machine (en principe) et comporte les boutons de montée et descente alors que la gestion automatique du pétrin est faite à partir de deux minuteries programmables pour les 1^{er} et 2^{ème} vitesses. L'armoire électrique est située dans le même coffret étanche à l'eau avec système de pressurisation anti-poudre, très confortable pour les inspections et éventuelles maintenances.

FRA

ESP

Las amasadoras de espiral con cuba extraíble de la serie VE son la más reciente realización de máquinas para elevadas prestaciones y gran profesionalidad. Ideales para masa de pan puesto que se obtienen grandes resultados gracias al óptimo refinado y oxigenación de la masa. Asimismo, estas amasadoras pueden amasar todas las masas fermentadas y todas las masas para productos de repostería (para masas con menos de un 50% de humedad consulte con nuestro departamento técnico). El motor que acciona el espiral se ha dimensionado ampliamente y por lo tanto, con gran reserva de potencia, llega a facilitar todos los pares necesarios en las situaciones más difíciles. La cuba, con rotación garantizada por ruedas de fricción, está accionada por una transmisión con motor independiente que permite su inversión. Un sistema hidráulico con pistón de gran diámetro y una centralita independiente, cumplen la función de abrir y cerrar el aparato para permitir la extracción de la cuba. La misma queda bloqueada, durante el amasado, por un sistema electromagnético de gran potencia y fiabilidad. El panel de mandos está situado en posición cómoda (normalmente a la derecha) e incluye pulsadores de apertura y cierre, mientras que la parte operativa está accionada por 2 temporizadores para 1^a y 2^a velocidad programables en automático. El dispositivo eléctrico está situado en el mismo compartimento estanco con un sistema de presurización antipolvo, muy cómodo para posibles controles y su mantenimiento.

RUS

Спиральные тестомесительные агрегаты со съёмной дежей серии VE - это новая разработка для производства с высокими эксплуатационными качествами и большим профессионализмом. Идеально подходит для процесса замеса хлеба, в результате которого происходит отличный вымес и насыщение кислородом. Кроме того, эти тестомесительные машины способны месить все виды дрожжевого теста и все замесы продукции для выпечки (для замесов с влажностью меньше 50% рекомендуется получить консультацию в нашем техническом отделе). Motor, приводящий в движение спираль, был рассчитан с большим запасом мощности, поэтому он в состоянии снабдить все необходимые пары в более нагруженных ситуациях. Дежа, вращение которой происходит на колёсах фрикционной передачи, приводится в движение независимым мотором, позволяющим инверсию скорости. Открытие и закрытие машины при съёме дежи осуществляется гидравлической системой с поршнем большого диаметра и независимым коммутатором. Во время замеса дежа заблокирована электромагнитной системой большой мощности и надёжности. Пульт управления расположен в удобной позиции (как правило, справа) и содержит кнопки открытия и закрытия, в то время как оперативное управление осуществляется с помощью двух таймеров для первой и второй скоростей, которые программируются автоматически. Электрический блок расположен в таком же водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли, что очень удобно для периодических проверок и технического обслуживания.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm | max farina kg max flour kg | min acqua lt min water lt | vasca lt bowl lt |
|------------------|--------|----------|----------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------|---------------------|
| VE 80 | 4 / 8 | 400/3/50 | 640 | 720x1430x1660 | 50 | 30 | 130 |
| VE 120 | 4 / 8 | 400/3/50 | 650 | 785x1500x1660 | 75 | 45 | 170 |
| VE 160 | 6 / 12 | 400/3/50 | 980 | 885x1760x1900 | 100 | 60 | 230 |
| VE 200 | 6 / 12 | 400/3/50 | 1015 | 940x1830x1900 | 125 | 75 | 290 |
| VE 250 | 6 / 12 | 400/3/50 | 1027 | 1050x1950x1900 | 150 | 80 | 400 |
| VE 300 | 7 / 15 | 400/3/50 | 1038 | 1050x1950x1900 | 190 | 100 | 400 |

Optionals: pala per impasti morbidi per pasticceria kg 80-120 • pala per impasti morbidi per pasticceria kg 160-200 • tensioni speciali • potenze maggiorate / blade for soft dough for pastry kg 80-120 • blade for soft dough for pastry kg 160-200 • special tension • bigger power

Impastatrici a bracci tuffanti

Twin arm mixers



Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio saldato
- parti meccaniche in movimento in bagno d'olio
- vasca, bracci, riparo in acciaio inox speciale
- braccio regolabile in altezza
- due velocità
- ruote
- normative CE

General technical characteristics:

- cast-iron structure
- gears in oil bath
- bowl, arms, protection in special stainless steel
- fork arm adjustable in height
- double speed
- wheels
- CE rules

ITA

Impastatrice indispensabile nelle pasticcerie, nei panifici, nelle industrie dolciarie e nelle pizzerie. Il sistema a bracci tuffanti favorisce l'ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso, permettendo così di ottenere ottimi risultati nel prodotto finale. La mobilità dei bracci contribuisce a migliorare ulteriormente la qualità dell'impasto. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore; tutti i modelli sono robusti, silenziosi ed affidabili. La vasca, i bracci e la griglia sono in acciaio inox speciale. Gli ingranaggi di trasmissione dei bracci sono in ghisa speciale, immersi in bagno d'olio. La macchina è montata su cuscinetti a sfera, è dotata di due velocità e timer se richiesto. Tutte le parti sono facilmente smontabili per eventuali sostituzioni. Macchina montata su ruote e costruita in conformità alle norme CE.

GER

Diese Knetmaschine ist für Konditoreien und Bäckereien sowie der Süßwarenindustrie und in Pizzerien unentbehrlich. Das System der eintauchenden Arme begünstigt die Sauerstoffanreicherung der Masse und senkt gleichzeitig deren Überhitzung. Hierdurch kann ein optimales Endprodukt erzeugt werden. Die Beweglichkeit der Arme trägt zur weiteren Verbesserung der Qualität der Masse bei. Die Struktur der Maschine besteht aus lackiertem Stahl von hoher Stärke. Alle Modelle sind widerstandsfähig, geräuscharm und zuverlässig. Die Wanne, die Arme und das Gitter bestehen aus rostfreiem Spezialstahl. Die Getriebegänge der Arme sind aus speziellem Gusseisen gefertigt und befinden sich in einem Ölbad. Die Maschine ist auf Kugellager montiert und verfügt über zwei Geschwindigkeiten sowie, auf Anfrage, über eine Zeitschaltuhr. Alle Komponenten sind für einen eventuellen Austausch leicht auseinander zu bauen. Maschine auf Räder montiert und entsprechend der EU-Normen gebaut.

ENG

Essential mixer for pastry shops, bakeries, confectionary industries and pizzeria. The twin arms system oxygenates the dough and reduces the heating of the same, obtaining thus excellent results in the final product. The mobility of the arms improves the quality of the dough. The structure of the machine is of thick painted steel; all models are sturdy, silent and reliable. The bowl, the arms and the guard are made of special stainless steel. The arms drive gears are of special cast iron in oil bath. The machine is mounted on ball bearings and is supplied with two speeds and optional timer. All the parts can be easily disassembled for replacement. The machine is fitted on wheels and manufactured in accordance with EC norms.

ESP

Amasadora indispensable en la pastelería, la panadería, en las industrias confiteras y en las pizzerías. El sistema con brazos recortadores favorece la oxigenación del amasijo y reduce el calentamiento, lo que permite obtener óptimos resultados en el producto final. La movilidad de los brazos contribuye a mejorar la calidad del amasijo. La estructura de la máquina es de acero pintado de espesor grueso; todos los modelos son sólidos, silenciosos y fiables. La cuba, los brazos y la rejilla son de acero inoxidable especial. Los engranajes de transmisión de los brazos son de hierro fundido, inmersos en baño de aceite. La máquina está montada sobre rodamientos de esfera, presenta dos velocidades y temporizador si se solicita. Todas las partes son fáciles de desmontar para realizar las sustituciones. Máquina montada sobre ruedas y fabricada según las normas CE.

FRA

Pétrin indispensable pour les pâtisseries, les boulangeries, les industries de confiseries et les pizzerias. Le système à bras plongeurs favorise l'oxygénation de la pâte et réduit son réchauffement en permettant ainsi d'obtenir de très bons résultats du produit final. La mobilité des bras contribue à améliorer ultérieurement la qualité de la pâte. La structure de la machine est en acier verni d'une grosse épaisseur; tous les modèles sont solides, silencieux et fiables. La cuve, les bras et la grille sont en acier inoxydable spécial. Les engrenages de transmission des bras sont en fonte spéciale, immergés dans un bain d'huile. La machine est montée sur des roulements à billes, elle est équipée de deux vitesses et d'un minuteur, si demandé. Toutes les parties sont facilement démontables pour d'éventuels remplacements. La machine est montée sur roues et fabriquée conformément aux normes CE.

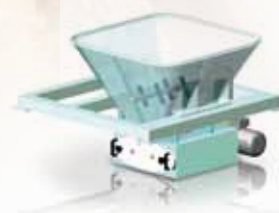
RUS

Тестомесильная машина, необходимая для кондитерских цехов, пекарен, пиццерий. Машины со сдвоенной лопастью насыщают тесто кислородом и снижают нагрев, что положительно влияет на конечный продукт. Подвижность лопастей улучшает качество теста. Конструкция машины изготовлена из толстой окрашенной стали. Все модели прочны, бесшумны и надежны. Дежа, лопасти и защитная решетка изготовлены из специальной нержавеющей стали. Ведущие механизмы лопастей из специального чугуна в масляной ванне. Машина оснащена шарикоподшипниками, имеет две скорости и дополнительный таймер. Все детали можно легко разобрать и заменить. Машина установлена на колеса и изготовлена в соответствии с требованиями европейских стандартов.

| modello model | Kw | volt | capacità di impasto dough capacity | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|---------|----------|---------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| IBT 40 | 1.1/1.5 | 400/3/50 | 40 kg | 300 | 530x900x1300 |
| IBT 50 | 1.1/1.5 | 400/3/50 | 50 kg | 320 | 530x900x1370 |
| IBT 60 | 1.1/1.5 | 400/3/50 | 60 kg | 340 | 530x900x1440 |
| IBT 80 | 1.5/2.2 | 400/3/50 | 80 kg | 525 | 750x1030x1650 |
| IBT 120 | 2.5/4.0 | 400/3/50 | 120 kg | 720 | 850x1050x1700 |
| IBT 160 | 2.5/4.0 | 400/3/50 | 160 kg | 770 | 850x1050x1700 |

Tramogge di alimentazione

Feeding hoppers



Caratteristiche tecniche generali:

- tramoggia in acciaio inox
- parti a contatto inox o polietilene
- grande facilità di smontaggio parti interne per pulizia
- programmatore n. di pezzi da scaricare
- sensori per funzionamento automatico
- normative CE
- certificazione GOST

General technical characteristics:

- stainless steel feeding hopper
- contact parts in stainless steel or polyethylene
- internal parts easy to disassemble for cleaning
- programmer of pieces to be discharged
- sensors for automatic working
- CE rules
- GOST certification

ITA

Le tramogge di alimentazione poste sopra le spezzatrici sono in grado di dosare la pasta contenuta nella loro tramoggia garantendo così il loro perfetto funzionamento. Le tramogge possono essere montate su sistemi traslanti per l'alimentazione di più linee oppure per avere una posizione libera per la pulizia. È composta da una tramoggia in acciaio inox e da un sistema a lobi triangolari che ruotando fornisce pezzi di pasta dal peso variabile, secondo la lunghezza dei lobi utilizzati e il tipo di pasta. Un telaio composto da tubolari in acciaio sostiene la macchina all'altezza desiderata. L'apparecchiatura elettrica è completa di due sensori di profondità i quali consentono in modo automatico, di alimentare la spezzatrice sottostante. Quando il sensore di profondità indica che la spezzatrice ha bisogno di pasta, la macchina fornisce un numero di pezzi programmabile dall'operatore. Il secondo sensore di profondità, posto sulla sommità della tramoggia di alimentazione, indica quando quest'ultima si sta vuotando e comanda un segnale luminoso. Questo contatto, opportunamente interfacciato può comandare in automatico la salita di un sollevatore con vasca per rifornire di pasta la tramoggia. Particolare cura è stata posta nella scelta dei materiali, le parti a contatto con la pasta sono in PE o in inox, il tutto facilmente smontabile per la normale pulizia e lavaggio. Per paste tenere o appiccicose sono previsti alcuni optional come:

- Tramoggia teflonata internamente
- Sistema di lubrificazione dei lobi triangolari
- Sistema di nebulizzazione olio in tramoggia

Sono disponibili inoltre versioni speciali per impasti semiseccati, o granulati, e versioni traslanti per sistemi multi carico o per la stazione di pulizia, oppure per l'alimentazione di più linee.

GER

Die Ladetrichter sind auf die Teigteilmaschinen gelegt und sind fähig den in ihren Trichtern behalteten Teig zu dosieren so dass ihr Gang garantiert ist. Die Ladetrichter können auf translatorische Systeme für die Zuführung von verschiedenen Linien montiert werden oder eine freie Position für die Reinigung haben. Der Ladetrichter besteht aus einem aus rostfreiem Stahl Trichter und aus einem System mit dreieckigen Kappen, das mit veränderlichem Gewicht Teigstücke, nach der Länge der benutzten Kappen und nach dem Teigttyp drehend liefert. Ein Gestell aus Stahlrohrrahmen hält die Maschine an der gewünschten Höhe. Die elektrische Vorrichtung mit zwei Tieffühlern erlaubt die automatische Ladung der darunter liegenden Teilmaschine. Wenn der Tieffühler zeigt dass die Teilmaschine Teig braucht, liefert die Maschine eine programmierte Stückzahl. Der zweite auf dem Gipfel des Ladetrichters gelegte Tieffühler zeigt an wenn der Trichter fast leer ist und treibt ein leuchtendes Signal an. Dieser Kontakt gibt dem angeschlossenen Kesselheber das Befehl den Teig auszuleeren und den Trichter zu laden. Die Materialien sind sorgfältig ausgewählt worden: die Teile in Kontakt mit dem Teig sind aus PE oder rostfreiem Stahl und alles kann für die Reinigung leicht abmontiert werden. Für weiche oder klebrige Teige sind die folgenden Extras zur Verfügung:

- Mit Teflon innenbeschichtete Trichter
- Schmiersystem der dreieckige Kappen
- Sprinklerlsystem in dem Trichter

Ausserdem sind spezielle Versionen für halbtrockene oder körnige Teige und translatorische Versionen für Systeme mit mehr Laden oder für die Reinigungsstation oder für die Zuführung von mehr Linien.

The feeding hoppers put over the dividers are able to dose the dough contained in their hoppers so that the work of the divider is guaranteed. The feeding hoppers can be mounted on translating systems for feeding more lines or for having a free position for cleaning. This machine is made of a hopper in stainless steel and of a system of triangular lobes that turning supply portions of dough variable in weight, according to the length of the lobes used and to the type of dough. A frame, made of tubular steel elements, supports the machine at the wished height. The electrical equipment is provided with two depth sensors to allow automatic feeding of the divider below. When the depth sensor indicates that the divider requires more dough, the machine supplies a programmed number of pieces. The second depth sensor, put on the top of the feeding hopper, indicates that the hopper is almost empty and controls a signal light. This contact causes the appropriately interfaced bowl lifter to go up and to fill the hopper with dough. Particular care has been taken in choosing the materials, the parts in contact with the dough are in PE or stainless steel: they can be easily disassembled for normal cleaning and washing.

Some options are available for soft or sticky dough:

- Hopper covered with Teflon inside
- Lubrication system of the triangular lobes
- Oil nebulization system of the hopper

Special hoppers are available for half-dry or granulose mixtures. Special shifting versions are also available for an easier cleaning, for multi load systems or for feeding more lines.

ENG

Les trémies d'alimentation peuvent doser la pâte qui se trouve à l'intérieur, de façon à obtenir un fonctionnement parfait. Les trémies peuvent être montées sur un système de translation pour l'alimentation de plusieurs lignes, ou bien pour avoir une fonctionnalité de nettoyage. Elle est composée par une trémie en acier inox ainsi que d'un système à lobes triangulaires, qui, étant en rotation, fournit des morceaux de pâte à poids variable, à selon de la longueur des lobes utilisés et du type de pâte. Le bâti est composé par des éléments tubulaires en acier et sert à maintenir la machine à la hauteur désirée. Le panneau électrique équipé de 2 capteurs de profondeur, permet, en mode automatique, d'alimenter la diviseuse placée dessous. Quand le capteur de profondeur indique le manque de pâte dans la diviseuse, la machine fournit un nombre de morceaux programmés par l'opérateur. Le 2ème capteur de profondeur, placé au sommet de la trémie d'alimentation, indique le vide de celle-ci par le biais d'un signal lumineux. Ce contact, opportunément interfacé, peut commander en automatique la montée d'un élévateur des cuves pour remplir la trémie de pâte. Le choix des matériaux a été particulièrement soigné, les parties en contact avec la pâte sont en PE, et / ou en Inox, facilement démontables pour lavage et nettoyage. Pour pâtes tendres ou collantes, sont prévues des options comme :

- Trémie au Téflon à l'intérieur
 - Système de lubrification des lobs triangulaires
 - Système de nébulisation avec huile alimentaire dans la trémie
- De plus, d'autres versions spéciales pour des mélanges mi-sec, ou granulés sont disponibles ainsi que des versions translates pour système multi-charge ou bien pour le poste nettoyage, ou bien pour l'alimentation de plusieurs lignes.

FRA

ESP

Las tolvas de alimentación puestas encima de las cortadoras pueden dosar la masa contenida en sus tolvas asegurando así su perfecto funcionamiento. Las tolvas se pueden montar en sistemas traslantes para la alimentación de diferentes líneas o bien para tener una posición libre por la limpieza. Se compone de una tolva en acero inoxidable y de un sistema a lóbulos triangulares que rodeando provee piezas de masa con peso variable, según la largura de los lóbulos y el tipo de masa. Un chasis compuesto por un tubular en acero sostiene la máquina a la altura deseada. El aparato eléctrico se completa con dos sensores de profundidad que permiten, de manera automática, de alimentar la cortadora de abajo. Cuando el sensor de profundidad indica que la cortadora necesita masa, la máquina provee un número de piezas programables por el operador. El segundo sensor de profundidad, puesto en la sumidad de la tolva de alimentación, indica cuando ésta última está a punto de vaciarse y manda una señal luminosa. Este contacto, oportunamente entrecarado, puede mandar en automático la subida de un elevador con tina para abastecer de masa la tolva. Peculiar atención ha sido puesta en la elección de los materiales, las partes en contacto con la masa son de PE o inox, el todo fácilmente desmontable para la normal limpiadura y lavado. Para masas tiernas o pegajosas se preveen algunos optionals como:

- Tolva teflonada internamente
- Sistema de lubrificación de los lóbulos traingulares
- Sistema de nebulización aceite en tolva

Están disponibles además versiones especiales por masas semi-secas, o granuladas, y versiones traslantes para sistemas multi cargo o por la estación de limpieza, o bien por la alimentación de más líneas.

RUS

Загрузочные воронки, установленные над делителями, дозируют тесто, содержащееся в них, и гарантируют работу делителя. Загрузочные воронки можно установить на транспортирующие системы для подачи продукта на несколько линий или для выгрузки продукта при чистке оборудования. Этот механизм состоит из загрузочной воронки из нержавеющей стали и системы треугольных пластин, которые, переворачиваясь, выгружают порции теста разного веса, благодаря пластинам разной длины и тесту разного вида. Конструкция изготовлена из стальных элементов трубчатой формы и удерживает механизм на желаемой высоте. Электрооборудование оснащено двумя датчиками глубины, позволяющими автоматически выгружать продукт в стоящий внизу делитель. Когда датчик глубины показывает, что надо добавить дополнительное количество теста в делитель, то машина выгружает запрограммированное количество кусков теста. Второй датчик глубины, установленный сверху загрузочной воронки, показывает, когда воронка становится почти пустой и контролирует подачу сигнала. Этот сигнал идет к подъемнику дежи с тестом, чтобы наполнить загрузочную воронку. Особое внимание было уделено подбору материалов для деталей, контактирующих с тестом, - они изготовлены из полиуретана или нерж. стали. Их можно легко снять для обычной чистки и мойки. Имеются опции для работы с жидким или липким тестом:

- воронка, покрытая тефлоном;
- система смазки треугольных пластин;
- система распыления масла в воронке.

Существуют специальные загрузочные воронки для полусухих или гранулированных смесей. Также есть специальные передвижные виды воронок для легкой чистки, для систем множественной загрузки, для загрузки нескольких линий.

| modello model | Kw | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm | dim. pz. dim. piece | peso pz. kg piece weight kg | cap. tramoggia lt hopper capacity lt | capac. impasto dough capacity |
|------------------|-----|----------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|
| TR 250 | 1,5 | 300 | 1240x1240x2600 | 200x250 | 5/6 | 270 | 270 |
| TR 350 | 1,5 | 310 | 1240x1240x2600 | 200x350 | 7/8 | 290 | 290 |
| TR 400 | 1,5 | 320 | 1240x1240x2600 | 200x400 | 8/9 | 300 | 300 |
| TR 500 | 1,5 | 340 | 1240x1240x2600 | 200x500 | 10/11 | 350 | 350 |

Optionals: sistema di lubrificazione elementi di tranciatrice • sistema di nebulizzazione della tramoggia • teflon interno tramoggia / internal parts lubrication system • hopper nebulization system • teflon

Sollevatori Maciste

Maciste Lifters



Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio elettrosaldato con vie di corsa galvanizzate
- sistema di alzata idraulico con ribaltamento a levismo
- anello di protezione antinfortunistica
- gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- centralina idraulica a vista
- normative CE

General technical characteristics:

- structure in electrowelded steel with galvanized paths
- hydraulic lifting system with tilting a levismo
- safety protection ring
- floor supporting legs in stainless steel
- hydraulic control board at sight
- CE rules

ITA

È un sollevatore, rovesciatore, per vasche carrellate di impastatrici a vasca estraibile. È caratterizzato da una robusta struttura elettrosaldata in acciaio con guide di scorrimento e carro simili ai migliori sistemi di sollevamento dei carrelli elevatori. Quindi affidabilità totale e semplicità sono le caratteristiche più importanti. Il sollevamento e il ribaltamento avvengono in sequenza con l'uso di un solo potente pistone idraulico che mediante doppia catena compie l'intero percorso. Il sollevatore Maciste è prodotto in tre versioni differenti fra loro per la diversa altezza di scarico: 1,3mt, 1,9mt e 2,6 mt. Peso massimo sollevabile kg 400.

ENG

It is a tipper for bowls on wheels of spiral mixers with removable bowl. It is characterized by an electro welded sturdy steel structure with slide guides and trolley similar to the best lifting systems of lift trucks. Therefore the main characteristics are total reliability and simplicity. The lifting and the unloading occur one after the other by the use of one powerful hydraulic piston that, thanks to a double chain, makes the complete course. The lifter Maciste is produced in three versions according to the different discharge height: 1,3 mt, 1,9 mt and 2,6 mt. Maximum lifting weight 400 Kg.

FRA

C'est un basculeur de cuves sur roulettes de pétrins à cuve sortante. Il est caractérisé par une structure robuste et électro-soudée en acier avec guide de coulissement et chariot similaires aux meilleurs systèmes de soulèvement des chariots élévateurs. Ses caractéristiques principales sont donc parfaitement fiables et simples. Le soulèvement et le renversement se produisent l'un après l'autre en utilisant un seul piston hydraulique puissant, qui grâce à une double chaîne réalise le parcours entièrement. Le basculeur Maciste est produit en trois différentes versions selon les hauteurs de déchargement : 1,3m, 1,9m et 2,6m. Poids maximum soulevable 400kg.

GER

Es handelt sich um eine Hebe-/Kippvorrichtung für herausziehbare Knetmaschinenwannen mit Fahrwerk. Diese besteht aus einer widerstandsfähigen, elektrisch geschweißten Stahlkonstruktion mit Gleitführungen und Wagen, die den besten Hubsystemen von Gabelstapler ähnlich sind. Ihre wichtigsten Eigenschaften sind daher vollkommene Zuverlässigkeit und einfache Gebrauch. Das Heben und Kippen erfolgt nacheinander, ausgelöst durch einen einzigen kräftigen Hydraulikkolben, der mithilfe einer doppelten Kette den gesamten Lauf vollführt. Die Hebevorrichtung Maciste wird in drei verschiedenen Ausführungen produziert, die sich untereinander durch ihre Entladehöhe unterscheiden: 1,3 m, 1,9 m und 2,6 m. Zulässiges Höchstgewicht der Last 400 kg.

ESP

Es un elevador, volteador, para cubas con carro de amasadoras con cuba extraíble. Se caracteriza por una sólida estructura electrosoldada de acero con guías de deslizamiento y carro similares a los mejores sistemas de elevación de carros elevadores. Por lo tanto, la fiabilidad total y la simplicidad son las características más importantes. La elevación y el vuelco se realizan en secuencia con el uso de un solo poderoso pistón hidráulico que con doble cadena realiza todo el recorrido. El elevador Maciste se produce en tres versiones diferentes entre sí para las diferentes alturas de descarga: 1,3 m, 1,9 m y 2,6 m. Peso máximo elevable, 400 Kg.

RUS

Это – подъемное устройство для деж на колесах для машин тестомесильных спиральных с подкатными дежами. Это – прочная электросварная конструкция с направляющими и тележкой, аналогична лучшим подъемным системам из ряда подъемников. Главными характеристиками являются полная надежность и простота. Подъем и выгрузка осуществляются последовательно с помощью одного мощного гидравлического поршня, который, благодаря использованию двойной цепи, осуществляет весь процесс. Дежеподъемник Maciste изготавливают трех моделей в соответствии с различной высотой подъема: 1,3 м, 1,9 м и 2,6 м. Максимальный вес для подъема 400 кг.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | h scarico h discharge | dim. chiuso dim. close | dim. aperto dim. open | portata range |
|---------------------|-----|----------|----------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------|
| MACISTE 1300 | 2,2 | 400/3/50 | 480 | 1390 | 2180x1500x1450 | 2180x1500x2730 | 400 |
| MACISTE 1900 | 2,2 | 400/3/50 | 540 | 1990 | 2180x1500x2050 | 2180x1500x3330 | 400 |
| MACISTE 2600 | 2,2 | 400/3/50 | 560 | 2690 | 2180x1500x2750 | 2180x1500x4030 | 400 |

Sollevatori Maciste Max

Maciste Max Lifters



Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio elettrosaldato con vie di corsa galvanizzate
- sistema con ribaltamento indipendente con coppia di pistoni idraulici
- gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- anello di protezione antinfortunistica
- centralina Idraulica a vista
- normative CE

General technical characteristics:

- structure in electrowelded steel with galvanized paths
- independend tilting system with couple of hydraulic pistons
- safety protection ring
- floor supporting legs in stainless steel
- hydraulic control board at sight
- CE rules

ITA

È un sollevatore simile per struttura al Maciste, con la sola differenza che il sollevamento è affidato ad un pistone a doppia catena di sollevamento mentre il ribaltamento è affidato ad una coppia di pistoni indipendenti di grande potenza e affidabilità. È presente un riparo antinfortunistico di protezione della zona lavoro mentre i comandi sono in posizione ergonomica e di facile uso. Le gambe di appoggio a terra sono in acciaio inox e provviste di fori per il fissaggio. Il sollevatore in oggetto è costruito in due altezze standard per altezza di scarico mt 1,9 e mt 2,6, misure speciali sono costruite a richiesta. Peso massimo sollevabile Kg600.

ENG

This lifter is very similar, for its structure, to the Maciste one. The only difference is that the lifting is assigned to one piston with a double raising chain while the turning over is assigned to a couple of independent, powerful and reliable pistons. The working area is sheltered by a safety protection and the control system is located in an ergonomic position and is easy to use. The supporting legs are in stainless steel and provided with holes. This lifter is produced in two versions according to the different discharge height: 1,9 mt and 2,6 mt, but special measurements can be built on request. Maximum lifting weight 600 Kg.

FRA

C'est un basculeur similaire au Maciste du point de vue de la structure. L'unique différence est que le soulèvement est transmis par un piston à double chaîne de soulèvement alors que le renversement est transmis par un couple de pistons indépendants, très puissants et fiables. La zone de travail est protégée par une protection anti-accident et les commandes sont situées en position ergonomique et faciles à utiliser. Les pieds d'appui sont en acier inox et pourvus de trous pour le fixage. Le basculeur est construit en deux différentes versions selon les hauteurs de déchargement : 1,9m et 2,6m. Sur demande, il est possible de construire des basculeurs sur mesure. Poids maximum soulevable 600Kg.

GER

Die Konstruktion dieser Hebevorrichtung ähnelt der von Maciste mit dem einzigen Unterschied, dass hier das Heben über einen Kolben mit doppelter Kette erfolgt während das Kippen mithilfe zweier unabhängiger Kolben durchgeführt wird, die über eine hohe Kraft und Zuverlässigkeit verfügen. Der Arbeitsbereich verfügt über eine Schutzabdeckung und die Steuerung befindet sich in einer ergonomisch vorteilhaften Position und ist einfach zu bedienen. Die Stützfüße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind mit Bohrungen zur Befestigung versehen. Die besagte Hebevorrichtung erst in zwei unterschiedlichen Höhen für eine Ausladungshöhe von 1,9 m und 2,6 m erhältlich. Ausführungen mit speziellen Abmessungen können auf Anfrage gebaut werden. Zulässiges Höchstgewicht der Last 600 kg.

ESP

Es un elevador similar en estructura al Maciste, con la única diferencia de que la elevación la realiza un pistón de doble cadena de elevación mientras que el vuelco se realiza con un par de pistones independientes de gran potencia y fiabilidad. Presenta una protección contra accidentes en la zona de trabajo, mientras que los mandos están en posición ergonómica y fácil de usar. Las patas de apoyo en el suelo son de acero inoxidable y presentan agujeros para la fijación. El elevador en cuestión esta fabricado en dos alturas estándar para altura de descarga de 1,9 m y 2,6 m, medidas especiales se fabrican a pedido. Peso máximo elevable, 600 Kg.

RUS

Этот дежеподъемник очень похож по конструкции на модель Maciste. Единственным отличием является то, что подъем осуществляется с помощью одного поршня с двойной подъемной цепью, в то время как опрокидывание осуществляется благодаря паре независимых, мощных и надежных поршней. Рабочая площадка огорожена защитным поручнем, а панель управления установлена в удобном положении, и ею легко пользоваться. Опорная стойка изготовлена из нержавеющей стали и имеет отверстия для выгрузки на высоте 1,9 м и 2,6 м, но по заказу можно изготовить дежеподъемник со специальной высотой выгрузки. Максимальный вес для подъема 600 кг.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | h scarico h discharge | dim. chiuso dim. close | dim. aperto dim. open | portata range |
|-------------------------|-----|----------|----------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------|
| MACISTE MAX 1900 | 2,2 | 400/3/50 | 640 | 1990 | 2180x1500x2050 | 2180x1500x3330 | 600 |
| MACISTE MAX 2600 | 2,2 | 400/3/50 | 660 | 2690 | 2180x1500x2750 | 2180x1500x4030 | 600 |

Sollevatore Hercules

Hercules Lifter



Caratteristiche tecniche generali:

- struttura di sollevamento con castello di elevazione a doppio stadio
- sistema di regolazione altezza di scarico da 2270 a 3800mm
- dimensioni di ingombro a sollevatore chiuso molto compatte
- ribaltamento indipendente con coppia

- di pistoni idraulici
- gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- anello di protezione antinfortunistica
- centralina idraulica ubicata all'interno del basamento
- normative CE

General technical characteristics:

- unloading height adjustment system from 2270 to 3800mm
- very reduced overall dimensions when lifter is closed
- independent tilting system with couple of hydraulic pistons
- floor supporting legs in stainless steel

- safety protection ring
- hydraulic control board inside the basement
- CE rules

ITA

Nato da una esigenza connessa alla logistica nella produzione di impasti, ha il compito di sollevare e rovesciare vasche carrellate ad altezze preimpostate che vanno da un minimo di mt 2,2 ad un massimo di mt 3,8. Si voleva uno strumento capace di scaricare ad altezze variabili e considerevoli senza che avesse dimensioni troppo importanti per la facilità di trasporto, installazione e razionalizzazione degli spazi. Infatti la sua dimensione, a macchina chiusa, non supera i mt 2,2, quindi adatto al carico su camion, container ecc. Il principio è semplice, è stata utilizzata una struttura standard di un carrello elevatore a doppio sfilamento con portata massima di kg.2500, elemento supercollaudato e di sicura affidabilità. È stata costruita una struttura di rovesciamento a doppio pistone, perfettamente bilanciato, il tutto montato su un supporto con gambe di appoggio e fissaggio adeguate al sollevatore. All'interno del supporto è alloggiata la centralina idraulica dimensionata largamente per un uso continuo. A completamento dei sistemi di sicurezza la zona dove opera il carrello con vasca è protetta da un anello che delimita lo spazio sotto la vasca stessa. A richiesta è possibile chiuderlo in un box con cancello di sicurezza per delimitare la zona di potenziale pericolo. Peso Massimo Sollevabile kg 800.

GER

Für das Heben und Kippen von Wannen mit Fahrwerk und einer vorgegebener Größe von mindestens 2,2 m und höchstens 3,8 m ist ein Gerät notwendig, dass in variabler und relativ großer Höhe entladen kann ohne dabei selbst besonders groß zu sein, damit der Transport sowie die Installation vereinfacht werden und der benötigte Platz so gering wie möglich gehalten wird. Bei geschlossener Vorrichtung ist dieses Gerät nicht größer als 2,2 m und somit geeignet, um auf einen LKW, Container etc. geladen zu werden. Dem unterliegt ein einfaches Prinzip. Es wurde die Standardkonstruktion eines Gabelstaplers mit doppelten Auszug und einer maximalen Traglast von 2500 kg verwendet. Dieses Element ist unzählige Male erprobt worden und von hoher Zuverlässigkeit. Konstruiert wurde eine perfekt ausbalancierte Kippvorrichtung mit zwei Kolben, die auf Stützfüße montiert und an der Hebevorrichtung entsprechend befestigt ist. Im Sockel befindet sich die Hydraulikeinheit, deren Größe an einen Dauerbetrieb angepasst ist. Zur Vervollständigung der Sicherheitssysteme ist der Bewegungsbereich des Wagens mit Wanne durch einen Ring geschützt, der den Abstand unter der Wanne selbst begrenzt. Auf Anfrage kann dieser in einer Box mit Sicherheitsgittertür eingeschlossen werden, damit die potenzielle Gefahrenzone abgegrenzt wird. Zulässiges Höchstgewicht der Last 800 kg.

Born from a logistics need in the production of dough, it has the duty to lift and discharge wheeled bowls at pre-set heights from min. m 2,2 to max m 3,8. We wanted a device able to discharge at variable and remarkable heights but without too big dimensions for an easy transport, installation and room rationalization. As a matter of fact its dimensions, when the machine is closed, do not overpass 2,2 m, therefore it is suitable for trucks, containers and so on. The principle is simple: a standard structure of an elevator trolley with a maximum load of kg. 2500, a well-tryed and reliable element. A discharging structure with double, perfectly balanced pistons has been made; the whole device is mounted on a stand with support and fixing legs suitable to the lifter. Inside the support a largely dimensioned hydraulic control unit is located for a continuous use. On completion of the security systems, the area where the trolley operates is protected by a ring that delimits the space under the bowl itself. It is possible, on demand, to close it in a box with a safety gate to delimit the zone of potential danger. Maximum lifting weight 800 Kg.

ENG

Né d'une exigence liée à la logistique dans la production de pétrissage, Hercules a le devoir de soulever et de renverser des cuves sur roulettes à des hauteurs préétablies qui vont d'une minimale de 2,2m à une maximale de 3,8m. Nous voulions un instrument capable de décharger à des hauteurs variables et considérables sans avoir des dimensions énormes afin de faciliter le transport et l'installation et d'être rationnels aux espaces. En fait ses dimensions, machine fermée, ne dépassent pas les 2,2m. Il est donc adapté pour être chargé dans un camion, container, etc. Le principe est simple : nous avons utilisé la structure standard d'un chariot élévateur à double égrenage avec une portée maximale de 2500 kg, élément mis au point et fiable. Nous avons construit une structure de renversement à double piston, parfaitement équilibrée, le tout monté sur un support aux pieds d'appui et de fixation adéquats au soulèvement. A l'intérieur du support est logée une centrale hydraulique convenablement conçue pour une utilisation continue. Pour compléter les systèmes de sécurité, la zone de travail du chariot de cuve est protégée par un anneau qui délimite l'espace sous la cuve même. Sur demande, il est possible de l'enfermer dans un portail de sécurité pour délimiter la zone de danger. Poids maximum soulevable 800kg.

FRA

ESP

Nacido de una necesidad conectada a la logística en la producción de amasijos, tiene la función de elevar y verter cubas con carro a alturas definidas previamente que van desde un mínimo de 2,2 m hasta un máximo de 3,8 m. Se deseaba un instrumento capaz de descargar a alturas variables y considerables sin que haya dimensiones demasiado importantes por la facilidad de transporte, instalación y racionalización de los espacios. De hecho, su medida, con la máquina cerrada, no supera los 2,2 m, por lo que se puede cargar sobre un camión, contenedor, etc. El principio es simple, se utilizó una estructura estándar de un carro elevador de doble apertura con capacidad máxima de 2500 Kg, elemento súperconectado y de fiabilidad segura. Se construyó una estructura de vuelco con doble pistón, perfectamente balanceada, todo montado sobre un soporte con patas de apoyo y fijación adecuadas para el elevador. Dentro del soporte se encuentra la centralita hidráulica dimensionada ampliamente para el uso continuo. Para completar los sistemas de seguridad, la zona en donde funciona el carro con cuba está protegida por un anillo que delimita el espacio debajo de la cuba. A pedido, es posible cerrarlo en una rejilla de seguridad para delimitar la zona de peligro potencial. Peso máximo elevable, 800 Kg.

RUS

Созданный для целей логистики при производстве теста он осуществляет подъем и выгрузку деж на колесах на заранее установленную высоту от 2,2 м минимально до 3,8 м максимально. Нам было необходимо устройство, способное осуществлять выгрузку теста на различную, установленную высоту, но небольших габаритов для его легкой транспортировки, установки и экономии места в помещении. Кстати, габариты, когда дежеподъемник закрыт, не превышают 2,2 м, и вследствие этого он подходит для грузовиков, контейнеров и т.д. Конструкция простая, стандартная, состоящая из тележки с подъемником под максимальную загрузку 2500 кг, которая хорошо испытана и надежна. Это - система выгрузки с двумя, идеально сбалансированными поршнями. Все устройство закреплено на станине с устойчивыми, фиксируемыми ножками, подходящими для дежеподъемника. Внутри установлена мощная гидравлическая система, предназначенная для непрерывной работы. Дополнительно к системам безопасности рабочая площадка дежеподъемника огорожена защитным поручнем, который закрывает место под дежей. По заказу можно огородить эту площадку защитным барьером с дверью для предотвращения доступа в потенциально опасную зону. Максимальный вес подъема 800 кг.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | h scarico h discharge | dimensioni mm dimensions mm | portata range |
|------------------|----|----------|----------------------|--------------------------|--------------------------------|------------------|
| HERCULES | 3 | 400/3/50 | 980 | 2270÷3820 | 2800x1530x2175÷5175 | 800 |

Optionals: tensioni speciali • raschiatori • adattamento vasche altri produttori / special tension • scrapers • different bowls adjustment

Singolo o Doppio ribaltatore

Single or Double tipper



Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio elettrosaldato
- doppio sistema di ribaltamento basculante con pistoni indipendenti
- piastra di appoggio a terra in acciaio inox
- anello di protezione antinfortunistica
- doppio comando destra-sinistra
- centralina Idraulica esterna
- normative CE

General technical characteristics:

- structure in electrowelded steel
- horizontally pivoted tilting double system with independent pistons
- support plate in stainless steel
- safety protection ring
- double control left and right
- outer hydraulic control board
- CE rules

ITA

Consiste in una struttura in lamiera di acciaio elettrosaldato appoggiata su una piastra inox che garantisce la sua stabilità. È provvisto di due ribaltatori idraulici che ruotano sullo stesso asse. Lo scopo è consentire il rovesciamento della pasta, proveniente da vasche carrellate di impastatrici mod. VE o RB, in vasche di riposo per la maturazione degli impasti o lieviti. Una volta completato il ciclo di maturazione per ottenere lieviti naturali, essi possono essere rovesciati a loro volta nelle vasche carrellate ed introdotti nelle impastatrici e con l'aggiunta di altra farina, acqua ed altro necessario, si può produrre l'impasto finale. Mediante il doppio ribaltatore l'impasto finito può essere ancora rovesciato nelle vasche di tipo sovietico per un eventuale ulteriore riposo prima dell'utilizzo finale.

ENG

It is made of a structure in electro-welded steel sheet supported by a stainless steel plate that guarantees its stability. It is equipped with two hydraulic tipper rotating on the same axis. Its goal is tipping dough, coming from wheeled bowls of mixers mod. VE or RB, into rest bowls for the ripening of dough or yeasts. Once the ripening cycle for getting natural leavens is completed, they can be tipped in their turn into the wheeled bowls and put into the mixers and adding more flour, water and what else necessary, you can get the final dough. Thanks to the double tipper the finished dough can still be tipped in the soviet type bowls for a possible further rest before the final use.

FRA

Il s'agit d'une structure en tôle d'acier électro-soudée et posée sur une plaque d'inox qui garantit sa stabilité. Il est pourvu de deux renverseurs hydrauliques qui tournent sur leurs propres axes. Le but est de permettre le renversement de la pâte, provenant des cuves sur roulettes des pétrins modél VE et RB, dans les cuves de repos pour la maturation des pâtes et des levages. Une fois que le cycle est complété pour obtenir les levages naturels, ils peuvent être placés dans les cuves sur roulettes et introduits dans les pétrins et en ajoutant de la farine, de l'eau ou autre on peut produire la pâte finale. Grâce au double renverseur, la pâte finie peut être encore placée dans les cuves de type soviétique pour un ultérieur repos avant l'utilisation finale.

GER

Bestehend aus elektrisch geschweißtem Stahlblech, liegt die Konstruktion auf einer Platte aus rostfreiem Stahl auf, welche ihre Stabilität garantiert. Ausgestattet mit zwei hydraulischen Kippvorrichtungen, die um dieselbe Achse drehen. Aufgabe ist es, die Teigmasse von Knetmaschinenwannen mit Fahrwerk, Mod. VE oder RB, zur Reifung in die Ruhewanne um zu füllen. Ist der Reifezyklus für, z. B. Teig mit natürlicher Hefe, abgeschlossen, kann dieser wiederum in die Wanne mit Fahrwerk umgefüllt, danach in die Knetmaschine gegeben und durch Zugabe von weiterem Mehl, Wasser oder anderen Zutaten das Endprodukt zubereitet werden. Mithilfe der doppelten Kippvorrichtung kann die fertige Teigmasse noch einmal in die Ruhewanne (bereits in Kundenbesitz) für eine weitere Ruhephase vor dem Endgebrauch umgefüllt werden.

ESP

Consiste de una estructura de chapa de acero electrosoldado apoyada sobre una plancha inoxidable que garantiza su estabilidad. Presenta dos volcadores hidráulicos que giran sobre el mismo eje. El objetivo es permitir el vuelco de la pasta, que proviene de las cubas de amasadoras mod. VE o RB, en cubas de reposo para la maduración de los amasijos o levaduras. Al completar el ciclo de maduración para obtener levaduras naturales, se pueden verter a su vez en las cubas y introducir en las amasadoras y con el agregado de otra harina, agua y otro ingrediente necesario, se puede producir el amasijo final. Con el volcador doble, el amasijo terminado se puede verter en las cubas de reposo de propiedad del cliente para un posterior reposo antes del uso final.

RUS

Конструкция изготовлена из электропаяного стального листа, усиленного пластиной из нержавеющей стали, что гарантирует устойчивость. Она оснащена двумя гидравлическими опрокидывателями, вращающимися на одной оси. Целью является перевалка теста из подкатных деж для тестомесильных машин мод. VE или RB в свободные дежи советского периода для расстойки теста или дрожжей. Когда цикл созревания натуральной закваски завершен, содержимое можно перегрузить в подкатные дежи на колесах, поставить их в тестомесильные машины и замесить тесто, добавив муки, воды и всего необходимого. Благодаря использованию двустороннего опрокидывателя, замешанное тесто можно опять перегрузить в дежи советского периода для хранения содержимого вплоть до его использования.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | h scarico h discharge | dim. chiuso dim. close | portata range |
|---------------------------|-----|----------|----------------------|--------------------------|---------------------------|------------------|
| DOPPIO RIBALTATORE | 1,5 | 400/3/50 | 600 | 1200 | 3050x1480x1160 | 400 |

Sollevatore per vasche planetarie

Planetary bowls lifter



Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio elettrosaldato e colonna in acciaio inox
- sollevamento mediante pistone idraulico e ribaltamento manuale con riduttore a vite senza fine per parzializzazione dello scarico
- montato su ruote per facile traslazione
- normative CE

General technical characteristics:

- structure in electrowelded steel and column in stainless steel
- lifting with hydraulic piston and manual tilting with endless screw reducer for partial unloading
- wheel mounted for easy movement
- CE rules

ITA

Il sollevatore rovesciatore per vasche della linea PE si rende indispensabile per lo svuotamento del prodotto, quando questo non è prelevabile con altri mezzi come pompe ecc. È costituito da una robusta struttura carrellata con colonna in acciaio inossidabile, sistema idraulico di sollevamento e riduttore per il ribaltamento manuale in modo da consentire lo svuotamento totale o parziale secondo le esigenze dell'utilizzatore. È fornibile in due altezze standard con centralina oleodinamica trifase, mentre a richiesta sono possibili altezze diverse e centralina in corrente continua (senza cavo di alimentazione) e conseguente batteria 12V.

ENG

The tilting lifter designed for the line PE tanks is essential to discharge the product, when it cannot be done using other means, such as pumps, etc. The lifter has a trolley-mounted, heavy duty structure with a stainless steel column, hydraulic lifting and reduction gearing system for manual tilting to enable total or partial discharge according to the user's needs. The lifter can be supplied in two standard heights with a three-phase hydraulic control unit, while different heights and a direct current control unit (without power cable) and subsequent 12V battery are available on request.

FRA

Le basculeur de cuves de la ligne PE est indispensable pour le vidage du produit quand il ne peut pas être prélevé par autres moyens comme pompes etc. Il s'agit d'une structure robuste avec une colonne en acier inoxydable, système hydraulique de soulèvement et réducteur pour le renversement manuel, pour permettre le vidage total ou partiel selon les besoins de l'utilisateur. Le basculeur est produit en deux hauteurs standard avec centrale oléodynamique triphasée. Il est possible de construire des basculeurs sur mesure et centrale en courant continu (sans câble d'alimentation) et batterie 12V.

GER

Die HebeKippvorrichtung ist für Wannen der Linie PE für die Entnahme des Produkts unabdingbar, da dies nicht durch andere Hilfsmittel wie Pumpen etc. erfolgen kann. Sie besteht aus einer widerstandsfähigen Konstruktion mit Fahrwerk und Säule aus rostfreiem Stahl, hydraulischem Hubsystem und Untersetzungsgetriebe für das manuelle Kippen, wodurch die vollständige Entleerung sowie Entnahme von Teilmengen je nach Bedarf ermöglicht wird. Lieferbar in zwei Standardhöhe mit dreiphasiger Hydraulikeinheit, während auf Anfrage abweichende Höhen sowie eine Steuereinheit mit Gleichstrom (ohne Versorgungskabel) und somit Batterie von 12 V bestellt werden können.

ESP

El elevador vertedor para cubas de la línea PE es indispensable para vaciar el producto, cuando este no se puede tomar con otros medios como bombas, etc. Está formado por una sólida estructura carrusel con columna de acero inoxidable, sistema hidráulico de elevación y reductor para el vuelco manual que permite vaciar por completo o de forma parcial según las exigencias del usuario. Se proporciona en dos alturas estándar con centralita oleodinámica trifásica, mientras que a pedido existen alturas diferentes y centralita de corriente continua (sin cable de alimentación) y con batería de 12V.

RUS

Подъемник – опрокидыватель дежи PE является необходимым приспособлением для опорожнения продукта, если он не может забираться другими средствами, такими как насосы и т.д. Он состоит из прочной передвижной конструкции с колонной из нержавеющей стали, гидравлической подъемной системы и редуктора для ручного опрокидывания, обеспечивающего полное или частичное опорожнение, в зависимости от потребностей пользователя. Поставляется двух стандартных высот с трехфазным гидравлическим блоком, в то время как, по заказу, выпускаются различные значения высоты и блок, работающий на постоянном токе (без кабеля питания) с соответствующей батареей 12В.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | h scarico h discharge | dimensioni mm dimensions mm |
|-----------------------------------|-----|----------|----------------------|--------------------------|--------------------------------|
| SOLLEVATORE PER PLANETARIE | 1,5 | 400/3/50 | 320 | 1140-2000 | 120x1250x2160÷2375 |

Spezzatrici volumetriche

Volumetric dividers



Caratteristiche tecniche generali:

- sistema a pistone aspirante a doppia camme
- spezzatura delicata senza compressione
- lubrificazione a circuito chiuso
- variatore di velocità
- produzione 1000÷2400 pezzi/ora
- tramoggia standard kg 40
- pistone diametro mm 90

- pezzatura gr 30-400
- pistone diametro mm 110
- pezzatura gr 50-600
- pistone diametro mm 120
- pezzatura gr 80-950
- pistone diametro mm 135
- pezzatura gr 140-1300

General technical characteristics:

- suction piston system with double cam
- soft dividing without compression
- close circuit lubrication
- speed variator
- production 1000:2400 PCS/HR
- standard hopper kg 40
- piston diam. mm 90

- from gr 30 to 400
- piston diam. mm 110
- from gr 50 to 600
- piston diam. mm 120
- from gr 80 to 950
- piston diam. mm 135
- from gr 140 to 1300

ITA

La spezzatrice ad aspirazione che presentiamo è una macchina di elevate prestazioni, garantite da una meccanica accurata e robusta. Il principio di spezzatura si basa sulla sola aspirazione della pasta in modo da garantire il minor maltrattamento dell'impasto durante la lavorazione e una buona costanza e precisione del peso. Il miglior rendimento della macchina si ottiene in presenza di impasti molli (60% di acqua e più), dove la delicatezza delle operazioni è essenziale per garantire la buona riuscita del pane. Sono attualmente disponibili 4 modelli standard per pezzature da 30 gr. a 1200 gr.; mentre a richiesta sono disponibili spezzatrici con due pistoni. Un variatore continuo di velocità permette di adattare la produzione oraria alle singole esigenze dell'utilizzatore garantendo un massimo di circa 2000 pezzi/ora. La macchina è provvista di ruote per facilitarne l'eventuale rimozione per la pulizia del locale. Viene normalmente dotata di una tramoggia di acciaio inossidabile che contiene all'incirca 40 kg di impasto, sono comunque disponibili tramogge di maggior capacità per consentire l'uso della macchina in impianti a produzione continua. Nel modello spezzatrice-arrotondatrice viene fornito un tappeto speciale con barra trasversale in teflon che consente una buona arrotondatura dei pezzi.

GER

Diese Teilmaschine mit Saugvorrichtung ist eine Maschine mit hoher Leistung, die durch eine sorgfältige und solide Mechanik gewährleistet wird. Das Teilprinzip besteht in der Absaugung vom Teig, damit er während der Bearbeitung am wenigstens strapaziert wird und erlaubt eine hohe Genauigkeit des gewünschten Gewichts. Die beste Leistung der Maschine erhält man bei weichen Teigsorten (60% Wasser oder mehr), wo die Zartheit der Bearbeitung für einen guten Erfolg wesentlich ist. Zur Zeit bieten wir 4 Standardmodelle an, und zwar für Teigstücke von 30 gr. bis 1200 gr.; gegen Anfrage sind auch Teilmaschinen mit zwei Kolben erhältlich. Ein stufenloser Drehzahlwandler erlaubt es, die Stundenproduktion den spezifischen Erfordernissen des Anwenders anzupassen und garantiert somit eine Produktion von ca. 200 Stücken pro Stunde. Die reduzierten Aussemasse der Maschine erlauben die Installation auch in engen Räumen; die Maschine ist mit Rädern versehen, die deren Entfernung für Reinigungsarbeiten erleichtern. Sie montiert normalerweise einen Trichter aus rostfreiem Stahl mit einer Kapazität von ca. 40 Kg. Teig. Gegen Anfrage sind auf jeden Fall grössere Trichter erhältlich, die deren Anwendung in Fertigungslinien erlauben. Der einfache Betrieb und die hohe Zuverlässigkeit, sowie die solide Struktur setzen diese Maschinen unter den sichersten heute auf dem Markt. In der Ausführung als Teil- und Rundmaschine wird auch einen speziellen Teppich mit Querstange aus Teflon geliefert, der eine einwandfreie Rundung der Teile erlaubt.

ENG

The suction divider presented here is a machine providing top performance, guaranteed by accurate sturdy mechanical technology. The dividing principle is exclusively based on dough suction, in order to ensure minimum dough ill-treatment during processing and a constant precise weight. The machine shows its best efficiency when processing soft dough mixes (60% water or more), where delicate operations are essential to obtain good bread-making results. 4 standard models are currently available for portions of 30 to 1200 g., while two-piston dividers are available on request. A stepless speed change gear allows the hourly production to be adapted to individual user's requirements, guaranteeing up to about 2000 pieces/hour. The moderate overall machine dimensions make it possible to fully exploit the space available in the bakery; the machine is provided with wheels, which means it can be easily moved around when cleaning the room. It is usually provided with a stainless steel hopper having a capacity of 40 kg of dough mix, however larger hoppers are available to allow the machine to be used within continuous production plants. Easy operation, high reliability, sturdy structure and accurate finish undoubtedly make it one of the safest machines available on the market today. The divider-rounder model is supplied with a special belt having a transversal Teflon bar, which allows the pieces to be well rounded.

ESP

La pesadora de aspiración que presentamos es una máquina de elevadas prestaciones, garantizadas por una mecánica esmerada y robusta. El principio de división se basa sobre la sola aspiración de la masa en forma de garantizar el menor maltratamiento del amasado durante la elaboración y una buena constancia y precisión del peso. El mejor rendimiento de la máquina se obtiene en presencia de amasados mojados (60% de agua y más), donde la delicadeza de las operaciones es esencial para garantizar el buen resultado del pan. Son actualmente disponibles 4 modelos estándar para bolas de masa de 30 gr. a 1200 gr.; mientras que a demanda son disponibles divisoras con dos pistones. Un variador continuo de velocidad permite adaptar la producción horaria según las necesidades del utilizador, garantizando un máximo de unas 2000 bolas de masa p/hora. Las reducidas dimensiones de la máquina permiten aprovechar al máximo los espacios en la panadería; la máquina está provista con ruedas para facilitar su eventual desplazamiento para la limpieza del local. Viene normalmente equipada con una tolva de acero inoxidable que contiene aproximadamente 40 kg. de amasado, de todas maneras son disponibles tolvas con mayor capacidad para permitir el uso de la máquina en instalaciones de producción continua. La sencillez de funcionamiento, la alta confiabilidad de la máquina, la robustez de la estructura y el esmerado acabado, la coloca ciertamente entre las máquinas más seguras en la actualidad disponibles en el mercado. En el modelo divisora-redondeadora se suministra un fieltro especial con barra transversal de teflón que permite un buen redondeado de las bolas de masa.

FRA

La diviseuse à aspiration que nous présentons est une machine à prestations élevées garanties par une mécanique soignée et solide. Le principe de découpage se base uniquement sur l'aspiration de la pâte afin d'abimer le moins possible le mélange durant l'usinage et de garantir une bonne constance et précision du poids. Le meilleur rendement de la machine s'obtient en présence de mélanges mous (60% d'eau et plus) où la délicatesse des opérations est essentielle pour garantir la réussite du pain. Sont actuellement disponibles 4 modèles standards pour des découpes de 30 gr. à 1200 gr. alors que sur demande sont disponibles des diviseuses avec deux pistons. Un variateur continu de vitesse permet d'adapter la production horaire aux simples exigences de l'utilisateur en garantissant un maximum de 2000 pièces environ! Maintenant, la machine est équipée de roues pour faciliter son enlèvement en cas de nettoyage du local. Elle est normalement équipée d'une trémie en acier inoxydable qui contient environ 40 kg de mélange, des trémies d'une capacité supérieure sont de toute façon disponibles pour permettre d'utiliser la machine dans des installations à production continue. Le modèle de la diviseuse-bouleuse est équipé d'un tapis spécial avec une barre transversale en téflon qui permet un bon arrondissement des morceaux.

RUS

Представленный здесь всасывающий делитель является машиной высокого уровня и его надежность гарантирована точной прочной механикой. Принцип деления основан исключительно на всасывании теста, чтобы обеспечить минимальное разрушение структуры теста во время процесса деления и соблюсти весовую точность деления. Эта машина показывает наилучшую эффективность при работе с мягким тестом (60% воды или более), когда точные операции являются необходимыми для получения хороших результатов в хлебопечении. В настоящее время разработаны четыре стандартные модели для деления теста на куски весом от 30 до 1200 г, а двухпоршневые делители предлагаются по запросу. Бесшаговый механизм переключения скорости позволяет отрегулировать производительность и приспособить ее к индивидуальным требованиям пользователя, гарантируя ее до уровня 2000 шт./час. Умеренные габариты машины дают возможность использовать ее на имеющихся в пекарне площадях. Машина оснащена колесами, которые позволяют быстро передвинуть ее при уборке помещения. Обычно машина поставляется вместе с загрузочной воронкой из нержавеющей стали вместимостью на 40 кг теста. Однако имеются воронки большего объема, что позволяет использовать машину на предприятиях с непрерывным производственным процессом. Простая в эксплуатации, очень надежная и прочная конструкция и аккуратная отделка без сомнения делают эту машину одной из самых безопасных на рынке сегодня. Модель делителя-округлителя оснащена специальной лентой с поперечной тefлоновой планкой для хорошего округления тестозаготовок.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|--------------------------------------------------|-----|----------|----------------------|--------------------------------|
| Spezzatrice volumetrica standard | 1,5 | 400/3/50 | 700 | 755x1600x1350 |
| Spezzatrice volumetrica con arrotondatore | 1,5 | 400/3/50 | 720 | 755x1600x1350 |

Optionals: tramoggia 80 kg • tramoggia 150 kg • tramoggia 200 kg / hopper 80 kg • hopper 150 kg • hopper 200 kg

A richiesta: pistoni speciali • macchina interamente in inox **On request:** special pistons • stainless steel version

Spezzarrotondatrici

Bun dividers



*semiautomatica
semi-automatic*



*3/4 automatica
3/4 automatic*



*automatica
automatic*

Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciata
- coltelli acciaio inox
- piatto in polietilene alimentare
- testata in fusione di alluminio
- normative CE

General technical characteristics:

- general technical characteristics: painted galvanized and electro-welded steel structure
- stainless steel knives
- food-safe polyethylene plate
- aluminium cast head
- CE rules

ITA

Le spezzatrici arrotondatrici SPA (automatiche) e SPM (semiautomatiche) utilizzano un sistema di arrotondatura che replica perfettamente il movimento della mano, quindi in modo perfetto e delicato.

Le caratteristiche generali sono:

- Testata in fusione
- Coltelli in acciaio inox
- Struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldata
- Piatti in policarbonato
- Regolazione della corsa in funzione della pezzatura
- Testa e anello divisore facilmente smontabile per una facile pulizia.

Le macchine modello SPM (semiautomatiche) hanno le funzioni abbassamento testa, pressatura e taglio manuali mediante leve, mentre l'arrotondatura è automatica, con comando a mano, mentre le macchine modello SPA (automatiche) hanno la pressata ed il taglio servocomandate da pistone idraulico e l'arrotondatura automatica in unico ciclo. Tutte le macchine sono montate su ruote con piedini antivibranti.

GER

Diese Spezialmaschinen SPA (automatisch) und SPM (halbautomatisch) benutzen ein System der Rundung, das die Handbewegung sehr gut imitiert und deswegen ist sie perfekt und sehr harmonisch.

Beschaffenheit der Maschine:

- Zylinderkopffusion
- Messer in Edelstahl
- Elektrogeschweißte Stahlstruktur
- Teller in Polykarbonat
- Einstellbare Stückzahl
- Leicht abnehmbare Teile für die Reinigung

Die Modelle SPM (halbautomatisch) haben durch Hebelvorrichtungen manuellbetriebene Funktionen für das Senken des Kopfteils, der Pressung und der Zerstückelung. Bei den Modellen SPA (automatisch) wird die Pressung, die Zerstückelung sowie die Rundung mit Hilfe hydraulisch gesteuerter Kolben in einem einzigen Arbeitsgang durchgeführt. Alle Maschinen sind auf schwingungsdämpfenden Kugelrädern aufgebaut.

Bun dividers SA (automatic) and SPM (semiautomatic) use a rounding system that perfectly and softly reproduces a hand movement.

The general features are:

- Steel casting head
- Stainless steel knives
- Structure of electrowelded steel sheet
- Plates in polycarbonate
- Stroke regulation in accordance to the size
- Head and dividing ring can be easily disassembled to be cleaned.

In Model SPM machines (semiautomatic), the head lowering, the pressings and the cutting are through levers, while the rounding is automatic with manual control. In Model SPA machines (automatic) the pressing and cutting are servocontrolled by a hydraulic ram and automatic rounding in a single cycle. All machines are installed on wheels with antivibrating feet.

ENG

Les diviseuses-bouleuses SPA (automatiques) et SPM (semi automatiques) utilisent un système d'arrondissement qui réplique le mouvement de la main de l'homme de façon parfaite et délicate.

Les caractéristiques générales sont :

- Tête en fusion
- Couteaux en acier inox
- Structure en tôle d'acier électro-soudée
- Plateaux en poly carbone
- Réglage de la course en fonction de la taille
- Tête et anneau diviseur facilement démontable pour un nettoyage facile.

Les machines SPM (semi automatiques) ont les fonctions d'abaissement de la tête, pressage et coupe manuels grâce à un levier, alors que l'arrondissement est automatique, à l'aide d'une commande à main. Les machines SPA (automatiques) ont le pressage et la coupe à servocommande par piston hydraulique et l'arrondissement automatique en cycle unique. Toutes les machines sont montées sur roues avec pieds antivibrations.

FRA

ESP

Las partidoras redondeadoras SPA (automáticas) y SPM (semiautomáticas) utilizan un sistema de redondeo que replica perfectamente el movimiento de la mano, de modo perfecto y delicado.

Las características generales son las siguientes:

- Cabezal en fusión
- Cuchillas de acero inoxidable
- Estructura de chapa de acero electrosoldada
- Platos de policarbonato
- Regulación de la carrera en función del tamaño
- Cabezal y anillo divisor fácil de desmontar para facilitar la limpieza

Las máquinas modelo SPM (semiautomáticas) tienen las funciones de bajar el cabezal, prensar y cortar de forma manual con palancas, mientras que el redondeo es automático, con mando en mano. Las máquinas modelo SPA (automáticas) presentan prensado y corte servocomandados por un pistón hidráulico y el redondeo automático en un solo ciclo. Las máquinas se montan sobre ruedas con pies antivibratorios.

RUS

В делителях для булочек моделей SA и SPM (полуавтоматических) используют систему округления, которая идеально и мягко имитирует движения рук.

Общие характеристики следующие:

- Голова стального литья;
- Ножи из нержавеющей стали;
- Электросварные стальные листы;
- Поддоны из поликарбоната;
- Регулировка в соответствии с размером;
- Голову и кольцо деления можно легко разобрать для чистки.

В машинах модели SPM (полуавтоматических) опускание головы, прессование и деление осуществляются с помощью рукоятки, в то время как округление производится автоматически с ручным контролем. В моделях SPA (автоматических) прессование и деление осуществляются с помощью гидравлического оперативного запоминающего устройства, а автоматическое округление за один цикл. Все машины установлены на колеса с антивибрационными опорами.

| modello model | Kw | descrizione description | n. divisioni pieces nr. | pezzi (gr.) min/max pieces (gr.) min/max | dim.mm | peso kg weight kg |
|------------------------------------|-----|-------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|--------------|----------------------|
| SPM15 | 0,5 | spezzatrice arrotondatrice semiautomatica | 15 | 80÷260 | 680x660x1470 | 175 |
| SPM22 | 0,5 | spezzatrice arrotondatrice semiautomatica | 22 | 50÷180 | 680x660x1470 | 175 |
| SPM30 | 0,5 | spezzatrice arrotondatrice semiautomatica | 30 | 40÷135 | 680x660x1470 | 175 |
| SPM30P | 0,5 | spezzatrice arrotondatrice semiautomatica | 30 | 25÷90 | 680x660x1470 | 175 |
| SPM36 | 0,5 | spezzatrice arrotondatrice semiautomatica | 36 | 34÷110 | 680x660x1470 | 175 |
| SPA 15-22-30-30P-36 3/4 AUT | 1,3 | spezzatrice arrotondatrice 3/4 automatica | 15-22-30-36 | vedi sopra | 680x660x1470 | 205 |
| SPA 15-22-30-30P-36 | 1,3 | spezzatrice arrotondatrice automatica | 15-22-30-36 | vedi sopra | 680x660x1470 | 205 |

Spezzatrici esagonali

Hexagonal dividers



*manuale
manual*



*automatica
automatic*



*automatica maggiorata
bigger automatic*

Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciata
- coperchio in fusione di alluminio
- coltelli e vasca acciaio inox
- pressini in polietilene alimentare
- normative CE

General technical characteristics:

- painted galvanized and electro-welded steel structure
- aluminium cast cover
- stainless steel knives and basin
- food-safe polyethylene presses
- CE rules

ITA

Le spezzatrici presentate sono concepite per dividere pastoni di pasta da pane in 37 pezzi di forma esagonale. La dimensione dell'esagono può essere 57 oppure 62 nella versione maggiorata. I pezzi di pasta possono essere utilizzati per pane soffiato oppure successivamente arrotondati o arrotolati per tutte le forme desiderate. Le caratteristiche generali sono:

- Struttura in lamiera elettrosaldata verniciata a forno
- Vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox
- Pressori in resina acetica alimentare

Per le versioni manuali i movimenti sono mediante leverismi mentre per le versioni automatiche i servomeccanismi sono a comando oleodinamico. Il tempo di pressatura è regolabile mediante PLC mentre il ciclo di lavoro, pressatura, taglio e apertura coperchio sono completamente automatici. Il pannello di comando è provvisto di un pulsante per la pulizia dei coltelli.

The presented dividers are planned to divide batches of dough for bread in 37 pieces of hexagonal shape. The dimension of the hexagon can be of 57 or 62 in the increased version. The pieces of dough can be used for puffed bread or they can be rounded or rolled afterwards to obtain any desired shape. The general features are:

- Structure of stove enamelled electrowelded sheet
- Bowl, knives and lid plate in stainless steel
- Pressure rollers in acetical resin suitable for food

For manual versions the movements are produced by leverisms and for the automatic versions the servomechanisms have oil-pressure controls. Pressing time can be regulated by PLC while working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic. The control panel is provided with a button for the knives cleaning.

ENG

FRA

Les machines à couper la pâte à pain en hexagone présentées sont conçues pour diviser les pâtons de pâte à pain en 37 morceaux de forme hexagonale. La dimension de l'hexagone peut être de 57 ou de 62 dans la version plus grande. Les morceaux de pâte peuvent être utilisés pour le pain soufflé ou ils peuvent être successivement arrondis ou enroulés pour obtenir toutes les formes souhaitées. Les caractéristiques sont généralement :

- Structure en tôle électro-soudée vernie au four
- Bac, couteaux et plateaux couvercle en acier inox
- Presseurs en résine d'acétal alimentaire

Pour les versions manuelles, les mouvements sont commandés par des leviers alors que pour les versions automatiques les servomécanismes sont à commande oléo dynamique. Le temps de pressage est réglable grâce à PLC alors que le cycle de travail, pressage, coupe et ouverture du couvercle sont complètement automatiques. Le panneau de commandes est pourvu d'un bouton pour le nettoyage des couteaux.

GER

ESP

RUS

Diese Maschinen haben das Ziel Brotteigrollen in 37 sechseckigeformte Brotteile zu schneiden. Die Größe des Sechsecks geht von einem Durchmesser von 57, bis zur Maximalgröße von 62. Die Brotstücke können danach für innen hohle Brötchen oder für andersförmig gewünschte Brötchen verarbeitet werden. Die Beschaffenheit der Maschine:

- Elektrogeschweißtes Blech mit im
- Offen gebrannte Lackierung
- Schüssel, Messer, Teller und Deckel aus INOX-Stahl

Druckpressen aus Harzacetat (Resina) für Speisen Manuellbetriebene Maschinen werden mit Hebeleinrichtungen bedient. Automatisierte Maschinen haben öldynamische Servoeinrichtungen. Die Presszeit ist durch PLC regulierbar, der Arbeitsablauf, Pressen, Zerkleinern und Deckelöffnung ist vollkommen automatisch geregelt Für die Reinigung der Messer, ist ein Knopf am Bedienungsfeld zu drücken.

Las partidoras de pan que se presentan se crearon para dividir amasijos de pasta de pan en 37 piezas de forma hexagonal. La medida del hexágono puede ser 57 o 62 en la versión aumentada. Las piezas de pasta se pueden utilizar para pan hueco o, a continuación, redondeado o arrollado para todas las formas deseadas. Las características generales son las siguientes:

- Estructura de chapa electrosoldada pintada en horno
- Caba, cuchillas y plato de tapa de acero inoxidable
- Compresores de resina acetálica alimentaria

Para las versiones manuales, los movimiento se realizan con palancas; mientras que para las versiones automáticas, los servomecanismos se realizan con mando oleodinámico. El tiempo de prensado se regula con el PLC mientras el ciclo de trabajo, el de prensado, el de corte y el de apertura de la tapa son completamente automáticos. El panel de mando presenta un botón para la limpieza de las cuchillas.

Представляемые делители предназначены для деления кусков теста на 37 частей шестиугольной формы. Количество кусков может быть 57 или 62 в увеличенной версии. Можно также делить слоеное тесто, а куски потом округлить или закатать для получения желаемой формы. Общие характеристики следующие:

- Эмалированные сварные листы для печей
- Дежа, ножи и крышка из нержавеющей стали
- Прижимные валики из пищевой резины

На механических моделях движение производится с помощью рукоятки. На автоматических моделях управление производится с помощью масляного манометра. Время деления можно регулировать во время рабочего цикла через ПЛУ. Прессование, деление и открывание крышки осуществляются полностью автоматически. Панель управления оснащена кнопкой для чистки ножей.

| modello model | Kw | descrizione description | n. divisioni pieces nr. | pezzi (gr.) min/max pieces (gr.) min/max | dim.mm | peso kg weight kg |
|------------------|------|---------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|--------------|----------------------|
| SME 37 | | spezzatrice esagonale manuale | 37 | 30-130 | 615x685x1100 | 175 |
| SME 37 M | | spezzatrice esagonale manuale maggiorata | 37 | 40-150 | 615x685x1100 | 175 |
| SE 37 | 0,75 | spezzatrice esagonale automatica | 37 | 30-130 | 615x685x1100 | 230 |
| SE 37 M | 0,75 | spezzatrice esagonale automatica maggiorata | 37 | 40-150 | 615x685x1100 | 230 |

Spezzatrici quadre

Squared dividers



*manuale
manual*



*automatica
automatic*



*semiautomatica
semi-automatic*



*doppio taglio semiautomatica
double cut semi-automatic divider*



*pressa burro e pasta automatica
automatic butter and dough pressed*

Caratteristiche tecniche generali:

- struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciata
- coperchio in fusione di alluminio
- coltelli e vasca acciaio inox
- pressini in polietilene alimentare
- normative CE

General technical characteristics:

- painted galvanized and electro-welded steel structure
- aluminium cast cover
- stainless steel knives and basin
- food-safe polyethylene presses
- CE rules

ITA

Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di paste tenere per baguette, filoni, ecc. Vengono prodotti pezzi quadrati in varie divisioni e pezzature che successivamente possono essere formati o filonati. Le caratteristiche sono:

- Struttura in lamiera d'acciaio elettrosaldata
- Le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox oppure in polietilene alimentare
- Servomeccanismi azionati da centralina idraulica
- Tempo di pressatura regolabile da PLC
- Ciclo di pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatico
- Pulsante per pulizia coltelli

Alcuni modelli consentono di selezionare due tipi di pezzatura (10 o 20 oppure 15 o 30). I modelli semiautomatici denominati SA consentono di avere un ciclo di lavoro, pressatura e taglio azionato manualmente tramite selettore con apertura coperchio manuale.

This machine is especially suitable to divide soft doughs for baguette, long loafs, etc. It produces squared pieces in various divisions and sizes and afterwards they can be shaped or extended. The characteristics are:

- Structure of electrowelded steel sheet
- Parts in contact with the dough are in stainless steel or in polyethylene suitable for food
- Servomechanisms moved by an hydraulic station
- Pressing time can be regulated by PLC
- Working cycle, pressing, cutting and lid opening are completely automatic
- Button for knives cleaning

Some models allow to select two kinds of size (10 or 20 otherwise 15 or 30). Semiautomatic models, named SA, allow to set manually a working cycle, pressing and cutting through a selector with manual lid opening.

ENG

La machine est particulièrement adaptée pour couper la pâte molle pour les baguettes, ficelle, etc. Des morceaux carrés de divisions et pressages différents sont produits et peuvent successivement être formés et allongés. Les caractéristiques sont :

- Structure en tôle d'acier électro-soudée
- Les parties en contact avec le pétrissage sont en acier inox ou en polyéthylène alimentaire
- Servomécanismes actionnés par la centrale hydraulique
- Temps de pressage réglable par PLC
- Cycle de pressage, coupe et ouverture du couvercle complètement automatique
- Bouton pour le nettoyage des couteaux

Certains modèles permettent de sélectionner deux types de pressages (10 ou 20 ou bien 15 ou 30). Les modèles semi-automatiques appelés SA permettent d'avoir un cycle de travail, pressage et coupe actionné manuellement grâce au sélecteur avec ouverture du couvercle manuelle.

FRA

GER

Diese Maschine ist besonders für die Zubereitung von Baguette und Stangenbrot aus weichem Teig geeignet. Es können verschieden große viereckige Brotteile hergestellt werden, die anschließend beliebig weiterverarbeitet werden können. Beschaffenheit der Maschine:

- Elektrogeschweißte Stahlstruktur
- Teile, die mit dem Teig in Berührung geraten sind aus INOX-Stahl oder Polyäthylen für Speisen
- Hydraulische Bedienung der Servoeinrichtungen
- Regulierbare Presszeit durch PLC
- Vollkommen automatisierter Arbeitsablauf für die Pressung, Zerstückelung und Deckelöffnung
- Knopf für die Messerreinigung

Bei einigen Modellen kann die Stückzahl (10,20 oder 15,30) eingestellt werden. Bei halbautomatisierten Maschinen mit der Aufschrift SA kann der Arbeitsgang bei geöffnetem Deckel, Pressen und Zerstückelung, nach Einstellung, durchgeführt werden.

Máquina especialmente apta para cortar las pastas como baguette, flauta, etc. Se producen piezas cuadradas en varias divisiones y pesos que, a continuación, se pueden formar o afilar. Las características son las siguientes:

- Estructura de chapa de acero electrosoldada
- Las partes en contacto con el amasijo son de acero inoxidable o de polietileno alimentario
- Servomecanismos accionados desde una centralita hidráulica
- Tiempo de prensado regulable desde el PLC
- Ciclo de prensado, corte y apertura de la tapa completamente automático
- Botón para limpieza de las cuchillas

Algunos modelos permiten seleccionar dos tipos de tamaño (10 o 20 o 15 o 30). Los modelos semiautomáticos denominados SA permiten un ciclo de trabajo, prensado y corte accionado de manera manual con el selector con apertura manual de la tapa.

ESP

RUS

Эта машина особенно пригодна для деления мягкого теста для багета, длинных батонов и др. Она делит тесто на прямоугольные куски разного веса и размера, а после им можно придать форму или увеличить. Характеристики следующие:

- Сварные стальные листы
- Части, контактирующие с тестом, из нержавеющей стали или пищевого полиэтилена
- Механизм приводится в движение гидравлической системой
- Время деления можно регулировать через ПЛУ
- Рабочий цикл, прессование, деление и открытие крышки полностью автоматические
- Кнопка для чистки ножей

На некоторых моделях можно выбрать два размера (10 – 20 или 15 – 30). На полуавтоматических моделях, названных SA, можно вручную установить рабочий цикл, прессование и деление с помощью регулятора с ручным открытием крышки.

| modello model | Kw | descrizione description | n. divisioni pieces nr. | pezzi (gr.) min/max pieces (gr.) min/max | dim.mm | peso kg weight kg |
|--------------------|------|-------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|--------------|----------------------|
| SQM 20 | | spezzatrice quadra manuale | 20 | 80-350 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 20 | 0,75 | spezzatrice quadra automatica | 20 | 150-800 | 615x685x1100 | 250 |
| SQ 24 | 0,75 | spezzatrice quadra automatica | 24 | 120-650 | 615x685x1100 | 250 |
| SQ 30 | 0,75 | spezzatrice quadra automatica | 30 | 90-530 | 615x685x1100 | 250 |
| SQ 20 SA | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica | 20 | 150-800 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 24 SA | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica | 24 | 120-650 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 30 SA | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica | 30 | 90-530 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 20 MSA | 0,75 | spezzatrice quadra semiautomatica maggiorata | 20 | 150-1000 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 10/20 | 0,75 | spezzatrice quadra DoppioTaglio automatica | 10/20 | 150-1600 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 15/30 | 0,75 | spezzatrice quadra DoppioTaglio automatica | 15/30 | 90-1060 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 10/20 SA | 0,75 | spezzatrice quadra DoppioTaglio semi-automatica | 10/20 | 150-1600 | 615x685x1100 | 240 |
| SQ 15/30 SA | 0,75 | spezzatrice quadra DoppioTaglio semi-automatica | 15/30 | 90-1060 | 615x685x1100 | 240 |
| PBA | 0,75 | pressa burro e pasta automatica | 1 | 0/20.000 | 615x685x1100 | 240 |

Formatrice per baguette a tre cilindri

3 cylinders baguette moulder



Caratteristiche tecniche generali:

- produzione da 120 a 1.200 gr
- cilindri laminatori in polietilene
- regolazione separata cilindri e tappeti
- montata su basamento con ruote
- normative CE

General technical characteristics:

- production from 120 to 1.200 gr
- limit stop bars with remote control switch
- polythene sheeting cylinders
- cylinders and clothes differently regulated
- mounted on basement with wheels
- CE rules

ITA

La macchina è concepita secondo le più tradizionali regole per produrre ottime baguette e tutte le forme lunghe di pane. La pasta viene prima laminata e successivamente avvolta, arrotolata e allungata mediante due tappeti con senso di rotazione contrario. I cilindri di laminazione sono in materiale atossico e consentono una perfetta regolazione a seconda del peso della porzione di pasta. I tappeti di allungamento anche essi in materiale idoneo sono regolabili separatamente per ottenere l'allungamento desiderato a seconda del peso della porzione di pasta. È possibile produrre pezzi allungati del peso da 100 a 1200 grammi circa.

ENG

The machine is planned under the traditional rules to produce great baguettes and any loaves. The dough is laminated first and then wrapped, rolled and extended through two belts with opposite sense of rotation. The rolling cylinders are made of non-toxic material and they allow a perfect regulation according to the weight of the dough portion. The extension belts are also made of suitable material and they can be regulated separately to obtain the required extension according to the weight of the dough portion. It is possible to obtain long pieces from the weight of 100 grams to the weight of about 1200 grams.

FRA

La machine est conçue selon les règles les plus traditionnelles pour produire les meilleures baguettes et tous les pains de forme allongée. La pâte est d'abord laminée et ensuite enroulée et allongée grâce à deux tapis ayant un sens de rotation contraire. Les cylindres de laminage sont en matériel atoxique et permettent un réglage parfait selon le poids de la portion de pâte. Les tapis d'allongement, également en matériel approprié, sont réglables séparément pour obtenir l'allongement désiré selon le poids de la portion de pâte. Il est possible de produire des morceaux allongés de poids de 100 à 1200 grammes environ.

GER

Diese Maschine ist nach traditionellen Kriterien entworfen und für die Herstellung ausgezeichneter Baguettes, sowie sämtlichen länglichen Brotformen hergestellt worden. Der Brotteig wird zuerst gewälzt, danach aufgerollt und anschließend, um sich drehende Fließbänder auf die gewünschte Länge ausgezogen. Die Zylinder der Walze sind aus ungiftigem Material und können auf das gewünschte Brotteiggewicht eingestellt werden. Auch die aus geeignetem Material gemachten Bänder, die das Brot in die gewünschte Form und Länge bringen, sind regulierbar. Es können von 100gr.- 1200gr. länglich geformte Brotteile hergestellt werden.

ESP

La máquina está creada dentro de las reglas más tradicionales para producir óptimas baguette y todas las formas largas de pan. La pasta se lamina y, a continuación, se envuelve, se enrolla y se alarga con dos tapices con sentido de rotación opuesto. Los cilindros de laminación son de material atóxico y permiten una perfecta regulación del peso de la porción de pasta. Los tapices de alargue, también de material idóneo, se regulan por separado para lograr el alargue deseado según el peso de la porción de pasta. Es posible producir piezas alargadas de 100 a 1200 gramos de peso aproximadamente.

RUS

Эта машина создана на основе традиционных правил производства больших багетов и всех хлебобулочных изделий длинной формы. Сначала раскатывают тесто, а затем сворачивают, закручивают и растягивают между двумя лентами с противоположным вращением. Вращающиеся цилиндры изготовлены из нетоксичных материалов и позволяют отлично отрегулировать процесс в соответствии с весом куска теста. Растягивающие ленты также изготовлены из соответствующих материалов. Их можно регулировать отдельно для достижения требуемого растяжения в соответствии с весом куска теста. Можно отформовать небольшие куски весом от 100 г и до 1200 грамм.

**modello
model****Kw****volt****peso kg
weight kg****dimensioni mm
dimensions mm****FB 3-700**

0,55

400/3/50

240

1050x950x1500

Formatrici per pane avvolto

Moulders



Caratteristiche tecniche generali:

- due rulli da mm 600 con ritorno
- pezzatura da 20 a 1500 gr
- scivolo di ritorno
- normative CE
- montata su ruote

General technical characteristics:

- two cylinders mm 600
- pieces weight from 20 to 1500 gr
- return chute
- CE rules
- mounted on wheels

ITA

La macchina proposta rispecchia le funzioni tipiche che l'hanno resa indispensabile per ottenere in ogni panificio "banane", "filoni" e ogni altra forma "avvolta". Sono stati ampliati i limiti di uso della macchina fino a consentire la produzione di pezzi da un minimo di 25 gr ad un massimo di 1000 gr di peso. Nuovi comandi, che si sviluppano sui 360°, consentono la migliore regolazione possibile dello spessore di laminazione e del numero di avvolgimenti voluti. La trasmissione al tappeto superiore può essere disinnervata, lasciandolo fermo, mentre il resto della macchina funziona: ciò consente di usarla come piccolo cilindro. La formatrice non necessita di alcuna manutenzione particolare: i tre tappeti sono smontabili per l'eventuale ricambio. Il moderno aspetto rispecchia le nuove concezioni igieniche per una facile pulizia ed un'altrettanto facile ispezionabilità della macchina, rispettando inoltre le nuove regole europee riguardanti le norme antinfortunistiche. Il filonatore motorizzato consente, accostandolo alla formatrice, di ottenere una efficace formatrice-filonatrice per tutte le forme di pane allungato come baguette, filoni, grissini filonati ecc.

ENG

The machine proposed here performs the typical functions which have made it indispensable for any bakery to obtain "banana" shaped bread, loaves and any other kind of "folded" shapes. Updated computer-aided design has made it possible to create a modern machine, featuring improved quality and top-level technology. The machine operating limits have been extended to cover a production range of pieces from a minimum of 25 g. to a maximum of 1000 g. New controls developed over 360° allow the best possible adjustments for any laminating thickness and folding required. Thanks to the wide return slide, the machine can be operated by just one person. Transmission to the upper belt can be disconnected to leave it stopped; meanwhile the rest of the machine can continue to operate and be used as a small cylinder. The machine requires no special maintenance, the three belts can be removed for replacement. Its modern appearance reflects the new hygienic concepts for easy cleaning and easy inspection; moreover the machine respects the new European rules concerning accident-prevention standards. The motor-driven loaf moulder, when fitted alongside the moulder, makes it possible to obtain an efficient combination for producing all longer bread shapes, such as French baguette, loaves, long grissini etc.

FRA

La machine proposée reflète les fonctions typiques qui l'ont rendue indispensable pour obtenir dans chaque boulangerie des "bananes", des "baguettes" et toutes les autres formes "enroulées". Les limitations d'emploi ont été élargies jusqu'à permettre la production de morceaux de pâte à pain d'un minimum de 25 g. à un maximum de 1000 g. de poids. De nouvelles commandes, qui se développent sur 360°, permettent le meilleur réglage possible de l'épaisseur du feuilletage et du nombre d'enroulement désirés. La transmission au tapis supérieur peut être déconnectée, en le laissant arrêté, tandis que le reste de la machine est en marche, ceci permet de l'utiliser en tant que petit cylindre. La façonneuse n'a besoin d'aucun entretien spécial : les trois tapis sont démontables pour éventuellement pouvoir les changer. Son aspect moderne reflète les nouvelles conceptions hygiéniques pour un nettoyage facile et une inspection tout autant aisée de la machine, en respectant en outre les nouvelles règles européennes en matière de mesures pour la prévention des accidents. Le dispositif motorisé pour former les baguettes permet, avec la façonneuse d'obtenir une machine pour baguettes très efficace pour toutes les formes de pain allongé telles que les baguettes, les gressins ect...

GER

Die angebotene Maschine enthält alle typische Funktionen, die sie unentbehrlich gemacht haben, um in jeder Bäckerei perfekte lange Brötchen, Baguettes und jede andere "aufgerollte" Form zu produzieren. Die neueste Konstruktion mit dem Computer hat die Entwicklung einer modernen, hochqualitativen Maschine mit hoher Technologie erlaubt. Die Anwendungsgrenzen der Maschine sind so erweitert worden, dass nun eine Produktion von Broteigstücken von 25 gr bis 1000 gr Gewicht möglich ist. Neue Steuerungen, die sich auf 360° erstrecken, erlauben die bestmögliche Einstellung der Walzstärke und der Anzahl der gewünschten Wicklungen. Durch die weite Rücklaufutsche kann die Maschine auch von einem einzigen Bediener bedient werden. Die Übertragung zum oberen Teppich kann ausgeschaltet werden: der Teppich bleibt stehen, während die restlichen Teile der Maschine laufen weiter und die Einheit kann als kleiner Zylinder verwendet werden. Die Formmaschine braucht keine besondere Wartung: die drei Teppiche können für die Auswechslung leicht abmontiert werden. Diese moderne Ausführung entspricht den neuen Hygienevorschriften und erlaubt eine einfache Reinigung und eine bequeme Inspektion der Maschine und dies unter Beachtung der neuen EG-Sicherheitsvorschriften. Durch die Montage einer zusätzlichen motorisierten Ziehvorrichtung erhält man eine Zieh- und Formmaschine, die die Produktion von allen länglichen Brotformen, wie Baguette oder Grissini, erlaubt.

ESP

La máquina propuesta refleja las funciones típicas que la hacen indispensable para obtener en cada panificación "bananas", "flautas" y cualquier otra forma "envuelta". Se ampliaron los límites de uso de la máquina hasta permitir la producción de piezas de un mínimo de 25 g a un máximo de 1000 g de peso. Nuevos mandos, que se desarrollan a 360°, permiten la mejor regulación del espesor de laminación y del número de envolvimientos deseados. La transmisión al tapiz superior se puede quitar y dejar quieto, mientras que el resto de la máquina funciona: esto permite usarla como un cilindro pequeño. La modeladora no requiere mantenimiento especial: los tres tapices se desmontan para un posible recambio. El aspecto moderno respeta las nuevas concepciones higiénicas para una fácil limpieza y inspección de la máquina, dentro del respeto de las nuevas reglas europeas sobre normas contra accidentes. El molde motorizado permite, al acercarlo a la moldeadora, lograr una eficaz moldeadora para las formas de pan largo como baguette, flauta, colines alargados, etc.

RUS

Представленная здесь машина выполняет типичные функции, которые делают ее незаменимой в любой пекарне для формования хлеба в форме банана, длинных батонов и любых других видов закрученного хлеба. Современный компьютерный дизайн дал возможность создать современную машину с улучшенным качеством и высокими технологиями. Были расширены ограничения возможности машины, чтобы иметь возможность работать с продуктами с минимальным весом от 25 г до максимального веса в 1000 г. Новые контрольные механизмы, работающие с размахом на 360 градусов, позволяют проводить настройки для раскатки теста любой толщины и количества слоев. Благодаря широкому возвратному ползунку, машиной может управлять один человек. Передачу на верхний ремень можно отсоединить и прекратить, в то время как сама машина продолжит работу и будет использована для маленький цилиндр. Эта машина не требует специального технического обслуживания. Три ремня можно снять для замены. Ее современный внешний вид отвечает новой концепции по гигиене для упрощения чистки машины и контроля за ее работой. Более того, эта машина отвечает новым европейским стандартам по предупреждению травматизма. Приводная формовочная машина для длинных батонов, когда полностью укомплектована, дает возможность эффективно производить хлеб длинной формы, такой как французский багет, длинные батоны, хлебные палочки и др.

| modello model | Kw | volt | peso kg weight kg | dimensioni mm dimensions mm |
|------------------|------|----------|----------------------|--------------------------------|
| F 600 | 0,75 | 400/3/50 | 130 | 825x1085x1205 |
| FF 600 | 0,75 | 400/3/50 | 168 | 825x2005x1205 |

Imballi | Packing

| Modello | SCATOLA SU PALLET - BOX ON TO PALLET | | | GABBIA/CASSA - CAGE/CRATE | | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|-------|------|---------------------------|-------|------|
| | Lung. | Prof. | h | Lung. | Prof. | h |
| Basamento tubolare SPZ e DR | 1130 | 910 | 310 | | | |
| Basamento Tubolare Tauro - Sirio | 500 | 150 | 700 | | | |
| PE 7,5 - Tauro 12 - Tauro 18 - JOLLY | 630 | 410 | 720 | 700 | 530 | 780 |
| Tauro 22 ÷ 40A - SFERA | 830 | 570 | 960 | 890 | 650 | 1040 |
| SPZ tutte - DR tutte - BM10 CHEF 10 | | | | | | |
| BM20 CHEF 20 - T50 | 880 | 700 | 1100 | 980 | 830 | 1160 |
| SFG 500B - SFG 600B | 1380 | 840 | 920 | 1320 | 900 | 910 |
| SFG500T - SFG500TM - SFG600TM | 1380 | 840 | 1530 | 1420 | 930 | 1560 |
| SFG 600 TL - SFG 600 TMM | | | | 1420 | 900 | 1850 |
| CC 30/50 - BM 40 -CHEF 40 SL50 SL60 - | | | | | | |
| F600 - RF300 EC 30-60 | 950 | 740 | 1610 | 1030 | 810 | 1500 |
| BM 20H - BM 30 CHEF 20H CHEF 30 | 870 | 700 | 1500 | 870 | 780 | 1500 |
| BM 60 - BM 80 CHEF 60 | 1110 | 880 | 1780 | 1130 | 980 | 1830 |
| PE 60 DT - PE 80 DT | | | | 1130 | 980 | 2110 |
| FB 3-700 | 1110 | 860 | 940 | | | |
| SL80 - SL120 | 1380 | 840 | 1530 | 1460 | 960 | 1580 |
| SL 160 - SL 200 | | | | 1680 | 1130 | 1780 |
| SL280 | | | | 1980 | 1280 | 1780 |
| PE 100 - PE 120 - PE 160 | | | | 1380 | 1280 | 2380 |
| VE 80 - VE 120 | | | | 1800 | 1280 | 1510 |
| VE 160 - VE 200 | | | | 2230 | 1680 | 1720 |
| VE 250 - VE 300 | | | | 2350 | 1750 | 1800 |
| Carrello silver VE 80 | | | | 930 | 1080 | 1100 |
| Carrello silver VE 120 - 160 - 200 | | | | 1170 | 1330 | 1100 |
| Carrello silver VE 250 - 300 | | | | 1350 | 1200 | 1140 |
| Sollevatore SM 120 (vert.) | | | | 1780 | 1280 | 1840 |
| Sollevatore SM 190 (orizz.) | | | | 2330 | 1680 | 2250 |
| Sollevatore SM 260 (orizz.) | | | | 3030 | 1580 | 2150 |
| Sollevatore HERCULES | | | | 2980 | 1780 | 2480 |
| Sollevatore autosvuotante SAU B | | | | 2380 | 1680 | 2060 |
| Sollevatore autosvuotante SAU T | | | | 2380 | 1680 | 2520 |
| Tramogge | | | | 2230 | 1580 | 1180 |
| SVPE Scarico 1,5 mt. (vert.) | | | | 1520 | 1220 | 2220 |
| SVPE Scarico 2 mt. (orizz.) | | | | 3220 | 1220 | 1320 |
| Spezzatrice SPM-SPA-SQ | 750 | 740 | 1670 | 830 | 830 | 1510 |
| Spezzatrice SME-SE | 750 | 740 | 1420 | | | |
| Impastatrice Tuffante IT 40 | 870 | 890 | 1700 | | | |
| Impastatrice Tuffante IT 60 | 950 | 1080 | 1750 | | | |
| Impastatrice Tuffante IT 80 | 950 | 1150 | 1800 | | | |
| Impastatrice Tuffante IT 120 | 1070 | 1280 | 2000 | | | |
| Spezzatrice Volumetrica | | | | 2100 | 1000 | 1500 |

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

General Terms Of Sales

| | |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prodotti: | Il presente catalogo annulla e sostituisce, con decorrenza dal 1 Gennaio 2012, tutti i precedenti. |
| Ordini: | Tutti gli ordinativi si intenderanno accettati solo tramite nostra conferma d'ordine della quale una copia dovrà esserci resa sottoscritta per accettazione. |
| Pagamenti: | Le condizioni di pagamento sono da concordarsi di volta in volta. Eventuali spese per bollo effetti e/o tratte, registrazione contratti ecc., sono sempre a carico dell'acquirente. |
| Resa: | La merce si intende sempre resa franco fabbrica; nel caso di trasporto effettuato con nostri mezzi, il relativo costo sarà addebitato in fattura. |
| Trasporto: | A carico del cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale, devono essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. |
| Imballo: | Eventuale imballaggio sarà addebitato in fattura. |
| Garanzia: | Tutte le parti componenti le macchine, escluso le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, quando i difetti sono dovuti alla costruzione. La garanzia non contempla la sostituzione della macchina. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. |
| I.V.A.: | Esclusa. |
| Conformità: | Tutte le macchine vengono consegnate con Certificato di Conformità e Targa CE. |
| Fotografie: | Le fotografie ed i colori delle macchine rappresentate nel listino e sui cataloghi sono puramente indicative. SIGMA srl si riserva la facoltà di effettuare cambiamenti e/o migliorie senza alcun preavviso. |

| | |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Products: | This catalogue cancels and replaces, starting from January 1st 2012, all the previous ones. |
| Orders: | All the orders will be considered accepted only after our order confirmation. One copy of it has to be returned duly signed. |
| Payments: | The payment terms will be agreed each time. |
| Delivery Terms: | Delivery terms are usually ex-works. |
| Transport: | To be paid by the customer. Possible complaints for damaged goods must be pointed out to the forwarder at the moment of the acceptance of the goods. |
| Packing: | To be added in the invoice. |
| Warranty: | All the components of our machines, except for the electrical parts, have a one-year guarantee, starting from the delivery date, when there are manufacturing defects. The warranty doesn't imply the replacement of the machine. It also doesn't imply the costs of labor for the replacement of spare parts and all the other possible expenses. |
| Conformity: | All our machines have the CE Certification. |
| Photos: | Pictures and colours of the machines shown in both price list and catalogues are illustrative. Sigma srl reserves the right to change them without informing. |





BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT

SIGMA s.r.l.

Via Artigianato, 85

25030 Torbole Casaglia

Brescia - Italy

tel. +39 030 2650488

fax +39 030 2650143

www.sigmasrl.info

info@sigmasrl.info