



TIMER

VARIABLE SPEED

ADVANTAGE

IT ...-VV= Velocità Variabile e "Inverter". Consegna su ruote fra cui 2 con freni.

EN ...-VV= Variable speed and "Inverter". - Delivered on wheels, 2 with brakes.

ES ...-VV = Velocidad Variable y "Inverter". Entregado sobre ruedas entre las que están 2 proveídas de frenos.

IT Impastatrici

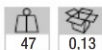
- Cestello in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio fucinato alta durezza, divisore in acciaio inox AISI 304.
- Griglia in acciaio inox con microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio, affidabile, efficiente e silenzioso !!
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità per il mantenimento.
- Comando bassa tensione 24 V (IP65).
- Pulsante di emergenza.
- Consegna di serie su ruote, 2 con freni.

EN Dough mixers

- Tank in stainless steel AISI 304.
- Spiral steel fusion high strength divisor in stainless steel AISI 304.
- Spirals in stainless steel bowl guard with security microswitch.
- Oil transmission/gear box, for more reliability and low sound emission.
- Engine suspended, better ventilation, easier maintenance.
- 24 V low voltage control panel (IP65).
- Emergency stop switch.
- Standard delivered with wheels, 2 with brakes.

ES Amasadoras de pasta

- Cuba de acero inoxidable AISI 304.
- Espiral de acero alta dureza, reja divisoria de acero inoxidable AISI 304.
- Reja de acero inoxidable proveída de un micro interruptor de seguridad.
- ¡Transmisión por motoréductor a baño de aceite, fiable, perfecto y silencioso!!
- Motor suspendido, mejor ventilación, facilitado para el mantenimiento.
- Mando de baja tensión 24 V (IP65).
- Botón de freno de urgencia.
- Entrega de serie sobre ruedas entre las que están 2 proveídas de frenos.



NT10/G-(230/1)

830,00 EUR

mm : 270x560xh540

hp : 0,5 kW : 0,37

230/1N 50Hz

IT Impastatrice 10 litri, versione spirale

- Modello con 1 velocità.
- Diametro del cestello: 260 mm (10 litri) = 8 kg di pasta.

EN Dough mixer 10 liters, spiral version

- 1 speed.
- Tank diameter 260 mm (10 liters) = 8 kg dough.

ES Amasadora de pasta 10 litros, versión de espiral, 1 velocidad

- Modelo de 1 velocidad.
- Diametro de la cuba 260 mm (10 litros) = 8 kg de pasta.



NT22/G-(230/1)

1 173,00 EUR

mm : 400x690xh680

hp : 1,2 kW : 0,9

230/1N 50Hz

IT Impastatrice 22 litri, versione a spirale

- Modello a 1 velocità, timer di serie.
- Diametro della vasca 350 mm (22 litri) = 18 kg di impasto.

EN Dough mixer 22 liters, spiral version

- 1 speed, timer.
- Tank diameter 350 mm (22 liters) = 18 kg of dough.

ES Amasadora de pasta 22 litros, versión de espiral

- Modelo de 1 velocidad, timer de serie.
- Diametro de la cuba 350 mm (22 litros) = 18 kg de pasta.



TIMER



NT33/G-(230/1)

1 482,00 EUR

mm : 440x720xh830

hp : 1,7 kW : 1,3

230/1N 50Hz

IT Impastatrice 33 litri, versione a spirale

- Modello a 1 velocità, timer di serie.
- Diametro della vasca 400 mm (33 litri) = 25 kg di impasto.

EN Dough mixer 33 liters, spiral version

- 1 speed, timer.
- Tank diameter 400 mm (33 liters) = 25 kg of dough.

ES Amasadora de pasta 33 litros, versión de espiral

- Modelo de 1 velocidad, timer de serie.
- Diametro de la cuba 400 mm (33 litros) = 25 kg de pasta.



TIMER



114 0,42



NT42/G-VV

2 010,00 EUR

mm : 490x770xh860

hp : 2 kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

IT Impastatrice 42 litri, versione a spirale

- Velocità variabili. Timer di serie.
- Diametro: 450 mm, (42 litri) = 38 kg di impasto.

EN Dough mixer 42 liters, spiral version

- Variable speeds. Timer, standard delivered.
- Diameter: 450 mm, (42 liters) = 38 kg of dough.

ES Amasadora de pasta 42 litros, versión de espiral

- Velocidad variable. Timer de serie.
- Diametro: 450 mm, (42 litros) = 38 kg de pasta.



TIMER
VARIABLE SPEED



136 0,48



NT53/G-VV

2 162,00 EUR

mm : 520x860xh760

hp : 2 kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

IT Impastatrice 53 litri, versione a spirale

- Velocità variabili. Timer di serie.
- Diametro: 500 mm (53 litri) = 44 kg di impasto.

EN Dough mixer 53 liters, spiral version

- Variable speeds. Timer.
- Diameter: 500 mm (53 liters) = 44 kg dough.

ES Amasadora de pasta 53 litros, versión de espiral

- Velocidad variable. Timer de serie.
- Diametro: 500 mm (53 litros) = 44 kg de pasta.



TIMER
VARIABLE SPEED



151 0,57



TIMER

VARIABLE SPEED

HEAD AND
TAKING-OFF BOWL

Ⓜ Impastatrici, testa ribaltabile

- Cestello in acciaio inox AISI 304.
- Spirale in acciaio fucinato alta durezza, divisore in acciaio inox AISI 304.
- Griglia in acciaio inox con microinterruttore di sicurezza.
- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.
- Motore sospeso, migliore ventilazione, facilità per il mantenimento.
- Comando bassa tensione 24 V (IP65)
- Pulsante di emergenza.
- Fornito di seire su ruote, tra le quale 2 con freni.

Ⓔ Dough mixers, tilting head

- Tank in Stainless steel AISI 304.
- Spiral in steel high strength divisor in stainless steel AISI 304.
- Stainless steel bowl guard with security microswitch.
- Oil transmission/gear box.
- Engine suspended, better ventilation, easier maintenance.
- 24 V low voltage control panel (IP65).
- Emergency stop switch.
- Supplied with castors whose 2 with brakes.

Ⓔ Amasadoras a pasta, cabeza basculante

- Cuba en acero inox AISI 304.
- Espiral de acero alta dureza, reja divisora en acero inox AISI 304.
- Rejilla en acero inox provisto de un micro interruptor de seguridad.
- Trasmision para motoriductor de baño de aceite.
- Motor suspendido, mejor aeracion, facilidad de mantenimiento.
- Mando de baja tension 24 V (IP65).
- Pulsador de pare de emergencia.
- Entreganos provistas de ruedas de serie incluido 2 con freno.

ADVANTAGE

Ⓜ -...-VV=Velocità variabile e " Inverter ".ALZ/VV= - Testa ribaltabile e vasca amovibile. Consegnati di serie su ruote, fra cui 2 con freni.

Ⓔ -...-VV=Variable speed and " Inverter ". ALZ/VV= Removable head and tilting tank. Delivered on wheels, 2 of them with brakes.

Ⓔ -...-VV=Vitesse Variable y "Inverter". ALZ / VV = Cabeza basculante y cuba amovible. Entregados por serie sobre ruedas entre las que están 2 proveídas de frenos.



TIMER
VARIABLE SPEED
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



NT22/G-ALZ/VV

1 749,00 EUR

mm : 400x690xh680

hp : 1 kW : 0,75

230/1N 50-60Hz

Ⓜ Impastatrice 22 litri, versione a spirale

- Testa ribaltabile e vasca amovibile.
- Velocità variabili, timer.
- Vasca in acciaio inox Ø 350 mm (22 lit.) = 18 kg di impasto.

Ⓔ Dough mixer 22 liters, spiral version

- Removable bowl and tilting head.
- Variable speeds. Timer.
- Tank diameter 350 mm, (22 liters) = 18 kg dough.

Ⓔ Amasadora a pasta 22 litros, versión espiral

- Cabeza basculante y cuba amovible.
- Velocidad variable. Timer de serie.
- Diametro de la cuba 350 mm, (22 litros) = 18 kg de pasta.





NT33/G-ALZ/WW

2 082,00 EUR

mm : 440x800xh760

hp : 2 kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

IT Impastatrice 33 litri, versione a spirale

- Testa ribaltabile e vasca amovibile.
- Velocità variabili. Timer di serie.
- Diametro della vasca: 400 mm (33 litri) = 25 kg d'impasto.

EN Dough mixer 33 liters, spiral version

- Removable bowl and tilting head.
- Variable speeds. Timer standard delivered.
- Tank diameter 400 mm, (33 liters) = 25 kg dough.

ES Amasadora de pasta 33 litros, versión espiral

- Cabeza basculante y cuba amovible.
- Velocidad variable. Timer de serie.
- Diametro de la cuba 400 mm, (33 litros) = 25 kg de pasta.



TIMER
VARIABLE SPEED
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



new

NT42/G-ALZ/WW

2 259,00 EUR

mm : 490x860xh730

hp : 2 kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

IT Impastatrice 42 litri, testa ribaltabile, velocità variabile

- Testa ribaltabile e vasca amovibile
- Velocità variabili. Timer di serie.
- Vasca in acciaio inox 450 mm. (42 litri) = 38 kg d'impasto.

EN Dough mixer 42 Liter, tilting head, removable bowl

- Removable bowl and tilting head.
- Variable speeds. Timer standard delivered.
- Tank diameter 450 mm, (42 liters) = 38 kg dough.

ES Amasadora 42 litros, cabeza basculante, cuba amovible

- Cabeza basculante y cuba amovible.
- Velocidad variable. Timer de serie.
- Diametro de la cuba 450 mm, (42 litros) = 38 kg de pasta.



TIMER
VARIABLE SPEED
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



new

NT53/G-ALZ/WW

2 477,00 EUR

mm : 550x870xh730

hp : 2 kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

IT Impastatrice 53 litri, testa ribaltabile, vasca amovibile

- Testa ribaltabile e vasca amovibile.
- Velocità variabili. Timer di serie.
- Vasca in acciaio inox 500 mm, (53 litri) = 44 kg d'impasto.

EN Dough mixer 53 L., tilting head, removable bowl

- Removable bowl and tilting head.
- Variable speeds. Timer standard delivered
- Tank diameter 500 mm, (53 liters) = 44 kg dough.

ES Amasador 53 litros, cabeza basculante, cuba amovible

- Cabeza basculante y cuba amovible.
- Velocidad variable. Timer de serie.
- Diametro de la cuba 500 mm, (53 litros) = 44 kg de pasta.



TIMER
VARIABLE SPEED
HEAD AND TAKING-OFF BOWL



**PPR-30S/2****4 500,00 EUR**

mm : 640x1000xh650

hp : 1,5 kW : 1,1

400-230/3N 50Hz

Impastatrice a forcella speciale pizzeria, 30 kg, 2 velocità

- Pannello di controllo analogico a basse tensione.
- Motore a due velocità, motoriduttore di trazione, autolubrificante, pulegge di trasmissione, molto silenzioso.
- Pulsante di emergenza tipo "punch".
- Telaio in acciaio dipinto di grande spessore.
- Vasca Ø 530 mm, forcella e barra di divisione in acciaio inox AISI 304 di grande spessore. Raschietto in vasca, inox e polietilene.
- Rete di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo di micro switch.
- Piedini regolabili per il livellamento.

**Kneading-trough with fork, special pizzeria, 30 kg, 2 speeds**

- Analogical directive panel, low-voltage.
- 2-speed engine, traction by reductor motors, auto-lubricant, transmission by pulleys, very silent.
- Emergency stop button, type "hot shot".
- Painted steel undercarriage, big thickness.
- Basin Ø 530 mm, fork and divisor bar in stainless steel AISI 304, big thickness, scratcher in the basin, stainless steel and polyethylene.
- Protection grid of the basin in stainless steel, with micro-switch.
- Adjustable feet for the upgrade.

Amasadora a horquilla especial pizzeria 30 kg, 2 velocidades

- Tablero de mando analógico, tiene baja tensión.
- Motores tiene 2 velocidades, tracción por motor reductores, autolubrificantes, transmisión por poleas, funcionamiento muy silencioso.
- Botón de freno de urgencia caracteriza "puñetazo".
- Bastidor de acero pinta, de espesor fuerte.
- Cuba Ø 530 mm, horquilla y barra divisoria en acero inoxidable AISI 304, de espesor fuerte, rascador en cuba, acero inoxidable y polietileno.
- Rejilla de protección de la cuba de acero en acero inoxidable, con dispositivo por micro interruptor.
- Pies niveladores para la postura a nivel.

2 SPEEDS**PBR-35/2****9 000,00 EUR**

mm : 640x1100xh1230

hp : 2,5 kW : 1,8

400-230/3N 50Hz

Impastatrice a forcella "grande capacità", 35 kg

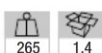
- Motore a due velocità.
- Quadro di comando analogico a bassa tensione (24 V).
- Motoriduttore di trazione, autolubrificante, pulegge di trasmissione, molto silenzioso.
- Pulsante di emergenza tipo "punch".
- Telaio in acciaio dipinto, di grande spessore.
- Vasca, forcella e barra di divisione in acciaio inox AISI 304 di grande spessore. Raschietto in vasca, inox e polietilene, (62 lit.) Ø 570x220 mm.
- Reta di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo di micro switch.
- Piedini regolabili per il livellamento.

**Kneader with fork "big capacity", 35 kg**

- 2-speed engine.
- Analogical directive panel, low-voltage (24 V).
- Traction by reductor motors, auto-lubricant, transmission by pulleys, very silent working.
- Emergency stop button, "punch" type.
- Painted steel undercarriage, very thick.
- Basin, fork and divisor bar in stainless steel AISI 304, very thick, scratcher in basin, stainless steel and polyethylene, (62 lit.) Ø 570x220 mm.
- Protection grid of the basin in stainless steel, with micro-interrupter.
- Adjustable feet for the upgrade.

Artesas a bifurcación "gran capacidad", 35 kg

- Motor con 2 velocidades.
- Analógico grupo de expertos de baja tensión (24 V).
- Tracción por motores redactor, autolubricant, la transmisión por poleas, trabajando en silencio.
- Botón de emergencia alto, tipo "hot shot".
- Bastidor de acero pintado grueso y fuerte.
- Cuenca, bar tenedor y el divisor en acero inoxidable AISI 304, espesor fuerte, rascador en la cuenca, de acero inoxidable y polietileno (62 lit.) Ø 570x220 mm.
- Rejilla de protección de la cuenca en acero inoxidable, con microinterrupter.
- Pies grandes para la actualización.

2 SPEEDS

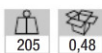
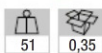


ADVANTAGE

Ⓜ Ampio spazio fra le piastre, migliore visibilità, lavoro più facile per una maggiore produttività. - Contorno delle piastre arrotondato che crea un bordo periferico uniforme. - Di facile uso grazie alla leva posta sotto la piastra inferiore, permettendo la regolazione dello spessore.

Ⓜ Big spacing between the plates, better visibility, production process made easier for a better productivity. - Plates with rounded outline, forming a uniform peripheral border. - Easy to use thanks to the lever underneath the bottom plate, which allows the adjustment of the thickness.

Ⓜ Gran espaciamento entre las placas, la mejor visibilidad, el trabajo más fácil y la mejor productividad - Contorno de las placas redondeados, permitiendo un borde periférico uniforme - Facilitado por empleo gracias al la palanca colocado bajo la placa inferior, permitiendo el arreglo del espesor.



DP35-EK(230/1)

4 476,00 EUR

mm : 500x610xh770

kW : 3,8

230/1N 50Hz

Ⓜ Formatrice per pizze Ø 350 mm

- Piastre in acciaio inossidabile, scaldate per resistenze elettriche.
- Sonda del termostato di tipo "termocoppia", più sensibile.
- Griglia di protezione che cinge le piastre in acciaio inossidabile.
- Quadro elettronico di comando "digitale" composto di: interruttore ON/OFF, 2 termostati - 1 per piastra, timer per la regolazione del tempo di contatto, pulsante "START", arresto di emergenza di tipo "Pressione".
- Telaio in acciaio inossidabile.



Ⓜ Forming machine for pizzas Ø 350 mm

- Stainless steel plate, heated by electric elements.
- Probe of the thermostat, "thermoelectric sensor" type, more sensitive.
- Stainless steel plate surrounded by protection grid.
- Electric and "digital" control panel composed with: ON/OFF switch, 2 thermostats - 1 by plate, timer for the regulation of the contact time, pushbutton "START", emergency stop type "knuckle-duster".
- Stainless steel carriage.

Ⓜ Formadora para pizzas Ø 350 mm

- Placas de acero inoxidable, calentadas por resistencias eléctricas.
- Sonda del termostato de tipo "termopar", más sensible.
- Reja de protección que rodea las placas de acero inoxidable.
- Tablero de mando electrónico "digital" compuesto de: interruptor ON/OFF, 2 termostatos - 1 por placa, timer para la regulación del tiempo de contacto, botón "START", freno de urgencia de tipo "Puñetazo".
- Bastidor de acero inoxidable.

SDP/PF

759,00 EUR

mm : 555x710xh800

Ⓜ Supporto inox + cassetto, su ruote, per formatrici

Ⓜ Stainless steel support + drawer, on wheels, for forming machines

Ⓜ Soporte en inox + cajón, su ruedas, para formadoras

DP45-EK

6 053,00 EUR

mm : 550x710xh845

kW : 6

400/3N 50Hz

Ⓜ Formatrice per pizze Ø 450 mm

- Piastre in acciaio inossidabile, scaldate per resistenze elettriche.
- Sonda del termostato di tipo "termocoppia", più sensibile.
- Griglia di protezione che cinge le piastre in acciaio inossidabile.
- Quadro elettronico di comando "digitale" composto di: interruttore ON/OFF, 2 termostati - 1 per piastra, timer per la regolazione del tempo di contatto, pulsante "START", arresto di emergenza di tipo "Pressione".
- Telaio in acciaio inossidabile.



Ⓜ Forming machine for pizzas Ø 450 mm

- Stainless steel plate, heated by electric elements.
- Probe of the thermostat, "thermoelectric sensor" type, more sensitive.
- Stainless steel plate surrounded by protection grid.
- Electric and "digital" control panel composed with: ON/OFF switch, 2 thermostats, 1 by plate timer for the regulation of the contact time, pushbutton "START", emergency stop type "knuckle-duster".
- Stainless steel carriage.

Ⓜ Formadora para pizzas Ø 450 mm

- Placas de acero inoxidable, calentadas por resistencias eléctricas.
- Sonda del termostato de tipo "termopar", más sensible.
- Reja de protección que rodea las placas de acero inoxidable.
- Tablero de mando electrónico "digital" compuesto de: interruptor ON/OFF, 2 termostatos - 1 por placa, timer para la regulación del tiempo de contacto, botón "START", freno de urgencia de tipo "Puñetazo".
- Bastidor de acero inoxidable.

SDP/PF

759,00 EUR

mm : 555x710xh800

Ⓜ Supporto inox + cassetto, su ruote, per formatrici

Ⓜ Stainless steel support + drawer, on wheels, for forming machines

Ⓜ Soporte en inox + cajón, su ruedas, para formadoras

**P32/X****964,00 EUR**

mm : 430x500xh630

hp : 0,33 kW : 0,25

230/1N 50Hz

IT Laminatoio Ø 320 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile

- Trattamento da 80 a 210 gr. e regolabile di 140 a 310 mm di diametro.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Laminazione "a freddo", pasta a pizza, di forme rotonde (cilindri inclinati).
- I cilindri sono in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24V, a tasti sensitivi.

**EN Pizza roller Ø 320 mm, 2 rollers, in stainless steel**

- Dough weight 80 to 210 gr. adjustable pizza diameter 140 to 310 mm.
- Front and lateral structure in stainless steel AISI 304.
- Cold rolling, round shaped pizza dough (oblique top roller couple).
- Food suitable Teflon rollers; they have adjustable thickness grip, plexiglass top protection, bottom protection in stainless steel.
- Electric switches at low tension 24 Volts, finger touch.

ES Laminador Ø 320 mm, 2 rodillos, en acero inoxidable

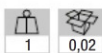
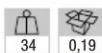
- Tratamiento de 80 a 210 gr. y regulable de 140 a 310 mm de diámetro.
- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Laminado "a frío", pasta a pizza, de formas redondas (rodillos inclinados).
- Los rodillos son de teflón (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo superior plexiglas, inferior en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión 24V, a teclas sensibles al tacto.

ADVANTAGE

IT I laminatoi non necessitano un personale specializzato, permettono delle grosse economie di tempo ed di denaro. Concepiti per trovarare delle soluzioni pratiche alla preparazione di pizze, pane, torte, ecc.

EN Pizza rolling machines don't need specialised staff, they are suitable to save time and money. Developed for practical solutions, for the preparation of pizzas, bread, pies, etc.

ES Los laminadores no necesitan a personal especializado, permiten economías gruesas en el tiempo y de plata. Concebidos para aportar las soluciones prácticas a la preparación de pizzas, pan, tartas, etc.

**PAD****64,00 EUR****IT Comando a pedale****EN Pedal control****ES Mando a pedal****P42/X****1 091,00 EUR**

mm : 530x530xh730

hp : 0,5 kW : 0,37

230/1N 50Hz

IT Laminatoio Ø 420 mm, 2 cilindri, in acciaio inossidabile

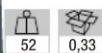
- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm di diametro.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Laminazione "a freddo", pasta a pizza, di forme rotonde (cilindri inclinati).
- I cilindri sono in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V, a tasti sensitivi.

**EN Pizza roller Ø 420 mm, 2 rollers, in stainless steel**

- Dough weight 210 to 600 gr. adjustable pizza diameter 260 to 400 mm.
- Front and lateral structure in stainless steel AISI 304.
- Cold rolling, round shaped pizza dough (oblique top roller couple).
- Food suitable Teflon rollers; they have adjustable thickness grip, plexiglas top protection, bottom protection in stainless steel.
- Electric switches at low tension 24 Volts, touch-sensitive.

ES Laminador Ø 420 mm, 2 rodillos, en acero inoxidable

- Tratamiento de 210 a 600 gr. y regulable de 260 a 400 mm de diámetro.
- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Laminado a frío, pasta a pizza, de formas redondas (rodillos inclinados).
- Los rodillos son de teflón (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo superior plexiglas, inferior en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión 24 V, a teclas sensibles al tacto.

**PAD****64,00 EUR****IT Comando a pedale****EN Pedal control****ES Mando a pedal**

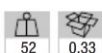
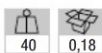


ADVANTAGE

Ⓜ I laminatoi non necessitano un personale specializzato, permettono delle grosse economie di tempo ed di denaro. Concepiti per trovarare delle soluzioni pratiche alla preparazione di pizze, pane, torte, ecc.

Ⓜ Pizza rolling machines don't need specialised staff, they are suitable to save time and money. Developed for practical solutions, for the preparation of pizzas, bread, pies, etc.

Ⓜ Los laminadores no necesitan a personal especializado, permiten economías gruesas en el tiempo y de plata. Concebidos para aportar las soluciones prácticas a la preparación de pizzas, pan, tartas, etc.



PAD INCLUDED

P42/XVM

859,00 EUR

mm : 570x400xh450

hp : 0,5 kW : 0,37

230/1N 50Hz

Ⓜ Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile

- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
- Laminatoio compatto ed economico.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Laminazione "a freddo", pasta a pizza, su piatti, 1 solo cilindro.
- Cilindro in teflon alimentare, spessore regolabile, protezione cilindro in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V.
- NB: Niente possibilità per un comando a pedale.



Ⓜ Pizza roller Ø 420 mm, 1 roller "Linear", in stainless steel

- Dough weight 210 to 600 gr. adjustable pizza diam. 260 to 400 mm.
- Compact and competitive rolling machine.
- Front and lateral structure in stainless steel AISI 304.
- Cold rolling, pizza dough on tray (one roller only).
- Food suitable Teflon rollers, adjustable thickness grip, stainless steel roller protection.
- Low tension electric switch 24 V.
- NB: no electric foot pedal connection.

Ⓜ Laminador Ø 420 mm, 1 rodillo "Linear", en acero inoxidable

- Tratamiento de 210 a 600 gr. y regulable de 260 a 400 mm.
- Laminador compacto y económico.
- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Laminado "a frío", pasta a pizza, sobre platos (1 solo rodillo).
- Rodillo teflon (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión 24 V.
- NB: ninguna posibilidad de tener un mando a pedal.

P42/XV

1 144,00 EUR

mm : 530x530xh730

hp : 0,5 kW : 0,37

230/1N 50Hz

Ⓜ Laminatoio Ø 420 mm, 1 cilindro "Linear", in acciaio inossidabile

- Trattamento di 210 a 600 gr. e regolabile di 260 a 400 mm.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Laminazione "a freddo", pasta a pizza, su piatti (cilindri paralleli).
- I cilindri sono in teflon (alimentare), spessore regolabile, protezione rotolo superiore in plexiglas, inferiore in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V, a tasti sensitivi.
- Comando a pedale, di serie.



Ⓜ Pizza roller Ø 420 mm, 2 rollers "Linear", in stainless steel

- Dough weight 210 to 600 gr. adjustable pizza diam. 260 to 400 mm.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Cold rolling, pizza dough on tray (parallel roller couples).
- Food suitable Teflon rollers, they have adjustable thickness grip, top protection in plexiglass, bottom protection in stainless steel.
- Low tension electric switch at 24 Volts, touch-sensitive.
- Electric foot pedal incorporated.

Ⓜ Laminador Ø 420 mm, 2 rodillos "Linear", en acero inoxidable

- Tratamiento de 210 a 600 gr. y regulable de 260 a 400 mm.
- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Laminado "a frío", pasta a pizza, sobre platos (rodillos paralelos).
- Los rodillos son de teflón (productos alimentarios), espesor regulable, protección rodillo superior plexiglas, inferior en acero inoxidable.
- Mandos a baja tensión 24 V, a teclas sensibles al tacto.
- Mando a pedal, entregado de serie.

HOT
ROTATING

+30°+90°



PIZZAROTO

699,00 EUR

mm : 450x450xh610

kW : 0,45

230/1N 50-60Hz

IT Vetrina riscaldata esposizione

- Esposizione su 3 livelli rotativi.
- Struttura in acciaio inox.
- 3 lati e porta in vetro temperato.
- Illuminazione interna.
- Controllo della temperatura 30°C-90°C.


EN Heated display

- 3 rotating levels.
- Structure in stainless steel.
- 3 sides and door made of tempered glass.
- Internal light.
- Temperature control from 30°C to 90°C.

ES Vitrina calentante de exposición

- Exposición a 3 niveles rotatorios.
- Estructura de acero inox.
- 3 lados y puerta de cristal templado.
- Iluminación interna.
- Regulación de la temperatura desde 30°C hasta 90°C.



0°+60°



new

PIZZA BASE/SP

417,00 EUR

mm : 500x500xh90

kW : 0,43

230/1N 50-60Hz

IT Piastra riscaldante, superficie inox

- Dimensioni utili 500x500 mm
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304
- Regolazione con termostato da 0° a 60°C, interruttore ON/OFF con spia luminosa
- Riscaldamento per resistenze corazzate.


EN Heating plate, stainless steel surface

- Useful dimensions 500x500 mm
- Entirely made of stainless steel AISI 304
- Regulation through thermostat from 0° to 60°C, ON/OFF switch with indicator light
- Heating through armoured resistances.

ES Plancha calentante superficie de inox

- Superficie útil 500x500 mm.
- Realización totalmente de acero inoxidable AISI 304.
- Regulación por termostato de 0 ° a 60°C, interruptor ON/OFF con vidente luminoso.
- Calefacción por resistencias blindadas.



HRP-7M

733,00 EUR

mm : 220x420xh430

hp : 1 kW : 0,75

230/1N 50Hz

IT Tagliamozzarella

- Telaio esterno in acciaio inox, coperchio, superiore e di recupero in acciaio inox AISI 304.
- Fornito con 1 disco di 7 mm.
- Trazione ad ingranaggio a bagno d'olio.
- Comando a bassa tensione 24 V, protezione termica.
- Produzione oraria : 50 kg/ora.


EN Mozzarella grate

- Outside frame made of stainless steel, higher recovery basin made of stainless steel AISI 304.
- Delivered with a 7-mm grate.
- Gears traction with oil bath.
- 24 V low voltage control panel, thermal protection.
- Production 50 kg/h.

ES Rallador para mozzarella

- Bastidor exterior de acero inox, cubeta superior y de recuperación de acero inox AISI 304.
- Entregado con rallador 7 mm.
- Tracción de engranajes en baño de aceite.
- Mando de baja tensión 24 V, protección térmica.
- Producción horaria 50 kg/h.



2 SPEEDS



PBR-35/2

9 000,00 EUR

mm : 640x1100xh1230 hp : 2,5 kW : 1,8 400-230/3N 50Hz

Impastatrice a forcella "grande capacità", 35 kg

- Motore a due velocità.
- Quadro di comando analogico a bassa tensione (24 V).
- Motoriduttore di trazione, autolubrificante, pulegge di trasmissione, molto silenzioso.
- Pulsante di emergenza tipo "punch".
- Telaio in acciaio dipinto, di grande spessore.
- Vasca, forcella e barra di divisione in acciaio inox AISI 304 di grande spessore. Raschietto in vasca, inox e polietilene, (62 lit.) Ø 570x220 mm.
- Reta di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo di micro switch.
- Piedini regolabili per il livellamento.



Kneader with fork "big capacity", 35 kg

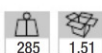
- 2-speed engine.
- Analogical directive panel, low-voltage (24 V).
- Traction by reductor motors, auto-lubricant, transmission by pulleys, very silent working.
- Emergency stop button, "punch" type.
- Painted steel undercarriage, very thick.
- Basin, fork and divisor bar in stainless steel AISI 304, very thick, scratcher in basin, stainless steel and polyethylene, (62 lit.) Ø 570x220 mm.
- Protection grid of the basin in stainless steel, with micro-interrupter.
- Adjustable feet for the upgrade.

Artesas a bifurcación "gran capacidad", 35 kg

- Motor con 2 velocidades.
- Analógico grupo de expertos de baja tensión (24 V).
- Tracción por motores reductor, autolubricante, la transmisión por poleas, trabajando en silencio.
- Botón de emergencia alto, tipo "hot shot".
- Bastidor de acero pintado grueso y fuerte.
- Cuenca, bar tenedor y el divisor en acero inoxidable AISI 304, espesor fuerte, rasgador en la cuenca, de acero inoxidable y polietileno (62 lit.) Ø 570x220 mm.
- Rejilla de protección de la cuenca en acero inoxidable, con microinterrupter.
- Pies grandes para la actualización.



2 SPEEDS



PBR-60/2

11 125,00 EUR

mm : 700x1200xh1230 hp : 2,6 kW : 1,95 400-230/3N 50Hz

Impastatrice a forcella "grande capacità", 60 kg

- Motore a due velocità.
- Quadro di comando analogico a bassa tensione (24 V).
- Motoriduttore di trazione, autolubrificante, pulegge di trasmissione, molto silenzioso.
- Pulsante di emergenza tipo "punch".
- Telaio in acciaio dipinto, di grande spessore.
- Vasca, forcella e barra di divisione in acciaio inox AISI 304 di grande spessore. Raschietto in vasca, inox e polietilene, (72 lit.) Ø 630x230 mm.
- Reta di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo di micro switch.
- Piedini regolabili per il livellamento.



Kneader with fork "big capacity", 60 kg

- 2-speed engine.
- Analogical directive panel, low-voltage (24 V).
- Traction by reductor motors, auto-lubricant, transmission by pulleys, very silent working.
- Emergency stop button, "punch" type.
- Painted steel undercarriage, very thick.
- Basin, fork and divisor bar in stainless steel AISI 304, very thick, scratcher in basin, stainless steel and polyethylene, (72 lit.) Ø 630x230 mm.
- Protection grid of the basin in stainless steel, with micro-interrupter.
- Adjustable feet for the upgrade.

Artesas a bifurcación "gran capacidad", 60 kg

- Motor 2 velocidades.
- Analógico grupo de expertos de baja tensión (24 V).
- Tracción por motores reductor, autolubricante, la transmisión por poleas, trabajando en silencio.
- Botón de emergencia alto, tipo "hot shot".
- Bastidor de acero pintado grueso y fuerte.
- Cuenca, bar tenedor y el divisor en acero inoxidable AISI 304, espesor fuerte, rasgador en la cuenca, de acero inoxidable y polietileno (72 lit.) Ø 630x230 mm.
- Rejilla de protección de la cuenca en acero inoxidable, con microinterrupter.
- Pies grandes para la actualización.



Ⓜ Impastatrici a braccia ad immersione "grande capacità"

- Quadro di comando analogico, a bassa tensione.
- Braccia regolabili.
- Trazione per ingranaggi, autolubrificanti, funzionamento molto silenzioso.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "pugno."
- Telaio in acciaio dipinto, di grande spessore.
- Tino, braccia ad immersione in acciaio inossidabile AISI 304, di grande spessore, le braccia ad immersione possono essere smontati facilmente.
- Griglia di protezione del tino in acciaio inossidabile, con dispositivo per micro interruttore.
- Piedi regolabili per il collocamento a livello.

Ⓔ Kneaders with swing arms "big capacity"

- Low tension analogical control panel.
- Adjustable swing arms.
- Traction by engrainages, self-lubricating, very quiet operation.
- Stop key "hot shot" type.
- Painted steel frame, strong thickness.
- Tank, swing arms in stainless steel AISI 304, strong thickness, swing arms can be easily dismounted.
- Protective grill of the stainless steel tank, with device by micro switch.
- Adjustable feet for the upgrade.

Ⓔ Artesas con brazos sumergidos "gruesa capacidad"

- Panel de mandos analógico, a baja tensión.
- Brazos sumergidos ajustables.
- Tracción por engranaje, autolubrificantes, funcionamiento muy silencioso.
- Botón de paro urgentemente modelo "puñetazo".
- Marco en acero pinta, de fuerte grosor.
- Cuba, brazos sumergidos en acero inox AISI los 304, de fuerte grosor, brazos sumergidos, pueden desmontarse fácilmente.
- Rejilla de protección de la cuba en acero inox, con dispositivo por micro interruptor.
- Pies regulables para la modernización.

ADVANTAGE

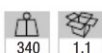
Ⓜ - Il principio delle braccia dall'alto permette un'eccellente ossigenazione dell'impasto, una qualità ineccepibile. Convengono per impastatura di mescolanze molli così come per le mescolanze più consistenti.

Ⓔ The principle of the swing arms, allows an excellent oxygenation of the lump, an irreproachable quality. Are appropriate for kneading of mixtures soft like for more consistent mixtures.

Ⓔ El principio de los brazos sumergidos, permite una excelente oxigenación del terrón, una calidad irreproachable. Convienen para amasamiento de mezclas suaves así como para mezclas más consistentes.



2 SPEEDS



PBP-50/2

12 750,00 EUR

mm : 610x860xh1390

kW : 1,5

400-230/3N 50Hz

Ⓜ Impastatrice a braccia ad immersione "grande capacità" 55 kg

- Motore a 2 velocità.
- Tino Ø 550xh342 mm (81 Lit.).

Ⓔ Kneader with swing arms "big capacity", 55 kg

- 2-speed engine.
- Tank Ø 550xh342 mm (81 Lit.).

Ⓔ Artesa con brazos sumergidos "gran capacidad", 55 kg

- Motor 2 velocidades.
- Cuba Ø 550xh342 mm (81 Lit.).





PBP-60/2

13 125,00 EUR

mm : 610x860xh1444 kW : 1,5 400-230/3N 50Hz

IT Impastatrice a braccia ad immersione "grande capacità" 65 kg

- Motore a 2 velocità.
- Tino Ø 550xh392 mm (95 Lit.).

EN Kneader with swing arms "big capacity", 65 kg

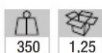
- 2-speed engine.
- Tank Ø 550xh392 mm (95 Lit.).

ES Artesa con brazos sumergidos "gran capacidad", 65 kg

- Motor 2 velocidades.
- Cuba Ø 550xh392 mm (95 Lit.).



2 SPEEDS



PBP-80/2

16 750,00 EUR

mm : 730x1050xh1700 kW : 2,2 400-230/3N 50Hz

IT Impastatrice a braccia ad immersione "grandie capacità" 80 kg

- Motore a 2 velocità.
- Tino Ø 680xh360 mm (145 Lit.).

EN Kneader with swing arms "big capacity", 80 kg

- 2-speed engine.
- Tank Ø 680xh360 mm (145 Lit.).

ES Artesa con brazos sumergidos "gran capacidad", 80 kg

- Motor 2 velocidades.
- Cuba Ø 680xh360 mm (145 Lit.).



2 SPEEDS



PBP-120/2

20 875,00 EUR

mm : 1030x1120xh1850 kW : 4 400-230/3N 50Hz

IT Impastatrice a braccia a immersione "grande capacità" 120 kg

- Motore a 2 velocità.
- Tino Ø 780xh390 mm (187 Lit.).

EN Kneader with swing arms "big capacity", 120 kg

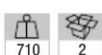
- 2-speed engine.
- Tank Ø 780xh390 mm (187 Lit.).

ES Artesa a brazos sumergidos "gran capacidad", 120 kg

- Motor 2 velocidades.
- Cuba Ø 780xh390 mm (187 Lit.).



2 SPEEDS





Ⓣ Impastatrici a spirale "grande capacità"

- Quadro comandi "digitale", a bassa tensione.
- Motore a 2 velocità, con trasmissioni a pulegge, a doppio rinvio.
- Con funzione "inversione di marcia."
- Bottone di arresto di emergenza tipo "pugno."
- Telaio in acciaio dipinto, di forte spessore (colore beige).
- Sonda per rialzare la temperatura in tino (opzione).
- Tino in acciaio inossidabile AISI 304, di forte spessore.
- Griglia di protezione del tino in acciaio inossidabile con dispositivo per micro interruttore.
- Piedi regolabili per il collocamento a livello.

Ⓔ Kneading machines with spiral "big capacity"

- Analogical directive panel, low-voltage.
- 2-speed engine, traction by redactor motors, auto-lubricant, transmission by pulleys, very silent working.
- Emergency stop button, type "hot shot".
- Painted steel undercarriage, strong thickness.
- Probe to record the temperature in tank (optional).
- Basin in stainless steel AISI 304, strong thickness.
- Protection grid of the basin in stainless steel, with micro-switch.
- Adjustable feet for the upgrade.

Ⓔ Artesa a espiral "gruesa capacidad"

- Analógico grupo de expertos de baja tensión.
- Motor de 2 velocidades, con transmisión de poleas, doble reenvío.
- Con función "inversión de marcha".
- Botón de emergencia.
- Bastidor de acero pintado grueso y fuerte.
- Sonda para detectar la temperatura en cuba (opción).
- Cuba en acero inoxidable AISI 304, espesor fuerte.
- Rejilla de protección de la cuba en acero inoxidable, con micro-interruptor.
- Pies grandes para nivelación.



2 SPEEDS



PSB-80/2

11 582,00 EUR

mm : 750x1200xh1450

kW : 4,4

400/3N 50-60Hz

Ⓣ Impastatrice a spirale, digitale, "grande capacità" 80 kg

- Capacità 80 kg - 2 velocità.

Ⓔ Kneading machines with spiral, digital, "big capacity", 80 kg

- Capacity 80 kg - 2 speeds.

Ⓔ Artesa a espiral, digital, "gruesa capacidad", 80 kg

- Capacidad 80 kg - 2 velocidades.





2 SPEEDS



PSB-130/2

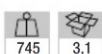
13 589,00 EUR

mm : 850x1400xh1520 kW : 6,5 400/3N 50-60Hz

- IT** Impastatrice a spirale, digitale, "grande capacità", 130 kg
- Capacità 130 kg - 2 velocità.
- EN** Kneading machine with spiral, digital, "big capacity", 130 kg
- Capacity 130 kg - 2 speeds.
- ES** Artesa a espiral, digital, "gruesa capacidad", 130 kg
- Capacidad 130 kg - 2 velocidades.



2 SPEEDS



PSB-160/2

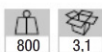
15 443,00 EUR

mm : 960x1600xh1600 kW : 7,5 400/3N 50-60Hz

- IT** Impastatrice a spirale, digitale, "grande capacità", 160 kg
- Capacità 160 kg - 2 velocità.
- EN** Kneading machine with spiral, digital, "big capacity", 160 kg
- Capacity 160 kg - 2 speeds.
- ES** Artesa a espiral, digital, "gruesa capacidad", 160 kg
- Capacidad 160 kg - 2 velocidades.



2 SPEEDS



PSB-200/2

17 374,00 EUR

mm : 960x1600xh1600 kW : 7,5 400/3N 50-60Hz

- IT** Impastatrice a spirale, digitale, "grande capacità", 200 kg
- Capacità 160 kg - 2 velocità.
- EN** Kneading machine with spiral, digital, "big capacity", 200 kg
- Capacity 200 kg - 2 speeds.
- ES** Artesa a espiral, digital, "gruesa capacidad", 200 kg
- Capacidad 200 kg - 2 velocidades.



OPB/10

1 257,00 EUR

- IT** Sonda per misurare la temperatura in vasca
- EN** Probe to record the temperature in tank
- ES** Sonda para detectar la temperatura en cuba





Ⓣ Laminatoi a bande

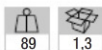
- Lamina ogni tipo di paste, feuilletée, brisée, paste dolci lievitate, brioches...).
- Bande in materia sintetica con poliuretano (norma CE).
- Regolazione precisa dello spessore del foglio di pasta con leva, produzione costante.
- Raschiatori e supporti in polietilene alimentare.
- Smontaggio e rimontaggio dei raschiatori facile e senza attrezzatura.
- Cilindri in acciaio cromato, diam. 84 mm. Comandi a bassa tensione.
- Banda con doppio senso di marcia (Dx & Gx).
- Telaio in acciaio dipinto, bottone di arresto di emergenza tipo "pugno".
- Griglie di protezione rulli, in acciaio inossidabile.
- Ingranaggi auto lubrificanti.

Ⓤ Strip mills

- Rolls any type of pastes (puff, sweet biscuit, soft pastes liftings, brioches,...).
- Synthetic matter bands, with polyurethane (CE norm).
- Precise regulation of the paste sheet thickness, constant production.
- Food polyethylene scrapers and supports.
- Disassembling and easy reassembly of the scrapers, without tools.
- Cylinders of chrome steel, diam. 84 mm. Control with low tension.
- Band with double direction of walk (Dx & Gx).
- Painted steel frame, stop key urgently standard "punch".
- Protective grills rollers, in stainless steel.
- Systems of traction, auto-lubrified.

Ⓦ Laminadores a banda

- Lamina todo tipo de pastas (hojeado, rotas, pastas suaves aumentadas, bollos de leche,...).
- Bandas en materia sintética, con poliuretano (norma CE).
- Reglamento con precisión del grosor de la hoja de pasta, producción constante.
- Raspadores y apoyos en polietileno alimentario.
- Desmontaje y montaje de los raspadores fácil, sin herramientas.
- Cilindros en acero cromado, diam. 84 mm. Manejo en tensión baja.
- Banda con doble sentido de marcha (Dx & Gx).
- Bastidor en acero pintado, botón de paro urgentemente modelo "puñetazo".
- Rejillas de protección rodillos, en acero inox.
- Sistemas de tracción, autolubricado.



LB50-75/PL

4 801,00 EUR

mm : 1560x970

kW : 0,55

400/3N 50-60Hz

Ⓣ Laminatoio a bande, da tavolo, 500x750 mm

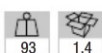
- Apertura dei cilindri di 0 - 38 mm.
- Velocità di avanzamento 50 cm/sec, 1 velocità.

Ⓤ Strip mill, of table, 500x750 mm

- Opening of the cylinders of 0 - 38 mm.
- Rate of advance 50 cm/sec (1 speed).

Ⓦ Laminador de banda, de tabla, 500x750 mm

- Apertura de los cilindros de 0 - 38 mm.
- Velocidad de desarrollo 50 cm/sec (1 velocidad).



LB50-100/PL

4 826,00 EUR

mm : 2060x970

kW : 0,55

400/3N 50-60Hz

Ⓣ Laminatoio a bande, da tavolo, 500x1000 mm

- Apertura dei cilindri di 0 - 38 mm.
- Velocità di avanzamento 50 cm/sec, 1 velocità.

Ⓤ Strip mill, table model, 500x1000 mm

- Opening of the cylinders from 0 - 38 mm.
- Rate of advance 50 cm/sec (1 speed).

Ⓦ Laminador a banda, de tabla, 500x1000 mm

- Apertura de los cilindros de 0 - 38 mm.
- Velocidad de desarrollo 50 cm/sec (1 velocidad).





LM/50-10

5 575,00 EUR

mm : 2660x970

kW : 0,55

400/3N 50-60Hz

Ⓣ Laminatoio a bande, su supporto, 500x1000 mm

- Apertura dei cilindri di 0 - 55 mm. Velocità 60 cm/sec (1 velocità). Comandi a pedale (o opzione).
- Livellatore e ruote di facile movimento.

Ⓤ Strip mill, on support, 500x1000 mm

- Opening of the cylinders of 0 - 55 mm. Speed 60 cm/sec (1 speed). Pedals control (in option).
- Grader operation and castors, easy mobility.

Ⓢ Laminador de banda, en soporte, 500x1000 mm

- Apertura de los cilindros de 0 - 55 mm. Velocidad 60 cm/sec (1 velocidad). Manejo con pedales (o opción).
- Nivelador y ruedas, fácil movilidad.



LM/60-140

6 020,00 EUR

mm : 3460x1070

kW : 0,75

400/3N 50-60Hz

Ⓣ Laminatoio a bande su supporto, 600x1400 mm

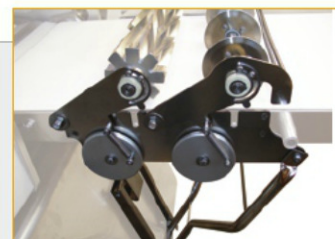
- Apertura dei cilindri di 0 - 55 mm. Velocità 60 cm/sec (1 velocità). Comandi a pedale (o opzione).
- Livellatore e ruote di facile movimento.

Ⓤ Strip mill on support, 600x1400 mm

- Opening of the cylinders of 0 - 55 mm. Speed 60 cm/sec (1 speed). Pedals control (in option).
- Grader operation and castors, easy mobility.

Ⓢ Laminador a banda en soporte, 600x1400 mm

- Apertura de los cilindros de 0 - 55 mm. Velocidad 60 cm/sec (1 velocidad). Manejo con pedales (o opción).
- Nivelador y ruedas, fácil movilidad.



OLB/1

397,00 EUR

- Ⓣ Motore con velocità variabile "Energy saving"
- Ⓤ Engine with variable speed "Energy saving"
- Ⓢ Motor con velocidad variable "Energy saving"

FOR: LB50-75/PT & LB50-100/PT

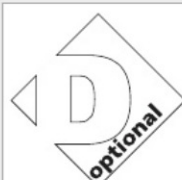


OLB/2

299,00 EUR

- Ⓣ Display digitale del posizionamento dei cilindri
- Ⓤ Digital display of the positioning of the cylinders
- Ⓢ Visualización digital, de la localización de los cilindros

FOR: LB50-75/PT & LB50-100/PT



OLM/2

181,00 EUR

- Ⓣ Opzione : comando a pedale
- Ⓤ Option: pedal controls
- Ⓢ Opción: mando a pedal

FOR: LM50-10 & LM/60-140



OLM/3

397,00 EUR

- Ⓣ Motore con velocità variabile "Energy saving"
- Ⓤ Engine with variable speed "Energy saving"
- Ⓢ Motor con velocidad variable "Energy saving"

FOR: LM50-10 & LM/60-140



OLM/4

299,00 EUR

- Ⓣ Display digitale del posizionamento dei cilindri
- Ⓤ Digital display of the positioning of the cylinders
- Ⓢ Visualización digital de la localización de los cilindros

FOR: LM50-10 & LM/60-140



OLM/5

1 324,00 EUR

- Ⓣ Dispositivo di taglio + "Energy saving"
- Ⓤ Cutting device + "Energy saving"
- Ⓢ Dispositivo de corte + "Energy saving"

FOR: LM/60-140



OLM/6

1 680,00 EUR

- Ⓣ Rullo di taglio "forma quadrata", per OLM/5
- Ⓤ Cutting Rollers "square form" for OLM/5
- Ⓢ Rodillos de corte forman cuadrada

FOR ONLY: OLM/5



OLM/7

1 734,00 EUR

- Ⓣ Rullo di taglio "forma rettangolare", per OLM/5
- Ⓤ Cutting Rollers "ractangular form", for OLM/5
- Ⓢ Rodillos de corte forman rectangulo, para OLM/5

FOR ONLY: OLM/5



OLM/9

1 734,00 EUR

- Ⓣ Rulli di taglio "forma triangolare", per OLM/5
- Ⓤ Cutting Rollers "triangle form", for OLM/5
- Ⓢ Rodillos de corte forman trianguloa, para OLM/5

FOR ONLY: OLM/5



IT Sbattitori-mescolatori, panetteria-pasticcer

- Idealmente progettato per le produzioni medie o piccole, per tutti i tipi di preparazioni, pasta per biscotti, pasta per dolci o pizza, ripieno, mousse, creme e altri prodotti montati a neve,...
- Griglia di protezione di acciaio inossidabile e plexiglas, quando si solleva la griglia la vasca si abbassa allo stesso tempo.
- Variatore di velocità e timer.
- Bottone di arresto di emergenza - tipo "punch".
- Sistema di trazione in acciaio speciale, molto silenzioso.
- Accessori in dotazione standard: frusta, spatola, spirale e vasca in acciaio inox.

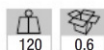
EN Mixers, bakery-pastry

- Ideally conceived for any type of preparations, cookies pastries, mixture or pizza pies, preparations for stuffings, foams, creams and other products to whisk...
- painted steel Frame, upper material plastic lid.
- Protective grill in stainless steel and plexiglass, when the grid is raised, the tank drops at the same time.
- Variable speed transmission and Timer.
- When the machine stops, the rotation of the tool is braked.
- Emergency key standard "punch".
- Systems of traction out of special steel, very quiet.

ES Mezcladores, panadería-pastelería

- Idealmente concebido para pequeñas producciones medias o para todo el tipo de preparaciones, pasta de galletas, pasta para mezcla de pasteles o pizzas, preparaciones para rellenos, espumas, cremas y otros productos que deben azotarse en nieve...
- Bastidor en acero pintado, tapa superior en materiales plásticos.
- Rejilla de protección en acero inox y plexiglás, cuando se destaca la rejilla, la cuba baja al mismo tiempo.
- Variador de velocidades y timer.
- Al pare de la máquina, la rotación de la herramienta frena.
- Botón de paro urgente, modelo "puñetazo".
- Sistemas de tracción en acero especial, muy silencioso.
- Accesorios suministrados de serie: látigo, espátula, espiral y cuba en inox.

new



HBM-20/V

4 280,00 EUR

mm : 450x660xh1215

kW : 0,75

400/3N 50-60Hz

IT Planetaria, base alta, 20 litri

- Accessori in dotazione standard: frusta, spatola, spirale e vasca in acciaio inox.

EN Mixer-blender, high base, 20 liters

- Delivered accessories: whisk, spatula, spiral and tank in stainless steel.

ES Planetaria, base alta, 20 litros

- Accesorios suministrados de serie: látigo, espátula, espiral y cuba en inox.



HBM-20/V-(230/1)

4 280,00 EUR

mm : 450x660xh1215

kW : 0,75

230/1N 50-60Hz

IT Sbattitore-mescolatore, 20 litri

EN Mixer-blender, 20 liters

ES Mezclador, 20 litros



20 L

new



HBM-40/V

6 350,00 EUR

mm : 590x870xh1400 kW : 2,2 400/3N 50-60Hz

IT Planetaria, 40 litri

- Accessori in dotazione standard: frusta, spatola, spirale e vasca in acciaio inox.

EN Mixer-blender, 40 liters

- Delivered accessories of series: whisk, spatula, spiral and tank in stainless steel.

ES Planetaria, 40 litros

- Accesorios suministrados de serie: látigo, espátula, espiral y cuba en inox.



HBM-40/V-(230/1)

6 541,00 EUR

mm : 590x870xh1400 kW : 2,2 230/1N 50-60Hz

IT Sbattitore-mescolatore, 40 litri

EN Mixer-blender, 40 liters

ES Mezclador, 40 litros

40 L



new



HBM-60/V

7 493,00 EUR

mm : 670x870xh1480 kW : 3 400/3N 50-60Hz

IT Planetaria, 60 litri

- Accessori in dotazione standard: frusta, spatola, spirale e vasca in acciaio inox.

EN Mixer-blender, 60 liters

- Delivered accessories of series: whisk, spatula, spiral and tank out of stainless.

ES Planetaria, 60 litros

- Accesorios suministrados de serie: látigo, espátula, espiral y cuba en inox.



HBM-60/V-(230/1)

7 718,00 EUR

mm : 670x870xh1480 kW : 3 230/1N 50-60Hz

IT Sbattitore-mescolatore, 60 litri

EN Mixer-blender, 60 liters

ES Mezclador, 60 litros

60 L





	ABV-20 415,00 EUR (IT) Vasca inox, 20 litri (complementare) (EN) Stainless steel basin, 20 liters (complementary) (ES) Cuba inox. 20 litros (complementario)		AES-20 119,00 EUR (IT) Spatola, 20 litri (complementare) (EN) Spatula, 20 liters (complementary) (ES) Espátula, 20 litros (complementario)
	ABV-40 802,00 EUR (IT) Vasca inox, 40 litri (complementare) (EN) Stainless steel basin, 40 liters (complementary) (ES) Cuba inox. 40 litros (complementario)		AES-40 144,00 EUR (IT) Spatola, 40 litri (complementare) (EN) Spatula, 40 liters (complementary) (ES) Espátula, 40 litros (complementario)
	ABV-60 934,00 EUR (IT) Vasca inox, 60 litri (complementare) (EN) Stainless steel basin, 60 liters (complementary) (ES) Cuba inox. 60 litros (complementario)		AES-60 199,00 EUR (IT) Spatola, 60 litri (complementare) (EN) Spatula, 60 liters (complementary) (ES) Espátula, 60 litros (complementario)
	ADF-20 183,00 EUR (IT) Frusta, 20 litri (complementare) (EN) Whisk, 20 liters (complementary) (ES) Látigo, 20 litros (complementario)		AFR-20 129,00 EUR (IT) Spirale, 20 litri (complementare) (EN) Spiral, 20 liters (complementary) (ES) Espiral, 20 litros (complementario)
	ADF-40 361,00 EUR (IT) Frusta, 40 litri (complementare) (EN) Whisk, 40 liters (complementary) (ES) Látigo, 40 litros (complementario)		AFR-40 230,00 EUR (IT) Spirale, 40 litri (complementare) (EN) Spiral, 40 liters (complementary) (ES) Espiral, 40 litros (complementario)
	ADF-60 431,00 EUR (IT) Frusta, 60 litri (complementare) (EN) Whisk, 60 liters (complementary) (ES) Látigo, 60 litros (complementario)		AFR-60 299,00 EUR (IT) Spirale, 60 litri (complementare) (EN) Spiral, 60 liters (complementary) (ES) Espiral, 60 litros (complementario)
new 	KR20-10 782,00 EUR mm : 450x450xh320 (IT) Kit riduzione planetaria 20 Lt. (vasca 10 Lt. + 3 utensili) (EN) Reduction kit mixer 20Lt. (tank 10Lt. + 3 tools) (ES) Kit de reduccion mezclador 20 Lt. (cuva 10 Lt. + 3 utilajes) FOR: KIT HBM-20/V	new 	CHB-40 686,00 EUR mm : 620x620xh1000 (IT) Carrello per vasca 40 litri (EN) Trolley tank mixer 40L. (ES) Carrito por cuva 40 litros
new 	KR40-20 1 213,00 EUR mm : 500x500xh320 (IT) Kit riduzione planetaria 40 Lt. (vasca 20 Lt. + 3 utensili) (EN) Reduction kit mixer 40Lt. (tank 20Lt. + 3 tools) (ES) Kit de reduccion mezclador 40 Lt. (cuva 20 Lt. + 3 utilajes) FOR: KIT HBM-40/V	new 	CHB-60 686,00 EUR mm : 620x620xh1000 (IT) Carrello per vasca 60 litri (EN) Trolley tank mixer 60L. (ES) Carrito por cuva 60 litros
new 	KR60-20 1 427,00 EUR mm : 500x500xh400 (IT) Kit riduzione planetaria 60 Lt. (vasca 20 Lt. + 3 utensili) (EN) Reduction kit mixer 60Lt. (tank 20Lt. + 3 tools) (ES) Kit de reduccion mezclador 60 Lt. (cuva 20 Lt. + 3 utilajes) FOR: KIT HBM-60/V		
new 	KR60-40 1 677,00 EUR mm : 600x600xh500 (IT) Kit riduzione planetaria 60 Lt. (vasca 40 Lt. + 3 utensili) (EN) Reduction kit mixer 60Lt. (tank 40Lt. + 3 tools) (ES) Kit de reduccion mezclador 60 Lt. (cuva 40 Lt. + 3 utilajes) FOR: KIT HBM-60/V		

**BSL-300A****2 785,00 EUR**

mm : 330x550xh810

kW : 0,55

230/1N 50Hz

IT Arrotondatrice 3600/1000 p/h 20/300 gr

- Coperchio con un microinterruttore.
- Vite senza fine in alluminio alimentare.
- Comando bassa tensione 24 V.
- Pulsante di emergenza.
- Completamente smontabile per una facile pulizia.
- Realizzazione esterna in acciaio "vernice epossidica".
- 2 ruote posteriori per facilitare il trasporto.

**EN Moulder 3600/1000 pieces/hours 20/300 gr**

- Lid with micro switch.
- Endless screw made in food aluminium.
- 24V low voltage control panel.
- Emergency stop switch.
- Dismountable for an easier maintenance.
- Outside made of steel "epoxy painting".
- 2 back wheels for an easier transport.

ES Bolinador 3600/1000 p/h 20/300 gr

- Tapa provista de un micro interruptor.
- Tornillo sin fin de aluminio alimentar.
- mando de baja tension 24V.
- Botón por el pare de emergencia.
- Enteramente desmontable para un fácil mantenimiento.
- Realización exterior en acero "pintura epoxy".
- 2 ruedas atras por facilitar el transporte.



72

0,3

**BSL-800A****5 266,00 EUR**

mm : 440x700xh950

kW : 0,85

230/1N 50Hz

IT Arrotondatrice 3600/800 p/h 20/1000 gr

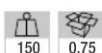
- Coperchio con un microinterruttore.
- Vite senza fine in alluminio alimentare.
- Comando bassa tensione 24 V.
- Pulsante di emergenza.
- Completamente smontabile per una facile pulizia.
- Realizzazione esterna in acciaio "vernice epossidica".
- 4 ruote tra le quale 2 con freni per facilitare il trasporto.

**EN Moulder 3600/800 pcs/h 20/1000 gr**

- Lid with micro switch.
- Endless screw made in food aluminium.
- 24V low voltage control panel.
- Emergency stop switch.
- Dismountable for an easier maintenance.
- Outside made of "epoxy painting" steel.
- 4 wheels of witch 2 with brakes, easier transport.

ES Bolinador 3600/800 p/h 20/1000 gr

- Tapa provista de un micro interruptor.
- Tornillo sin fin de aluminio alimentar.
- mando de baja tension 24V.
- Botón por el pare de emergencia.
- Enteramente desmontable para un fácil mantenimiento.
- Realización exterior en acero "pintura epoxy".
- 4 ruedas (2 con pare), para un fácil transporte.



150

0,75



PPL-800/B3

mm : 440x830xh530/1480

kW : 0,65

230/1N 50Hz

5 794,00 EUR

IT Porzionatore 2400/800p/ora di 50/300gr, supporto e imbuto

- Produzione 2400/800 pezzi/ora.
- Porzioni da 50 a 300 gr. controllo del taglio "millimetrico" per fotocellula.
- Coperchio trasparente munito di un micro-interruttore.
- Tino capacità 30 kg, coltelli e viti senza fine in acciaio inossidabile.
- Comandi a bassa tensione 24 V. Bottone di arresto di emergenza.
- Interamente smontabile per una facile manutenzione.
- Realizzazione esterna in acciaio "pittura epoxy"
- Consegnato con 2 forme CN/45 & CN70, supporto & imbuto per accoppiamento BSL-300A.



EN Dough divider 2400/800 p/h. of 50/300 gr, support and funnel

- Production 2400/800 pieces/h.
- Portions from 50 to 300 gr. "Millimetric" cut check by photocell.
- Transparant lid with micro-switch.
- Tank capacity 30 kg, knives and endless screws made of stainless steel.
- 24-V low voltage control panel. Safety micro-switch.
- Entirely dismountable for an easy maintenance.
- Outside realization made of "epoxy paint" steel.
- Delivered with 2 forms CN/45 & CN70, base & funnel for coupling BSL-300A.

ES Porcionador 2400/800p/h(50/300gr),+suporte y embuto

- Producción 2400/800 piezas / hora.
- Porciones de 50 hasta 300 gr.control de el corte "milimétrico" por fotocellula
- Tapa transparente proveída de un micro-interrupteur.
- Tino con capacidad 30 kg, cuchillos y tornillo sin fin de acero inoxydable.
- Mando de baja tensión 24 V. Botone de interrupción de emergencia.
- Totalmente desmontable para un mantenimiento facile.
- Realización exterior de acero " pintura époxy "
- Entregado con 2 forma CN / 45 y CN70, soporte y embudo para acoplamiento BSL-300A.



CN/45

Ø 45 mm

- IT Forma diam. 45 mm per porzioni da 50/150 gr
- EN Form diam. 45 mm for portions from 50 to 150 gr
- ES Formilla para porción desde 50 hasta 150 gr

NB: COMPLEMENTARY

206,00 EUR



CN/70

Ø 70 mm

- IT Forma diam. 70 mm per porzioni da 150/300 gr
- EN Form diam. 70 mm for portions from 150 to 300 gr
- ES Formilla para porción desde 150 hasta 300 gr

NB: COMPLEMENTARY

206,00 EUR

PPL-800/B3

BSL-800A



Produzione in serie

IT Le nostre tagliapasta e arrotondatrici possono essere collegate per aumentare la vostra produttività

Series production

EN Our Dough Divider and our Rounder can be assembled to increase your productivity..

Producción en serie

ES Nuestros porcionadores y bolinadores pueden ser acoplados para aumentar vuestra productividad.

F-32R/L

39,00 EUR

mm : L320 H:1830

- Ⓣ Paletta in acciaio rettangolare 320 mm
- Ⓝ Rectangular steel shovel 320 mm
- Ⓢ Pala de acero rectangular 320 mm



ECO



1,3 0,02

F-20/L

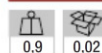
36,00 EUR

Ø 200 H 1690

- Ⓣ Piccola paletta rotonda di acciaio Ø 200 mm
- Ⓝ Little round shovel made of steel Ø 200 mm
- Ⓢ Pequeña pala redonda de acero Ø 200 mm



ECO



0,9 0,02

ACH-SP/L

49,00 EUR

H 1550

- Ⓣ Spazzola metallica per forno (160x50 mm)
- Ⓝ Metallic brush for oven (160x50 mm)
- Ⓢ Cepillo metalico para horno (160x50 mm)



ECO



0,6 0,02

ACH-PL/L

51,00 EUR

L 210 H 1600

- Ⓣ Paletta per vuotare la cenere dal forno (210x310 mm)
- Ⓝ Palet to remove the ashes from the oven (210x310 mm)
- Ⓢ Paleta para vaciar la ceniza del horno (210x310 mm)



ECO



0,8 0,02

IE-29

53,00 EUR

h 1500

- Ⓣ Paletta inox Ø 290 mm
- Ⓝ Stainless steel shovel Ø 290 mm
- Ⓢ Pala de inox Ø 290 mm



SUPER



0,9 0,02

I-20

105,00 EUR

h 1690

- Ⓣ Piccola paletta rotonda di acciaio Ø 200 mm
- Ⓝ Little round shovel stainless steel Ø 200 mm
- Ⓢ Pala pequeña redonda de inox Ø 200 mm



SUPER



0,9 0,02

A-32R

121,00 EUR

h 1890

- IT Paletta in alluminio rettangolare 320 mm
- EN Rectangular aluminium shovel 320 mm
- ES Pala de aluminio rectangular 320 mm



SUPER



A-37R

138,00 EUR

h 1890

- IT Paletta in alluminio rettangolare 370 mm
- EN Rectangular aluminium shovel 370 mm
- ES Pala de aluminio rectangular 370 mm



SUPER

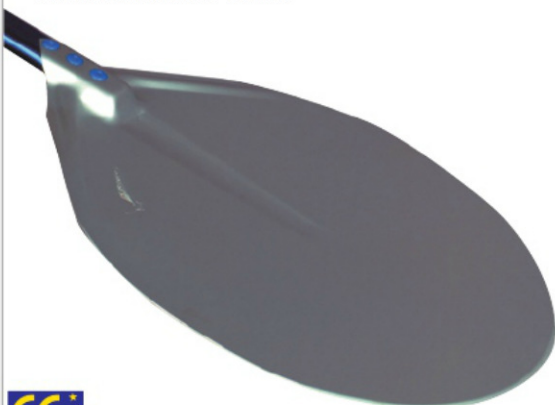


A-45

178,00 EUR

h 2000

- IT Paletta in alluminio Ø 450 mm
- EN Aluminium shovel Ø 450 mm
- ES Pala de aluminio Ø 450 mm



SUPER



TLA4060

14,00 EUR

mm : 600x400xh20

- IT Piatto per pasticceria /pizzeria
- EN Plate for pastry/pizzeria
- ES Platina tratada pastelería/pizzeria



EN 600x400



TLN2625

5,00 EUR

Ø 260xh25

- IT Piatto rotondo in lamiera Ø 260 mm
- EN Round baking plate made of iron Ø 260 mm
- ES Platina redonda con chapa Ø 260 mm



TLN3025

7,00 EUR

Ø 300xh25

- IT Piatto rotondo in lamiera Ø 300 mm
- EN Round baking plate made of iron Ø 300 mm
- ES Platina redonda con chapa Ø 300 mm

