



CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOGUE

Follow us:



DA OLTRE 30 ANNI CIRCONDATI DALLE FARINE

Progettiamo, produciamo e distribuiamo nel mondo attrezzature ed impianti innovativi per Panifici, Pasticcerie e Pizzerie.

L'azienda è conosciuta anche nella grande industria pasticceria per le sue linee di produzione di Pandoro e Panettone, i dolci natalizi tipici Italiani.

La gamma attuale è particolarmente ampia, con soluzioni pensate per le esigenze dei laboratori artigianali fino agli impianti dimensionati per la grande industria.

Oltre al continuo sviluppo dei macchinari oggi divenuti standard nel settore, il team di progettazione interno all'azienda si occupa della gestione di soluzioni custom per la grande industria panettiera e dolciaria.

Dalla Costa

IN CONTINUA EVOLUZIONE

Presente sul mercato nazionale ed internazionale da oltre trent'anni con la denominazione "MF Snc di Dalla Costa G. & C.", per meglio affrontare le esigenze di un mercato in continua evoluzione l'azienda ha recentemente modificato la propria denominazione sociale ed assetto societario, ridisegnato il proprio marchio ed aggiornato gli elementi base legati al proprio brand.



OVER 30Y EARS SURROUNDED BY WHEAT

We design, manufacture and distribute in the world innovative equipment and systems for Bakeries, Pastry Shops and Pizzerias.

The product offer is known also in the big confectionary industry thanks to its production lines for Pandoro and Panettone, the typical Italian Christmas cakes.

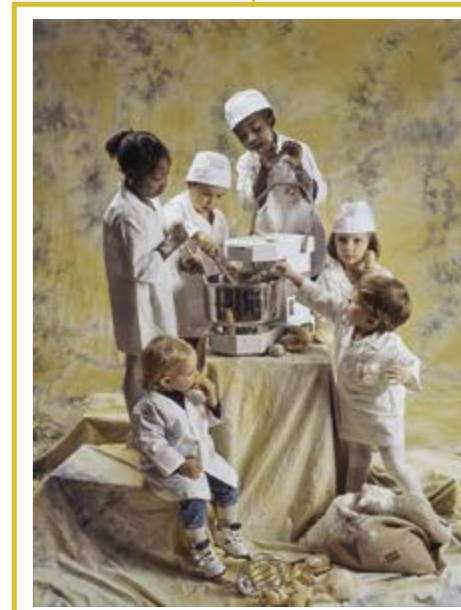
The actual range is particularly wide, with solutions created over the needs of the small workshops up to the plants for the big industry.

Besides the constant development of machinery, that nowadays has become a standard in the field, the designers team of the company takes care of custom solutions for the bakery big industry and the pastry shops.

Dalla Costa

IN CONTINUOUS EVOLUTION

Present on national and international markets for over twenty years with the registered name "MF Snc di Dalla Costa G. & C.", in order to cope with the requirement of an ever-changing market the Company has recently amended its name and social assets, redesigned its hallmark and updated the basic elements linked with its brand.



Indice | Index

Preparazione impasto Dough Preparation	Refrigeratore d'acqua WRE Water cooler WRE	p. 9
	Dosatore - Miscelatore Water doser	p. 10
Impasto Dough Mixing	Impastatrice a spirale serie Minimix Spiral dough mixer series Minimix	p. 11
	Impastatrice a spirale serie SP Spiral dough mixer series SP	p. 12
	Impastatrice a spirale serie Canada Spiral dough mixer series Canada	p. 13
	Impastatrice a spirale serie Easymix Spiral dough mixer series Easymix	p. 14
	Impastatrice a spirale a vasca estraibile Removable bowl spiral Mixer	p. 15
	Impastatrice a spirale autoribaltante Spiral mixer lifter	p. 16
	Super Plurimixer impastatrice a doppia spirale Super Plurimixer double spiral mixer remove bowl	p. 17
	Impastatrice a bracci tuffanti Double arm mixer	p. 19
	Impastatrice a bracci tuffanti industriali Industrial double arm mixer	p. 20
Impastatrice a forcella serie Grizzly Fork dough mixer series Grizzly	p. 21	
Impastatrice a forcella tipo francese Fork dough mixer	p. 22	
Planetarie Planetaries	Mescolatore planetario serie PL Planetary mixer series PL	p. 23
	Mescolatore planetario serie Industrial Planetary mixer series Industrial	p. 24
	Mescolatore planetario serie Industrial MR Planetary mixer series Industrial MR	p. 25

Spezzatura Dividing

Spezzatrice manuale quadra da banco Manual table square divider	p. 26
Spezzatrice manuale esagonale da banco Manual table hexagonal divider	p. 27
Spezzatrice quadra automatica Automatic square divider	p. 28
Spezzatrice esagonale automatica Automatic hexagonal divider	p. 29
Spezzatrice arrotondatrice Divider dough rounder	p. 30
Spezzatrice arrotondatrice automatica a file Dough divider rounder at rows	p. 31
Spezzatrice volumetrica SVP Volumetric dough divider SVP	p. 32
Spezzatrice volumetrica per pandoro e panettone SVP/P2 Volumetric divider for pandoro and panettone SPV/P2	p. 33
Spezzatrice automatica per panettoncini SVP-R Automatic dough divider for mini panettone SVP-R	p. 34
Spezzatrice volumetrica SVP/P4 Volumetric dough divider SVP/P4	p. 35
Dosatore mandapasta Automatic dough feeder	p. 36

Formatura Moulding

Arrotondatrice verticale Vertical dough rounder	p. 37
Arrotondatrice a cono Conical dough rounder	p. 38
Arrotolatore a coppo Rolling up system	p. 39
Sistema di filonatura automatica Automatic long loaf moulder system	p. 40
Formatrice per pane avvolto FR 500-FR 600 Moulder for rolled bread FR 500-FR 600	p. 41
Filonatore indipendente motorizzato Long loaf moulder	p. 42
Baguettatrice Baguettes dough moulder	p. 43
Filonatore a 4 cilindri con tavolo pressoio Moulder with pressing table with 4 cylinders	p. 44
Cilindro laminatoio automatico Automatic dough breaker	p. 45
Grissinatrice Bread stick	p. 46
Gruppo automatico PRATICÒ Automatic unit for rolled bread PRATICÒ	p. 47
Spezza ciabatte automatico Automatic ciabatta dough divider	p. 48
Gruppo automatico per croissant Automatic croissant machine	p. 49
Sfogliatrice ASF Dough sheeter ASF	p. 50
Sfogliatrice automatica SFA Automatic dough sheeter SFA	p. 51

Prefermentazione Intermediate proofer	Cella di prefermentazione Intermediate proofer	p. 52	Glassatura Frosting system	Sistema di glassatura Automatic frosting system	p. 67
Lievitazione Proofer	Cella di lievitazione Final proofers	p. 53	Accessori Accessories	Taglierina per pane Bread slicer	p. 68
Fermalievitazione Retarder proofer	Cella di ferma lievitazione Retarder proofer	p. 54		Macina pane Bread grinder	p. 69
Cottura Baking	Forno Rotor Rotary rack oven	p. 55		Carrello a pioli Rungs trolley	p. 70
	Forno mini Rotor Mini rotary rack oven	p. 56		Gira panettoni Turn panettoni	p. 70
	Forno cicloteramico Ciclothermic oven model	p. 57		Carrello Rotor Rotor trolley	p. 71
	Forno a tubi anulari Steam pipe oven model compact	p. 58		Teglie Trays	p. 71
	Forno elettrico a piani Electrical steam deck ovens	p. 59		Macina zucchero Sugar grinder	p. 72
Linee Automatiche Automatic plants	Linea automatica per pane Automatic line for bread production	p. 60			
	Dosatore mandapasta ghigliottina Dough feeder guillotine	p. 61			
	Disimpilatore automatico Unstackers	p. 62			
	Sistema di deposito per panettoni su pirottino Centering system for panettoni on baking	p. 63			
	Sistema di controllo peso automatico Automatic checkweigher	p. 64			
	Linea completa per produzione di panettoni e pandori Panettoni and pandoro automatic complete line	p. 65			





Serie WRE Refrigeratore d'acqua Water cooler mod.



Il nostro refrigeratore, dotato di controllo elettronico, permette di abbassare la temperatura dell'acqua per gli impasti. Il range di temperature varia da +18°C a +3°C circa. Questo facilita la lavorazione dell'impasto nelle fasi successive, assicurando così la qualità del prodotto finale.

Il refrigeratore d'acqua è disponibile in vari modelli, inoltre è corredato di:

- Indicatore di carico e prelievo con scala graduata;
- Attrezzatura di carico acqua automatico;
- Agitatore e termostato elettronico a lettura digitale di alta precisione.

La vasca e la serpentina interna sono in acciaio inox AISI 304, il gruppo frigorifero è di prima qualità con condensatore ventilato sovradimensionato. Questo garantisce il mantenimento dell'acqua a temperatura controllata, alta efficienza della potenza frigorifera ed elevati rendimenti rapportati a minori consumi di energia elettrica.

Può essere installato a parete con delle staffe, oppure a terra con ruote e pompa autoclave per la mandata dell'acqua.

Our water cooler, equipped with electronic control, allows to reduce the water temperature for the dough. The temperature range varies from +18°C to +3°C approximately. This simplifies the processing of the dough in the following phases, thus ensuring the quality of the final product.

The water cooler is available in different models and it is also equipped with:

- Filling and discharge indicator with a graduated scale;
- Automatic water filling device;
- Electronic stirrer and thermostat equipped with high precision digital reading.

The bowl and the internal coil are in AISI 304 stainless steel, the refrigeration unit is equipped with an oversized ventilated condenser. This guarantees a constant and controlled temperature of the water, high efficiency of the cooling capacity and high yields in relation to lower electricity consumption.

It can be installed on the wall with brackets, or on the ground with wheels and autoclave pump for the delivery of water.

MODELLO MODEL	Vasca Bowl Lt.	Produzione oraria Hourly production Lt.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Potenza Power Kw
WRE 100	100	100	700x650x1060	0,5
WRE 150	150	100	700x650x1230	0,5
WRE 150 M	150	150	700x650x1230	0,8
WRE 200	200	150	700x650x1390	0,8
WRE 200 M	200	200	700x650x1390	1
WRE 250	250	200	700x650x1560	1
WRE 420	420	380	950x840x1770	1,85

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Dosatore Miscelatore Water doser mixer



Il dosatore-miscelatore d'acqua, disponibile in vari modelli e di piccole dimensioni, è in grado di gestire il processo di dosaggio e miscelazione in modo totalmente automatico.

Viene utilizzato per assicurare la standardizzazione ed il mantenimento della massima qualità del prodotto finito, evitando il deterioramento dei lieviti causato dalla shock termico dell'impasto tipico del dosaggio manuale.

Permette la regolazione della quantità e il controllo della temperatura desiderata dell'acqua, con un range di +3°C a +45°C circa (nella serie MIX). In questo modo si può così scegliere tra acqua calda e acqua fredda.

In base al tipo di allacciamento che può essere:

- Di rete;
- Acqua riscaldata;
- Acqua refrigerata.

La tastiera antipolvere e i filtri in ingresso acqua del pannello comandi garantiscono una lunga durata dei componenti.

The water doser-mixer, available in different models and of small dimensions, is able to manage the dosage and mixing process in a totally automatic way.

It is used to ensure the standardization and maintenance of the maximum quality of the finished product, avoiding the yeast deterioration caused by the dough thermal shock typical of the manual dosing.

It allows the adjustment of the quantity and the control of the desired water temperature, with a range of +3°C to +45°C (in the MIX series). In this way you can choose between hot and cold water.

The type of connection can be:

- Water network;
- Heated water;
- Chilled water.

The anti-dust keyboard and the inlet water filters of the control panel guarantee the components durability.

MODELLO MODEL	Temp. entrata Entry temp. Max C°	Range temp. Range temp. C°	Dosatura Dosing max	Potenza Power VA
DOX 30	65	2-55	999,9	25
DOX 30 M	65	2-55	999,9	25
DOX 45	65	2-60	999,9	30
DOMIX 45	65	2-60	999,9	30
DOMIX 45 A	65	2-60	999,9	40
DOMIX 65	65	2-60	999,9	120
DOMIX 65 A	65	2-60	999,9	120

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Minimix



Minimix Pro



Minimix Impastatrice a spirale Spiral dough mixer



Viene utilizzata sia nelle attività artigianali che in quelle industriali, e a differenza di una semplice impastatrice planetaria, ha un movimento doppio, dato dal volume della vasca e dalla spirale.

Ecco le caratteristiche principali della impastatrice a spirale MiniMix a vasca fissa :

- Struttura completamente in acciaio verniciata a forno;
- Scheda inverter per regolazione delle velocità. | Fino a 10 velocità variabili;
- Utensile a spirale, piantone frangipasta e vasca in acciaio inox;
- Nella versione standard la regolazione della velocità è mediante potenziometro;
- Luce Interna Led;
- Trasmissione a catena per il moto di rotazione dell'utensile a spirale;
- Trasmissione a cinghie con puleggia per il moto di rotazione della vasca;
- Velocità della spirale da un minimo di 90 fino a 280 rpm;
- Impianto elettrico a normativa CE con ripari antinfortunistici in acciaio inox;
- Motore 0,37 kw | Monofase 220V;
- Possibilità di personalizzare la verniciatura esterna della impastatrice (*optional).

Cosa offre in più la versione **Pro Edition**?

- Touch screen a colori da 3,5" resistivo.
- Utensile a spirale e piantone maggiorato.
- Timer di regolazione digitale con pausa in automatico ed ON - OFF.
- Inversione del senso di rotazione della vasca (valida solamente a basse velocità) viene invertito anche il senso di rotazione della spirale;
- Carter di copertura touch screen completamente in acciaio inox;
- Luce Interna Led.

MODELLO MODEL	Capacità Farina (min-max) Flour capacity (min-max)	Dimensioni (mm) Dimension (mm)	Peso (Kg) Weight (Kg)
MINIMIX 5 KG	500-2000 gr	540 x 350 x h 500	35 kg
MINIMIX 10 KG	700-6000 gr	540 x 350 x h 520	40 kg

It is used both in artisanal and industrial activities, and unlike a simple planetary mixer, it has a double movement, given by the volume of the bowl and the spiral.

Here are the main features of the MiniMix spiral mixer with fixed bowl:

- Structure made of oven painted steel;
- Inverter board for speed regulation | Up to 10 variable speeds;
- Spiral tool, dough-breaking column and bowl are made of stainless steel;
- In the standard version, the speed is adjusted by means of a potentiometer;
- Internal Led light;
- Chain transmission for the rotation motion of the spiral tool;
- Belt transmission with pulley for the rotation motion of the bowl;
- Spiral speed from a minimum of 90 up to 280 rpm;
- Electrical system according to the CE regulations with stainless steel safety guards;
- 0.37 kw motor | Single phase 220V;
- Possibility of customizing the exterior paint of the dough mixer (*optional).

What more does the **Pro Edition** offer ?

- 3.5" color touch screen;
- Oversized spiral tool with special dough-breaking column;
- Digital adjustment timer with automatic pause withan ON/OFF button;
- Inversion of the bowl spinning direction, this option can be engaged only at low speeds;
- Top display casing completely made of stainless steel;
- Internal Led light.

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Serie SP Impastatrice a spirale Spiral dough mixer



L'impastatrice a spirale serie SP a vasca fissa è disponibile in vari modelli e capacità d'impasto ed è ideale per la produzione di piccole quantità di impasto in panificio, pizzeria e pasticceria.

Consente di abbreviare il tempo di impasto e funziona ottimamente sia con impasti mediocri che con impasti molli.

- Struttura maggiorata in acciaio, verniciata a polveri e ribassata per un minore ingombro;
- Utensile a spirale, frangipasta e vasca fissa completamente in acciaio inox;
- Comodi piedini di fissaggio a terra regolabili (*optional: montaggio delle ruote con freno di stazionamento);
- Impianto elettrico a normativa CE;
- Motore standard a due velocità;
- Standard di dotazione un timer;
- La trasmissione è a mezzo catena + cinghia.

Su richiesta (*optional) può essere fornita con:

- Motore monofase 220V ad una velocità;
- Sistema inverter per regolazione delle velocità della spirale (da 90 a 280 rpm) consigliato per impasti molto idratati.

The SP series spiral mixer with fixed bowl is available in various models and dough capacities and is suitable for the production of small quantities of dough in bakeries, pizzerias and pastry shops.

It allows to abbreviate the mixing time and it works well with both mediocre and soft doughs.

- Oversized powder coated and lowered steel structure for a smaller volume;
- Spiral tool, dough-breaking column and bowl of stainless steel;
- Equipped with adjustable feet (*optional: installation of wheels with parking brakes);
- Electrical system according to CE regulations;
- Equipped with two-speed motor;
- All equipped with a timer;
- The motion is transmitted via belts and chain.

On request (*optional) it can be equipped with:

- Single-phase 220V one-speed motor;
- Inverter system for adjusting the spiral speed (from 90 to 280 rpm) recommended for hydrated doughs.

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity Kg.	Dimensioni L/P/H Dimensions L/P/H mm	Massa Weight kg	Voltaggio Voltage V/Hz/F	Potenza Power W/HP
SP 20	20 kg	390x690x675	70 kg	400V / 50Hz	3,5
SP 40	40 kg	530X835X725	125 kg	400V / 50Hz	4,0
SP 50	50 kg	545x945x1040	210 kg	400V / 50Hz	4,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Canada Impastatrice a spirale Spiral dough mixer



L'impastatrice a spirale serie Canada è disponibile in vari modelli e permette di ottenere in breve tempo un impasto più soffice ed omogeneo. Si avranno così ottimi risultati per la lavorazione dei prodotti per panifici, pasticcerie, pizzerie con macchine che impastano perfettamente.

Mediante il movimento meccanico e le due velocità, si ricava la giusta ossigenazione e lo sviluppo del glutine nella lavorazione dell'impasto.

Macchina con una struttura in acciaio di grosso spessore verniciata a polveri dotata di guarnizioni anti polvere posizionate attorno al carter di protezione dell'impianto elettrico. Dotata di ruote, per un facile spostamento, e di comodi piedini di fissaggio a terra.

Le impastatrici a spirale serie Canada escono standard complete di due motori, il primo dedicato a l'utensile a spirale ed il secondo per la sola rotazione della vasca. Questa macchina è dotata di due temporizzatori che regolano il tempo d'impasto tra la prima e la seconda velocità con passaggio totalmente in modo automatico da una fase all'altra. Inoltre c'è la possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca per amalgamare l'impasto e ridurre ulteriormente i tempi di lavoro, garantendo alte prestazioni e piccole quantità di impasto.

La vasca fissa e la protezione antinfortunistica sono realizzate in acciaio inox. L'utensile a spirale invece è in acciaio inox speciale ad alta resistenza.

The Canada series spiral mixer is available in various models and allows to obtain a softer and more homogeneous dough in a short time, thus to have an excellent results for the processing of products for bakeries, pastry shops, pizzerias with machines that mix perfectly.

By means of the mechanical movement and the two speeds, the right oxygenation and the development of gluten is obtained in the processing of the dough.

Machine with a thick powder coated steel structure, equipped with special anti-dust seals around the protective casings. It is also equipped with wheels, for easy movement and with adjustable feet.

Our Canada series spiral mixers are complete with two motors, the first dedicated to the spiral tool and the second only for the bowl rotation. This dough mixer is equipped with two timers that regulate the mixing time between the first and second speed with automatic passage from one phase to another. Furthermore, there is the possibility to invert the bowl spinning direction to mix the dough and reduce the working time, thus guaranteed high performance and small quantities of dough.

The fixed bowl and the safety guards are made of stainless steel, the spiral tool is made of special high-strength stainless steel.

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough Capacity kg.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight kg.	Potenza Spirale Spiral Power kw	Potenza Vasca Bowl Power kw
IS 60 CA	60	650x1100x1200	210	1,5/2,5	0,75
IS 80 CA	80	725x1170x1265	420	2,4/4,4	0,56
IS 100 CA	100	725x1170x1265	440	2,4/4,4	0,56
IS 130 CA	130	830x1300x1265	470	3,0/5,2	0,56
IS 160 CA	160	950x1450x1600	775	5,0/8,0	1
IS 200 CA	200	1050x1400x1500	920	7,0/10	1,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



EasyMix Impastatrice a spirale Spiral dough mixer



La serie EasyMix ha come base la versione Canada ma può essere programmata e controllata per mezzo di un terminale touch screen.

- Possibilità di inserimento fino a dieci ricette personalizzabili;
- Velocità della spirale regolabile da 100 a 290 rpm;
- Vasca con doppio senso di rotazione;
- Sistema di pausa automatica (per il riposo dell'impasto o l'inserimento di ulteriori ingredienti) da una fase all'altra, il tutto programmabile a seconda delle proprie esigenze e tipologie d'impasto.
- Timer regolabile a proprio piacimento con possibilità di esclusione totale in modalità manuale.

La nuova Easymix si differenzia per il nuovo sistema touch screen completo dell'optional E-Receipt (per il salvataggio automatico delle ricette) ed il nuovo e silenzioso sistema inverter per la regolazione della velocità.

Finalità d'uso:
Impastatrice nata per realizzare impasti a medio-alta idratazione come pizza, pinsa romana, pane e focacce (ma non solo).

The EasyMix series spiral is based on the Canada version but it can be programmed and controlled through a touch screen.

- Possibility of inserting up to 10 customizable recipes;
- Spiral speed adjustable from 100 to 290 rpm;
- Bowl with double direction of rotation;
- Automatic pause system (for resting the dough or adding ingredients) between the phases, all programmable according to the needs and types of dough;
- Adjustable timer with the possibility of total exclusion in manual mode;

The new Easymix is equipped with an all new touch screen system complete with the E-Receipt option (for automatic saving of recipes) and the new and silent inverter system for speed adjustment.

Purpose of use:
It is mixer created to make medium-high hydration dough such as pizza, roman pinsa dough, bread like ciabatta and focaccia (but not only).

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough Capacity kg.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight kg.	Potenza Spirale Spiral Power kw	Potenza Vasca Bowl Power kw
EASY 60	60	650x1100x1250	215	1,5/2,5	0,75
EASY 80	80	725x1170x1285	425	2,4/4,4	0,56
EASY 100	100	725x1170x1285	445	2,4/4,4	0,56
EASY 120	120	830x1300x1315	480	3,0/5,2	0,56

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Impastatrice a spirale a vasca estraibile

Removable bowl spiral mixer



Questo macchinario contribuisce a ridurre notevolmente i tempi di lavoro; conferisce inoltre omogeneità, ossigenazione e raffinazione all'impasto che risulterà perfettamente amalgamato, mantenendo costante la temperatura.

- Struttura in acciaio rialzata da terra su quattro piedi regolabili completamente verniciata a polveri;
- Vasca, spirale e piantone frangipasta in acciaio inox;
- Completano la dotazione di serie i due motori maggiorati, le due velocità ed i due timer con passaggio automatico da una fase all'altra;
- Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca mediante apposito comando;
- Il coperchio di chiusura antipolvere della vasca è in acciaio inox, con bordo in polietilene blu alimentare;
- Trasmissione del moto alla spirale con pulegge e cinghie trapezoidali, per quanto riguarda la trasmissione del moto di rotazione alla vasca è mezzo accoppiamento con ruota di frizione elastica e basculante con riduzione di velocità a cinghie;
- Lo sgancio del carrello e sollevamento-abbassamento della testata sono gestite automaticamente e comandate mediante cilindri oleodinamici con apposita centralina;
- Il quadro elettrico è situato a bordo macchina su lato destro questo per consentire lo sgancio della vasca ed il sollevamento della testata in totale sicurezza;
- Grazie ai nuovi comandi di apertura-chiusura con pulsanti ad azione mantenuta non permettono il regolare funzionamento dell'impastatrice se non rispettati i parametri di sicurezza.

*Su richiesta (optional) può essere applicato il quadro comandi digitale a gestione computerizzata, oltre che alla struttura completamente in acciaio inox.

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough Capacity kg.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight kg.	Potenza Power kw
IS 160 ES	160	885x1485x1390	705	7,5
IS 200 ES	200	945x1535x1390	720	7,5
IS 250 ES	250	1030x1605x1390	820	9
IS 300 ES	300	1090x1665x1390	860	11,9

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

This machine contributes to working times; it also gives homogeneity, oxygenation and refining to the dough which will be perfectly blended, keeping the temperature constant.

- Powder coated steel structure raised from the ground on four adjustable feet;
- Bowl, spiral and dough-breaking column in stainless steel;
- Equipped with two oversized motors and the two timers with automatic passage from one phase to another;
- Possibility of inverting the spinning direction of the bowl by means of a specific command;
- The dustproof lid of the bowl is in stainless steel, with a food edge in blue polyethylene;
- Transmission of the motion to the spiral with pulleys and V-belts, as regards the transmission of the rotation motion to the bowl, it is half coupling with an elastic and tilting friction wheel with belt speed reduction;
- The release of the trolley and the lifting-lowering of the head are managed automatically and controlled by hydraulic cylinders with special control unit;
- The electrical panel is located on the right side of the machine to allow the bowl to be cleared and the head to be lifted in total safety;
- Thanks to the new opening-closing commands with maintained action buttons, they do not allow the mixer to function properly if the safety parameters are not respected.

*On request (optional) the digital control panel with computerized management can be applied, in addition to the structure completely in stainless steel.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Impastatrice a spirale autoribaltante

Automatic overturnable spiral mixers



La auto ribaltante aiuta notevolmente nella fase di lavorazione del processo produttivo.

- Struttura in acciaio verniciato a polveri, rialzata da terra su quattro piedini facilmente regolabili;
- Spirale, vasca, piantone frangipasta e riparo antinfortunistico completamente in acciaio inox. (*su richiesta, optional, è possibile avere anche tutta la struttura in acciaio inox);
- Due motori indipendenti a due velocità per spirali e vasca, due temporizzatori con passaggio automatico dalla prima alla seconda velocità ed inversione del senso di rotazione della vasca, il tutto selezionabile dagli appositi comandi posti frontalmente;
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali;
- Rulli reggi flessione vasca;
- Pulsantiera esterna per fase di ribaltamento ed estrazione impasto;
- Possibilità di ribaltamento su spezzatrice (1,7m circa) o su dosatori mandapasta a seconda delle proprie esigenze;
- Sistema di sollevamento idraulico con comandi di ribaltamento automatici a pulsanti ad azione mantenuta garantiscono una maggiore sicurezza per l'operatore.

The self unloading bowl helps considerably in the working phase of the production process.

- Powder coated steel structure, raised off the ground on four easily adjustable feet;
- Spiral, bowl, dough-breaking column and safety guard completely in stainless steel. (*on request it is also possible to have the whole structure in stainless steel);
- Two separate two-speed motors for spirals and bowl, two timers with automatic passage from first to second speed and inversion of the spinning direction of the bowl, all selectable by the appropriate controls placed on the front;
- Motion transmission with pulleys and trapezoidal belts;
- Tub bending rollers;
- External pushbutton panel for overturning and dough extraction;
- Possibility of overturning on divider (about 1.7 m) or on automatic dough according to needs;
- Hydraulic lifting system with automatic tilting controls with maintained action buttons ensure greater safety for the operator.

MODELLO MODEL	Portata max. Max. flow range mm.	Portata min. Min. flow range mm.	Capacità impasto Dough capacity Kg.	Lato di scarico Discharge side nr.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Massa Weight Kg.	Giri spirale Spiral turns RPM	Potenza Power Kw
IS AR 1 160	1820	1320	160	1	1140x1800x2830	1560	100/200	7,5
IS AR 1 200	1800	1300	200	1	1140x1800x2830	1600	100/200	7,5
IS AR 1 250	1760	1260	250	1	1140x1870x2830	1770	100/200	9
IS AR 1 300	1730	1230	300	1	1140x1930x2830	1850	100/200	11,9
IS AR 2 160	1820	1320	160	2	1140x1800x2830	1560	100/200	7,5
IS AR 2 200	1800	1300	200	2	1140x1800x2830	1600	100/200	7,5
IS AR 2 250	1760	1260	250	2	1140x1870x2830	1770	100/200	9
IS AR 2 300	1730	1230	300	2	1140x1930x2830	1850	100/200	11,9

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Super Plurimixer Impastatrice a doppia spirale Double spirals mixer



Questa macchina è innovativa ed è costruita nei modelli da 200 - 300 - 500 kg di impasto finito.

Essa fa parte delle impastatrici professionali MFITALY.

La nostra Plurimixer è adatta per:

- Ridurre i tempi d'impasto = minor consumo di energia;
- Ridurre i costi di produzione;
- Ridurre le postazioni da servire;
- Ridurre il personale;
- Ridurre il costo di manutenzione;
- Ridurre la temperatura d'impasto;
- Utilizzare minori quantità d'acqua refrigerata;
- Avere maggior omogeneità d'impasto;
- Ottenere una maggior ossigenazione dell'impasto grazie al sistema schiaccia-solleva dell'innovativo utensile e relativa applicazione.

Questa impastatrice a spirale è corredata di computer touch screen di controllo con:

- Verifica costante della temperatura dell'impasto a mezzo laser;
- Personalizzazione della propria ricetta grazie alla possibilità di scelta delle velocità d'utilizzo sia degli utensili sia della vasca;
- Possibilità di variare in dieci fasi ogni singola ricetta d'impasto;
- Possibilità di inserire tra un trio di fasi e l'altro, soste per il mescolamento prodotto per i riposi e per eventuali aggiunte;
- Possibilità tramite la ricetta di dare il consenso allo scarico sia della farina sia degli altri ingredienti;
- Contaltri incorporato per il controllo dello scarico d'acqua con possibilità di versare in più fasi il quantitativo d'acqua impostato.

This innovative machine, is available in Models ranging from 200 - 300 - 500 kg of finished dough.

It is one of the MFITALY's professional mixers.

Our Plurimixer is suitable for:

- Reducing mixing time = less use of energy;
- Reducing production costs;
- Reducing the number of machines;
- Reducing personnel;
- Reducing maintenance costs;
- Reducing the dough temperature;
- Using less refrigerated water;
- Obtaining greater dough homogeneity;
- Obtaining greater dough oxygenation thanks to the push&pull system of the new double spiral.

This machine is equipped with a computer touch screen with:

- Constant laser reading of dough temperature;
- Customization of recipes thanks to the possibility of choosing the speed of use;
- Possibility to modify in ten steps every single dough recipe;
- Possibility to insert between the cycles resting or adding phases;
- Possibility to program dumping flour and other ingredients during the mixing phase;
- Water metering device with automatic water draining program with the possibility to pour in several phases the amount of water set.



SUPER PLURI MIXER 250		U.M.	
Capacità pasta (min./max.)* / Dough capacity (min./max)*	Kg	20/250	
Capacità farina (min./max.)* / Flour capacity (min./max.)*	Kg	12/150	
Capacità acqua (min./max.)* / Water capacity (min./max.)*	Lt	8/90	
Volume vasca / Bowl volume	Lt	8/330	
% acqua/farina minima / Minimum % of water/flour	%	45	
Giri spirali velocità (50/60 Hz) min. - max / Spirals revolution at speed (50/60 Hz)	Rpm	30-150	
Giri vasca velocità (50/60 Hz) min. - max / Bowl revolution at speed (50/60 Hz)	Rpm	5-20	
Potenza massima assorbita / Max absorbed power	Kw	15	
Corrente assorbita / Absorbed current	A	-	
Larghezza totale macchina / Total width of the machine	mm	1500	

*Capacità determinata in considerazione di % di liquido/farina pari a 60.

*Capacity in relation to 60% of liquid/flour.

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Serie IBT Impastatrice a braccia tuffanti Double arm mixer



L'impastatrice a braccia tuffanti, con le sue 62 bracciate per minuto in seconda velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli, come l'impasto della mozzarella. Le nostre impastatrici a braccia tuffanti sono tutte a vasca fissa in acciaio inox. Per usufruire della vasca estraibile è necessario passare al modello Industriale.

- Struttura completamente in acciaio di grosso spessore verniciato a polveri;
- Ingranaggi in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su appositi cuscinetti a sfera a tenuta stagna, questo permette alla nostra impastatrice a braccia tuffanti una ridotta manutenzione nel tempo;
- Gli utensili sono rinforzati e completamente in acciaio inossidabile di primaria qualità;
- Completano il motore a due velocità ed un timer;
- Il riparo antinfortunistico è montato su una solida ma leggera struttura in alluminio con bocchetta laterale in acciaio inox per aggiunta prodotti;
- Caratteristiche peculiari sono l'ottima ossigenazione dell'impasto senza alcun maltrattamento e riscaldamento dell'impasto.

The double arm mixer, with its 62 strokes per minute at second speed is ideal for bread and pastry doughs, even soft ones like mozzarella dough. Our double arm mixers are all fixed bowl in stainless steel. To take advantage of the removable bowl, it is necessary to switch to the industrial model.

- Structure completely of thick steel powder coated;
- Gears are in an oil bath enclosed in iron castings and assembled on specific watertight ball bearings, this allows our mixer a reduced maintenance over time;
- The tools are reinforced and completely in prime quality stainless steel;
- Equipped with a two-speed motor and a timer;
- The safety guard is mounted on a solid but light aluminum structure with a stainless steel side nozzle for adding products;
- Peculiar characteristics are the excellent dough oxygenation without any mistreatment and dough heating;

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza 1° velocità 1° Speed power Kw	Potenza 2° velocità 2° Speed power Kw
IBT 50	50	695x790x1300	345	1,5	0,9/1,5
IBT 80	80	760x900x1520	415	3	2,2/3
IBT 100	100	760x900x1670	630	4	3/4,5
IBT 120	120	870x1085x1720	785	4,7	2,5/4,7
IBT 160	160	980x1320x1785	845	5	13,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Serie Industriale Impastatrice a braccia tuffanti Double arm mixer Industrial



Impastatrice a braccia tuffanti con vasca estraibile serie maggiore per le grandi produzioni.

- Struttura completamente in acciaio inossidabile, verniciato e rialzato da terra su quattro robusti piedini regolabili;
- Utensili in acciaio inox con speciale trattamento;
- Vasca in acciaio di grosso spessore, estraibile e dotata di ruote indipendenti;
- Completa di due motori indipendenti a due velocità per braccia e vasca;
- Trasmissione del moto alle braccia con pulegge e cinghie trapezoidali a riduttore ad ingranaggi in bagno d'olio;
- Trasmissione del moto alla vasca a mezzo accoppiamento con ruota.
- Impianto elettrico a normativa CE indipendente con comandi elettromeccanici o digitali (disponibile optional il quadro elettrico computerizzato con pannello touch screen e sistema di memorizzazione delle ricette);
- Sgancio ed aggancio del carrello e sollevamento-abbassamento della testata della nostra IBT E con cilindri oleodinamici comandati da apposita centralina;
- Completano di serie i due temporizzatori con passaggio automatico dalla prima alla seconda velocità;
- Comandi di apertura-chiusura ad azione mantenuta;
- Macchina predisposta per l'Industria 4.0 con tele-assistenza.

Questa impastatrice è consigliata per la produzione del panettone o pandoro ma molto versatile anche per la produzione di pane o pizza.

Double arm dough mixer machine arms with removable bowl, increased series for large productions.

- Structure completely in stainless steel, painted and raised from the ground on four solid adjustable feet;
- Stainless steel tools with special treatment;
- Extra thick steel bowl, removable and equipped with independent wheels;
- Complete with two independent two-speed motors for arms and bowl;
- Motion transmission to the arms with pulleys and trapezoidal belts with gear reducer in oil bath;
- Motion transmission to the bowl by means of coupling with wheel with belt speed reduction;
- Independent CE-compliant electrical system with electromechanical or digital controls (optional computerized electrical panel with touch screen panel and recipe storage system);
- Uncoupling and coupling of the trolley and lifting-head reduction of our IBT E with hydraulic cylinders controlled by a special control unit;
- Equipped with two timers with automatic passage from first to second speed;
- Opening-closing commands by maintained action;
- Machine suitable for Industry 4.0 with remote-assistance.

This mixer is recommended for the production of panettone or pandoro but also adaptable for the production of bread or pizza.

MODELLO MODEL	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Voltaggio Voltage V/Hz/F	KW KW
IBT E 200	980x1320x1785	845	400v / 50Hz	13,5
IBT E 300	1470x2200x2350	1680	400v / 50Hz	16

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Serie Grizzly Impastatrice a forcella Fork dough mixer



Questa impastatrice è disponibile in vari modelli, ognuno dei quali è in grado di supportare varie capacità d'impasto.

- Struttura maggiorata in acciaio di grosso spessore, verniciata a forno e completa di solide ruote in vulkollan;
- Comandi elettromeccanici posizionati frontalmente;
- Vasca, riparo ed utensile a forcella in acciaio inox;
- Guarnizione guida vasca in polietilene alimentare;
- Motore a due velocità supportato da moto riduttore in bagno d'olio;
- Dotata di un temporizzatore (*Su richiesta (optional) è possibile avere il secondo timer programmabile con passaggio automatico dalla prima alla seconda velocità);
- Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca.

Tutte le parti di comando rispettano le normative vigenti per la sicurezza dell'operatore.

La forcella è indicata soprattutto per impasti duri, per la produzione della biga o lievito madre, ma adatta anche per altre tipologie di impasto come la pizza.

*Su richiesta (optional) può essere corredata di pannello touch screen con memorizzazione, fino a venti ricette, completamente personalizzabili.

This type of mixer is available in various models, each of which is able to support various dough capacities.

- Oversized structure in thick steel, oven painted and equipped with solid vulkollan wheels;
- Electromechanical controls placed frontally;
- Stainless steel bowl, guard and fork tool;
- Bowl guide gasket in food-grade FDA polyethylene;
- Two-speed motor supported by a reduction gear in an oil bath;
- Equipped with a timer (*on request (optional) it is possible to have the second programmable timer with automatic passage from first to second speed);
- Possibility to invert the spinning direction of the bowl.

All control parts follow the current regulations for operator safety.

The fork is particularly suitable for hard doughs, for the production of biga or mother yeast, but also suitable for other types of dough like a pizza.

*On request (optional) it can be equipped with a touch screen with the possibility to storage, up to twenty recipes, completely customizable.



Tipo francese Impastatrice a forcella Fork dough mixer



Le impastatrici a forcella tipo francese, ideale per la produzione di baguettes, pane tradizionale e per tutti gli impasti con percentuale medio-alta di acqua.

- Struttura completamente in acciaio verniciato a forno;
- Vasca ed utensile a forcella completamente in acciaio inox;
- Trasmissione del movimento avviene tramite cinghie e riduttore meccanico;
- Ingranaggi in bagno d'olio per garantire un'ottima lubrificazione ed una maggiore durata nel tempo, visto la ridotta manutenzione da eseguire;
- Costruita seguendo tutte le normative CE vigenti;
- Dotata di un motore a due velocità e di frenata della vasca;
- Le nostre impastatrici a forcella sono molto robuste ed essenziali nelle linee, questo per facilitarne la pulizia;
- La struttura è rialzata da terra grazie a dei robusti piedini completamente regolabili.

*Su richiesta (optional) può essere dotata di uno o due timer.

The French-type fork mixers, ideal for the production of baguettes, traditional bread and for all doughs with medium-high percentage of water.

- Structure completely in oven painted steel;
- Bowl and fork tool completely in stainless steel;
- Movement transmission is through via belts and mechanical reducer;
- Gears are in an oil bath to guarantee excellent lubrication and durability, given the low required maintenance;
- It is built following all the CE regulations in force;
- The mixer is supplied with a two-speed motor and bowl braking;
- Our fork mixers are very solid and essential in the production lines, this to simplify the cleaning;
- The structure is raised off the ground thanks to the solid, fully adjustable feet.

*On request (optional) it can be equipped with one or two timers.

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza 1° velocità 1° Speed power Kw	Potenza 2° velocità 2° Speed power Kw
GRIZZLY 90	90	800x1300x1200	980	0,75	0,75/2,1
GRIZZLY 120	120	850x1350x1250	1035	1,1	1,1/3,1
GRIZZLY 200	200	930x1430x1250	1230	2,6	2,6/5,2

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.

MODELLO MODEL	Vasca Bowl Pz/H	Capacità impasto Kneading capacity Kg	Velocità Speed N.	Timer N.	Dimensioni Dimension L/P/H mm.	Massa Weight Kg.	Versione Version	Potenza Power Kw
FO FR 230	Fissa Fixed	800x1300x1200	980	Optional	1320x1040x1200	350	Verniciata Painted	2,6
FO FR 330	Fissa Fixed	850x1350x1250	1035	Optional	1390x1080x1200	400	Verniciata Painted	5,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Serie PL Mescolatore planetario Planetary mixer



Mescolatori planetari serie PL con variatore di velocità consigliati per un utilizzo in pasticceria.

- Struttura in acciaio verniciato a forno, montata su solidi piedini di fissaggio a terra;
- Tutte le planetarie modello PL sono dotate di variatore di velocità;
- Vasca in acciaio inox facilmente removibile;
- Dotata di frusta, spatola e spirale;
- Impianto elettrico a normativa vigente CE;
- Gli ingranaggi di movimento sono in bagno d'olio questo per permettere alle nostre planetarie una ridotta manutenzione ed una maggiore durata nel tempo.

Planetaria PL 20 | Struttura ridotta rispetto agli altri per essere posizionato su un banco di lavoro.

Planetaria PL 40 | Disponibile anche in versione con motore a tre velocità.

Planetary mixers PL models with speed variator recommended for use in pastry.

- Oven painted steel structure equipped with adjustable feet;
- All PL model planetary mixer are equipped with a variable speed;
- Easily removable stainless steel bowl;
- Equipped with whisk, spatula and spiral;
- Electrical system according to CE regulations;
- The gears are in an oil bath to guarantee our planetary mixers a low required maintenance and durability.

Planetaria PL 20 | Reduced structure compared to the others to be positioned on a workbench.

Planetaria PL 40 | Available in version with three-speed motor.

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Velocità Speed rpm	Potenza Power Kw
PL 5 VAR	5	280x415x475	14,5	40-240	0,30
PL 20 VAR	20	460x650x900	93	40-240	0,75
PL 40 VAR	40	695x870x1320	230	40-240	1,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Serie Industriale Mescolatore planetario Planetary mixer



Le planetarie sfruttano motori dalle alte prestazioni ed un sistema ad ingranaggi in bagno d'olio per garantire silenziosità, affidabilità e durata nel tempo senza bisogno di manutenzione. Sollevamento automatico della vasca con corsa maggiorata per l'estrazione della stessa senza necessità di togliere l'utensile. (vasca ed utensili in acciaio inox) Comandi ed impianto elettrico apposito situato lateralmente.

Disponibile nelle seguenti versioni :

- Planetario PL | Con motore a tre velocità.
- Planetario PL | Con inverter e potenziometro di regolazione.
- Planetario PL | Completo di display PLC e ricettario (fino a 99 ricette programmabili).
- Planetario PL | Completo di sistema touch screen E- Recipit per memorizzazioni delle ricette e velocità.

Di serie le nostre planetarie serie Industrial vengono dotate di carter esterni in acciaio inox e di tre utensili (spatola, frusta e gancio) maggiorati per le alte produzioni.

The planetary mixer take advantage of high-performance motors and an oil bath gear system to ensure silence, reliability and durability without the need for maintenance. Automatic lifting of the tank with increased stroke for the extraction of the same without the need to remove the tool. (bowl and tools in stainless steel) Controls and special electrical system located laterally.

Available in the following versions:

- Planetario PL | With three-speed motor;
- Planetario PL | With inverter and adjustment potentiometer;
- Planetario PL | Complete with PLC display and recipe book (up to 99 programmable recipes).
- Planetario PL | Complete with E-Recipit touch screen for storing recipes and speed.

As standard, our Planetary Series Industrial are equipped with external stainless steel carter and three tools (spatula, whisk and hook) increased for the high productions.

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Velocità Speed nr	Timer Timer nr	Potenza Power Kw
PL 60	60	980x695x1400	260	3	Elettronico Electronic	0,9/1,8/2,2
PL 80	80	1100x850x1740	375	3	Elettronico Electronic	0,9/1,8/2,2
PL 80	80	1100x850x1740	375	Variatore/Variator	Elettronico Electronic	4,0/0,75
PL 120	120	1350x975x2050	520	Variatore/Variator	Elettronico Electronic	5,5/0,75
PL 120 PLC	120	1350x975x2050	520	Variatore/Variator	PLC	5,5/0,75
PL 160 PLC	160	1350x975x2050	800	Variatore/Variator	PLC	6

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Modello MR Mescolatore planetario Planetary mixer



Struttura maggiorata a doppia colonna completa di carter esterni in acciaio inox.

La serie industrial MR è dotata di doppio utensile particolarmente adatto alle produzioni che necessitano di mescolamento rapido di ingredienti solidi e liquidi. La chiusura ermetica della vasca, ottenuta con guarnizioni a profilo speciale di lunga durata, permette quelle lavorazioni in pressione che consentono di ottenere impasti particolarmente aerati. Di serie vengono montati dei filtri a carboni attivi che purificano l'aria compressa.

I vari tipi di utensili (tutti in acciaio inox con trattamento speciale per aumentarne la resistenza) permettono di ottenere le produzioni più diverse: impasti, emulsioni, miscele per la produzione di paste frolle, creme montate ecc.

La variazione continua delle velocità di rotazione è uno degli aspetti basilari della versatilità dei planetari industrial MR.

Disponibili nella versione con PLC a 100 programmi oppure completa del optional E-Receipt 4.0 con connessione Ethernet e tele assistenza con possibilità di memorizzazione dei programmi in base alle proprie velocità e produzioni.

The planetary mixers have oversized double column structure complete with external stainless steel casings.

The industrial MR series is equipped with a double tool suitable for productions that require rapid mixing of solid and liquid ingredients. The sealed closure of the bowl, achieved by means of specially profiled long-lasting seal, allows those processes under pressure that allow to obtain particularly aerated mixtures. Active carbon filters are mounted as standard in order to purify the compressed air.

The different types of tools (all in stainless steel with treatment to increase their resistance) allow to obtain the most different productions: doughs; emulsions; mixes for the production of shortcrust pastry; whipped creams etc.

The continuous variation of the rotation speeds is one of the basic aspects of the Industrial MR Planetaries versatility.

Available in the PLC version with 100 programs or complete with the optional E-Receipt 4.0 with Ethernet connection and remote assistance with the possibility of storing programs according to your speed and production.

MODELLO MODEL	Quadro elett. Electric Box	Capacità impasto Dough Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
MR 150 QI	Integrato Integrated	150	1600x890x1950	1300	7,5
MR 150	Integrato Integrated	150	800x600x2100	1300	7,5
MR 250 QI	Integrato Integrated	250	1800x1150x2620	2300	12
MR 250	Integrato Integrated	250	800x800x2100	2300	12
MR 400	Integrato Integrated	400	2100x1600x3400	4000	26

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Spezzatrice manuale quadrata da banco Manual table square divider



Macchina particolarmente adatta alla spezzatura di impasti per baguette e filoni.

- Struttura completamente in acciaio verniciata a forno;
- Coltelli in acciaio inox AISI 304;
- Pressini in materiale FDA;
- La movimentazione avviene per mezzo di meccanismi a leva azionati manualmente (leva in alluminio);
- La dotazione standard prevede una teglia in acciaio inox con una capienza massima di 7 kg di impasto.

CONSIGLI PER OTTENERE UN'OTTIMA SPEZZATURA :

- Mettere farina all'interno della vasca;
- Mettere l'impasto;
- Mettere farina sopra all'impasto.

Agendo in questo modo si evita che l'impasto, durante la fase di pressata e di taglio, si attacchi alla vasca e al coperchio.

Machine suitable for dividing the dough for baguettes and long loaves.

- Oven painted steel structure;
- AISI 304 stainless steel knives;
- Food presses in FDA material;
- Movement is carried out by means of a lever-mechanism activated manually (lever made of aluminum);
- It is equipped with a stainless steel tray with a maximum capacity of 7 kg of dough.

SUGGESTIONS FOR A PERFECT DIVIDING :

- Put the flour into the tray;
- Put inside the dough;
- Dust the dough with flour.

This avoids that the dough, during the pressing and cutting phase, sticks to the bowl and the lid.



MODELLO MODEL	Divisioni Divisions nr	Grammatura Weight range gr	Capacità Capacity Kg	Pressino mm
SDB 20	20	80-350	7	80x80x70

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Spezzatrice manuale esagonale da banco

Manual table hexagonal divider



La spezzatrice manuale esagonale è adatta alla spezzatura di impasti per baguettes e filoni. Presenta una struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno.

Per ottenere un buon prodotto, e di conseguenza far sì che l'impasto non si attacchi alla vasca e al coperchio durante la fase di pressata e di taglio, bisogna inserire prima la farina nella vasca, mettere l'impasto ed inserire nuovamente la farina sopra l'impasto.

La teglia "tonda" e i coltelli sono costruiti in acciaio inox AISI 304. Le parti a contatto con l'impasto sono in acciaio inox AISI 304 e polietilene alimentare, movimentati per mezzo di meccanismi a leva azionati manualmente.

Come tutte le spezzatrici MFITALY anche questa garantisce pezzature precise e accurate mantenendo inalterate le caratteristiche dell'impasto.

The manual table hexagonal divider is suitable for dividing baguettes and loaves dough. It has an electro-welded and oven-painted steel structure.

To obtain a good product, and ensure that the dough does not stick to the bowl and the lid during the pressing and cutting phase, first you should put the flour into the tray, put the dough and dust it with flour.

The "round" tray and the knives are made of AISI 304 stainless steel. The parts in contact with the dough are made of AISI 304 stainless steel and food-grade polyethylene, moved by a lever-mechanism actuated manually.

Like all MFITALY dividers, this one also guarantees precise and accurate cuts while keeping the characteristics of the dough unaltered.



Spezzatrice idraulica quadrata

Square hydraulic divider



La spezzatrice idraulica quadrata, è una macchina adatta per la spezzatura di pasta da pane, pasticceria e anche pizzeria.

- Struttura in acciaio di grosso spessore verniciato a forno;
- Vasca di contenimento impasto in acciaio inox AISI 304;
- Funzionamento completamente idraulico con serbatoio a doppia guarnizione tra serbatoio e centralina;
- Il suo funzionamento idraulico, con sistema di regolazione della pressione e del tempo di sosta, permette di allargare al massimo anche le paste più dure;
- Tutti i coltelli sono in acciaio, imbullonati anziché saldati, per garantire una maggiore precisione e durata nel tempo;
- Stampini in materiale FDA alimentare, non soggetti a dilatazione nel tempo completi di protezione anti corrosione in acciaio inox, sopra alla piastra porta stampini;
- Dotazione standard la teglia raccogli briciole in acciaio facilmente accessibile ed il pulsante per il ciclo di pulizia dei coltelli.

Versione automatica | La spezzatrice viene dotata di PLC e display per regolare il tempo di pressata. Spegnimento automatico a fine ciclo per maggiore sicurezza e risparmio energetico. Pressata e taglio in automatico.

Versione semi automatica | La spezzatrice viene dotata di Joystick per la pressata ed il taglio dell'impasto. Apertura coperchio manualmente.

Versione PR-B | Possibilità di utilizzarla solo come pressa burro (senza spezzatura).

The square hydraulic divider, is a machine suitable for dividing bread, pastry and even pizza dough.

- Oven-painted steel structure;
- Bowl in AISI 304 stainless steel;
- Hydraulic operation with double seal tank between tank and control unit;
- Its hydraulic operation, with pressure and break time regulation system, allows to widen even the hardest dough to the maximum;
- All knives are made of steel, bolted instead of welded, to ensure precision and durability;
- Food moulds in FDA material, not subject to expansion over time, complete with stainless steel anti-corrosion protection, above the mould holder plate;
- It is equipped with the steel crumb tray and the button for the knife cleaning cycle.

Automatic version | The divider is equipped with a PLC and a display for adjusting the pressing time. At the end of the cycle the machine turn off automatically for safety and energy saving. Automatic pressing and cutting phases;

Semi-automatic version | The divider is equipped with a Joystick for pressing and cutting the dough. Manual lid opening.

PR-B version | There is the possibility of using the dough divider only as a butter press (without dividing).

MODELLO MODEL	Divisioni Divisions nr	Grammatura Weight range gr	Capacità Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg
SDB 11	11	100-590	6,5	550x450x1900	45
SDB 15	15	110-430	6,5	550x450x1900	45
SDB 18	18	70-360	6,5	550x450x1900	45
SDB 22	22	50-300	6,5	550x450x1900	45
SDB 30	30	40-210	6,5	550x450x1900	45
SDB 36	36	30-180	6,5	550x450x1900	45

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.

MODELLO MODEL	Divisioni Divisions nr	Grammature Weight range gr	Capacità Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
PR-B	pressaburro butter press	pressaburro butter press	3	650x620x1160	290	0,75
SPQ 10	10	300-2000	20	650x620x1160	240	0,75
SPQ A 20	20	150-1000	20	650x620x1200	315	0,75
SPQ A 24	24	120-820	20	650x650x1200	240	0,75
SPQ A 30	30	90-650	20	650x650x1200	240	0,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Spezzatrice esagonale automatica

Automatic hexagonal divider



Macchina adatta per la spezzatura di impasto da pane, pasticceria e pizzeria.

- Struttura in acciaio di grosso spessore verniciato a polveri.
- Coltelli di taglio completamente in acciaio inox.
- Stampini in materiale FDA alimentare, non soggetti a dilatazione nel tempo.
- Piastra dotata di protezione anti corrosione in acciaio inox
- Dotazione standard la teglia raccogli briciole in acciaio inox facilmente accessibile grazie ai carter laterali montati su cerniere un pulsante "clean" per facilitare la pulizia dei coltelli.
- Ciclo di lavoro per la versione semi automatica: pressata e taglio indipendenti tramite joystick, mentre l'apertura del coperchio è manuale.

Versione semi automatica | Joystick serve a comandare la salita e la discesa della vasca.

Versione automatica | Dotata di PLC e display per regolare il tempo di pressata con conseguente spegnimento automatico a fine ciclo per una maggiore sicurezza e risparmio energetico.

Ciclo di lavoro per la versione automatica: pressata, taglio e apertura coperchio automatici.

*Consigliamo la versione HIGH che, grazie alla griglia apposita in acciaio inox con trattamento antiaderente, consente anche il taglio di impasto ad alte idratazioni.

Machine suitable for dividing dough from bread, pastry and pizzeria.

- Powder-coated steel structure;
- Knives made of stainless steel;
- Food moulds in FDA material, not subject to expansion over time;
- Plate in stainless steel complete with an anti-corrosion protection;
- It is equipped with a collecting tray of stainless steel accessible thanks to the side casings mounted on hinges and a button to facilitate the knives cleaning phase.
- Work cycle for the semi-automatic version: independent pressing and cutting phase through the joystick, while the manual lid opening is manual.

Semi-automatic version | Joystick is used to control the ascent and descent of the bowl;

Automatic version | Equipped with PLC and display for adjusting the pressing time with consequent automatic turn off at the end of the cycle for safety and energy savings;

Work cycle for the automatic version: automatic pressing, cutting and lid opening phases.

*We recommend the HIGH version which, thanks to the special stainless steel grill with non-stick treatment, also allows the cutting of dough even with an high hydration.

MODELLO MODEL	Divisioni Divisions nr	Grammature Weight range gr	Capacità Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
SP ESA 19	19	90-300	6	1095x600x1650	240	0,75
SP ESA 37	37	30-130	4,8	1095x600x1650	240	0,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Spezzatrice arrotondatrice

Divider dough rounder



Macchina adatta per la spezzatura e arrotondamento di pane, pasticceria e pizzeria.

La struttura delle nostre spezza arrotondatrici è in acciaio verniciato a forno, con coltelli in acciaio inox AISI 304. Il disco divisore è in fusione di alluminio alimentare. La protezione antinfortunistica è posta nella zona inserimento piatto e non permette il funzionamento della macchina se aperta, per salvaguardare l'operatore. (La protezione è in acciaio inox). La macchina è dotata del pulsante "clean" per facilitare la pulizia dei coltelli e così rendere semplice, intuitivo e veloce la pulizia della macchina da parte degli operatori. I tre piatti in materiale alimentare vengono dati in dotazione.

Disponibili nelle seguenti versioni:

- Semiautomatica | PLC e touch screen per regolare in modo elettrico il tempo di pressata. Regolazione manuale del peso (apertura camera di arrotondamento) tramite l'asta posta nella parte superiore della macchina. Arrotondamento tramite leva manuale. Ciclo di lavoro parzialmente automatico.
- Automatica | PLC e touch screen per regolazione elettronica del tempo di pressata e del tempo di arrotondamento. (Non è possibile memorizzare programmi). Ciclo di lavoro interamente automatico.
- Automatica Plus | Touch screen a colori da 5" con la possibilità di memorizzare fino a 99 programmi. Permette di regolare il tempo di pressata, il tempo di arrotondamento e l'altezza della camera di arrotondamento in funzione del tipo e quantità di pasta da lavorare. Ciclo di lavoro interamente automatico.

Machine suitable for dividing and rounding dough for bread, pastry and pizzeria.

The structure of our rounding dividers is in oven painted steel with AISI 304 stainless steel knives. The safety guard protection is placed in the plate insertion area and does not allow the machine to operate if its open, to safeguard the operator. (The protection is in stainless steel). The machine is equipped with the "clean" button to facilitate the knives cleaning phase, so as to make simple, intuitive and quick the cleaning phase by the operators. It is equipped with three plates in food material.

Available in the following versions:

- Semiautomatic | PLC and touch screen for electronic adjustment of the pressing time. Manual weight (rounding chamber opening) using the handle located in the upper area of the machine. Rounding by manual input. Semiautomatic work cycle.
- Automatic | PLC and touch screen for electronic adjustment of the pressing time and rounding time. (Programs cannot be stored). Fully automatic work cycle.
- Automatic Plus | 5" color touch screen with the possibility to store up to 99 programs. It allows to adjust the pressing and rounding time and the height of the rounding chamber, according to the type and the quantity of dough to be processed. Fully automatic work cycle.



Semiautomatic
Semiautomatic



Automatic
Automatic



Automatic
Automatic with touch screen

MODELLO MODEL	Divisioni Divisions nr	Grammature Weight range gr	Capacità Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
DIVISIONI 15	15	80-260	4	640x620x1360	230	1,30
DIVISIONI 22	22	50-180	4	640x620x1360	230	1,30
DIVISIONI 30	30	40-135	4	640x620x1360	230	1,30

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Spezzatrice arrotondatrice automatica a file

Dough Divider Rounder at Rows



La spezzatrice arrotondatrice a file è adatta per medie-alte produzioni.

La struttura della spezzatrice arrotondatrice è completamente in acciaio inox ed è dotata di ruote maggiorate con freno di stazionamento.

La macchina unisce il sistema di taglio volumetrico ad un arrotondatore a tamburo, in modo da ottenere pezzi perfettamente arrotondati. Tutte le regolazioni della macchina sono eseguibili dal pannello di comando laterale touch screen, programmabile a seconda dei propri prodotti e velocità. La pressione esercitata sull'impasto dai pistoni viene regolata da uno speciale sistema interno, evitando qualsiasi maltrattamento dell'impasto. La tramoggia è internamente teflonata ed è costituita da sei rulli ed uno sfarinatore automatico.

La macchina può essere abbinata a linee di produzione automatiche per hamburger, Kaiser ed hot dog o con celle di pre-fermentazione automatiche.

*Su richiesta (optional) può essere corredata di mandapasta applicato sopra la stessa struttura della spezzatrice, applicato con un telaio di supporto indipendente o con nastro di carico automatico.

The automatic dough divider rounder at rows, is suitable for medium-high productions.

The divider rounder structure is made of stainless steel and is equipped with oversized wheels with brakes.

The machine couples the volumetric cutting system with a drum rounder, to obtain perfectly rounded pieces. All machine adjustments can be made from the touch screen on the side, which can be programmed according to the products and the speeds. The pressure applied on the dough by the pistons is regulated by a special internal system, avoiding any dough mistreatment. The hopper is internally teflon coated and is equipped with six rollers and an automatic flour duster.

The machine can be combined with automatic production lines for hamburgers, Kaiser and hot dogs or with automatic pre-fermentation cells.

*On request (optional) it can be equipped with a dough doser applied on the same structure of the divider, or applied with an independent frame or an automatic loading belt.

MODELLO MODEL	Divisioni Divisions nr	Grammature Weight range gr	Capacità Capacity Kg	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
ROUNDER 2FC	2	25-80	3000	1315x905x1585	640	1,8
ROUNDER 3FC	3	38-130	4500	1315x905x1585	700	1,8
ROUNDER 4FC	4	95-215	6000	1315x905x1585	750	2
ROUNDER 5FC	5	95-210	7500	1285x1555x1845	800	2,45

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



SVP

Spezzatrice volumetrica

Volumetric dough divider



La spezzatrice volumetrica SVP lavora mediante una centralina idraulica a circuito chiuso, progettata per sopportare alle condizioni di lavoro più gravose. Questa centralina gli permette di non dover essere lubrificata per il funzionamento (OIL FREE).

Utilizzando il touch screen, posto sulla parte anteriore della macchina, è possibile regolare e settare la macchina a proprio piacimento. Grazie ai vari setting disponibili, la spezzatrice volumetrica si adatta ad impasti a medio-alta idratazione.

La spezzatrice presenta un tappeto regolabile in altezza ed inclinazione, con la possibilità (optional) di posizionare all'uscita uno sfarinatore automatico o un nebulizzatore d'olio. Tramoggia personalizzabile a seconda delle proprie capacità (kg d'impasto) e forma (triangolare-rettangolare) per il carico del prodotto. La tramoggia è dotata di una protezione ad anello sensibile che interrompe immediatamente la lavorazione e non permette, all'operatore, di apportare modifiche o aprire la tramoggia lateralmente (optional EasyClean) mentre è in lavorazione.

Macchina realizzata per la spezzatura singola o doppia dell'impasto. Range di grammature personalizzabili a seconda delle proprie esigenze.

Nella versione manuale (SVP-N M) la regolazione del peso avviene tramite volantino. Nella versione automatica (SVP-N A) la regolazione del peso avviene in modo automatico e, grazie al pacchetto touch screen 4.0, è possibile archiviare le proprie ricette personalizzate a seconda del tipo d'impasto, dei pezzi prodotti e delle velocità desiderate.

The volumetric divider SVP works through a closed circuit hydraulic unit, designed to cope with the toughest working conditions. This control unit allows to work without a mechanical lubrication (WITHOUT OIL).

Using the touch screen on the front of the machine, you can adjust and set the machine to your liking. Thanks to the various available settings, the volumetric divider is usable to medium-high hydration doughs.

The divider has an adjustable belt in height and inclination with the possibility (optional) to place at the output of an automatic flour duster or an oil nebulizer. Customizable hopper according to its capacity (kg of dough) and shape (triangular-rectangular) for the loading of the product. The hopper is equipped with a sensitive ring protection which immediately interrupts the process and does not allow the operator to make changes or open the side hopper (optional EasyClean) while it is in process.

Machine designed for single or double dough dividing. Range of weights that can be customized according to the needs.

In the manual version (SVP-N M) the weight is adjusted by means of a handwheel. In the automatic version (SVP-N A) the weight is adjusted automatically and, thanks to the touch screen 4.0 package, it is possible to store your own personalized recipes according to the type of dough, the pieces produced and the required speeds.

MODELLO / MODEL	Pezzature singole (gr.) Single weight range (gr.)	Pezzature doppie (gr.) Double weight range (gr.)
SVP 70	150-1400	80-640
SVP 90	200-1700	150-950
SVP 120	400-2500	250-1250

MODELLO MODEL	Sistema System	Olio lubrificante Lubricating Oil	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Massa Weight Kg.	Produzione max. Max. Production Pz./h	Potenza Power Kw	Voltaggio Voltage V/Hz/F
SVP N	Pistone	No	600x860x1760	690	1800	3,35	400/50/3
SVP M	Pistone	No	600x860x1760	600	1500	3,35	400/50/3

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



SVP/P2

Spezzatrice volumetrica

Volumetric dough divider



Con funzionamento idraulico a circuito chiuso e scambiatore di calore, la macchina consente di regolare la pressata a piacere secondo il tipo di impasto utilizzato, garantendo una produzione media o elevata, a seconda delle proprie esigenze. La nostra spezzatrice Volumetrica SVP è OIL-FREE ciò significa che non necessita di lubrificazione per il funzionamento.

Il nuovo pacchetto E-Receipt 4.0 comprende un nuovo software di archiviazione e personalizzazione. Questo optional permette all'operatore di cambiare o personalizzare, in base alla tipologia di impasto e alle velocità, alla pressata iniziale (per conferire il minor stress all'impasto), alla velocità dell'espulsione dei pezzi, alla velocità dei nastri con relativo sistema d'oliatura a velo, alla tipologia di ricetta selezionata ed al range di peso.

La particolarità della nostra SVP è che, in base alla tipologia di prodotto spezzato ed al peso selezionato, la macchina crea una vera e propria media per impostare il peso con un range d'errore di ± 3 gr, il tutto in modo automatico abbinando il nostro sistema di controllo peso, con scarto in automatico, che permette all'operatore una produzione costante ma soprattutto precisa.

La macchina può essere collegata ad un proprio server aziendale per eventuali resoconti produttivi tramite tele-comunicazione Ethernet.

Compreso nel pacchetto E-Receipt, dopo aver collegato la macchina ad una porta Ethernet, verrà abilitata la tele-assistenza con il ns. reparto tecnico.

La nostra spezzatrice volumetrica SVP è dotata di auto diagnosi per consentire e prevedere eventuali rotture-usure dei componenti e programmare per tempo l'assistenza dei nostri tecnici.

With an hydraulic closed circuit system and heat exchanger, the machine allows to adjust the pressing depending on the type of dough used, ensuring a medium or high production according to the needs. Our Volumetric SVP divider is OIL-FREE which means that it works without a mechanical lubrication.

The new E-Receipt 4.0 package includes a new storage and personalization software. This option allows the operator to change or customize, based on the type of dough and the speeds, the initial pressing (to stress the least possible the dough), the speed of the pieces rejection, the speed of the belts with relative thin oil layer deposition, the type of recipe selected and the weight range.

The peculiarity of our SVP is that, based on the type of the divided product and the selected weight, the machine creates an average to set the weight with an error range of ± 3 gr, all automatically by combining weight control with automatic rejection, which allows the operator a constant, greater and precise production.

The machine can be connected to the company server for production reports via Ethernet connection.

Included in the E-Receipt package, after connecting the machine to an Ethernet port, there will be enabled remote assistance with our technical department.

Our SVP volumetric divider is equipped with self-diagnosis to allow and predict damages-components wear and program the assistance of our technicians in time.

MODELLO/MODEL	Pezzature singole (gr.) Single weight range (gr.)	Pezzature doppie (gr.) Double weight range (gr.)
SVP 70	150-1400	80-640
SVP 90	200-1700	150-950
SVP 120	400-2500	250-1250

MODELL - MODEL	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Massa Weight Kg.	Produzione max. Max. Production Pz./h	Potenza Power Kw
SVP/P2	1200x1650x1850	690	1500	4

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



SVP-R

Spezzatrice automatica

Automatic dough divider



La nuova spezzatrice SVP-R per panettoncini, simile al modello SVP/P2, si distingue con le seguenti caratteristiche:

- Struttura maggiorata completamente in acciaio, montata su robusti piedini di fissaggio a terra e ruote pivotanti per lo spostamento e la pulizia;
- Carter esterni in acciaio inox facilmente removibili per la pulizia e dotati di comoda cerniera di apertura;
- Tramoggia personalizzabile a seconda delle proprie esigenze. Esternamente micro-sabbiata ed internamente teflonata. Di serie la tramoggia è dotata di EasyClean per l'apertura facilitata;
- Software 4.0 con memorizzazione delle ricette su comodo ed intuitivo pannello touch screen di comando da 7" a colori;
- Scambiatore di calore maggiorato con centralina idraulica a circuito chiuso. La macchina è OIL-FREE, non necessita di olio per il suo funzionamento;
- Pistoni interni in PET+PFTE facilmente estraibili per la pulizia;
- Camera di spezzatura interna in acciaio inox con trattamento apposito (brevettato);
- Camera del peso regolabile manualmente con apposita manovella o automaticamente tramite motore-encoder;
- Nastro d'uscita regolabile in inclinazione e facilmente removibile. Tutti i nastri delle SVP-R sono completi di raschiatori removibili.

Le nostre spezzatrici SVP-R sono disponibili in vari modelli, a seconda delle proprie produzioni e dal tipo di grammature che si desidera spezzare.

Sono facilmente abbinabili al nostro arrotolatore a coppo per panettoncino e al dosatore mandapasta, quest'ultimo per consentire un carico omogeneo e lineare durante la produzione.

The new SVP-R divider for panettoncini is similar to the SVP/p2 model, stand out in the following features:

- Oversized structure completely in steel mounted on solid feet and equipped with pivoting wheels which ease the moving and cleaning;
- External stainless steel panels easily removable for the cleaning and equipped with a convenient opening hinge;
- Customizable hopper according to the needs. Micro sanded on the outside and teflon coated on the inside. The hopper is equipped with EasyClean for easy opening;
- Software 4.0 for storing the recipes on a comfortable and intuitive 7" color touch screen;
- Oversized heat exchanger with an hydraulic closed circuit system. The machine is OIL-FREE, which means that it works without mechanical lubrication;
- Internal pistons of PET+PFTE easily removable for the cleaning;
- Internal dividing chamber in stainless steel with special treatment (patented);
- Weight chamber adjustable manually with a specific crank or automatically by motor-encoder;
- Adjustable output belt in angle and easy to remove for a proper cleaning. All SVP-R belts are complete with removable scrapers.

Our SVP-R dough dividers are available in different models, depending on the production and the type of weights to divide.

They can be easily combined with our rolling up system for panettoncino and the dough feeder, the latter to allow a homogeneous and linear load during production.

MODELLO MODEL	Sistema System	Olio lubrificante Lubricating Oil	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Peso Weight Kg.	Produzione max. Max. Production Pz./h	Potenza Power Kw
SVP-R5	Pistone	No	1500x1470x1900	690	4500	5,25
SVP-R6	Pistone	No	1600x1470x1900	600	6000	5,25

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



SVP/P4 Spezzatrice volumetrica Volumetric dough divider



Spezzatrice Volumetrica modello SVP-P4 il modello migliorato industriale per produzioni da 2500 fino a 5000 pz/h.

Il modello SVP-P4 presenta una struttura completamente aggiornata e maggiorata in acciaio verniciato con carter esterni in acciaio inox. Macchina dotata di ruote maggiorate e di robusti piedini di fissaggio.

Il modello SVP-P4 viene dotata di E-Receipt 4.0 con cambio del peso automatico e con la possibilità di memorizzare (fino a 99 ricette), regolare la velocità dei nastri e la tipologia di pressata che si desidera, a seconda del tipo di impasto. Tutti questi parametri sono personalizzabili dal comodo ed intuitivo pannello touch screen da 7" (panello dotato di porta Ethernet per connessione al server aziendale-Industria 4.0).

Tramoggia personalizzabile sia nella capacità che nella forma. La tramoggia è completamente in acciaio inox e viene micro sabbiata esternamente e teflonata internamente.

*Su richiesta (optional):

- Sistema di controllo peso automatico integrato alla spezzatrice;
- Nastro d'uscita prolungato.

Volumetric Dough divider model SVP-P4 the industrial increased model for productions from 2500 up to 5000 pcs/h.

The SVP-P4 model has a completely updated and increased structure in painted steel with external stainless steel casings. Machine equipped with oversized wheels and solid feet.

The SVP-P4 model is equipped with E-Receipt 4.0 with automatic weight changer and with the possibility of storing (up to 99 recipes), adjusting the belt speed and type of pressing depending on the dough type. All these parameters can be customized from the comfortable and intuitive 7" touch screen (display equipped with Ethernet port for connection to the company server-industry 4.0).

Customizable hopper in both capacity and shape. The hopper is completely in stainless steel and is micro-sanded on the outside and teflon coated on the inside.

*On request (optional):

- Automatic weight control system integrated with the dough divider;
- Extended outlet belt.



Dosatore mandapasta Automatic dough feeder



Questa macchina è realizzata per caricare in modo automatico e costante ogni tipo di impasto, anche molto idratato.

Si evita in questo modo qualsiasi tipo di intervento manuale da parte dell'operatore, consentendo così una migliore razionalizzazione dello spazio e di tutto il processo di lavoro.

- Struttura completamente in acciaio inox montata su robusti piedini di fissaggio;
- Tramoggia teflonata internamente e micro-sabbiata esternamente. La tramoggia è personalizzabile a seconda delle proprie esigenze (dimensioni e capacità);
- Allineatori prodotto completamente regolabili;
- Il sistema di taglio è composto da cilindri a "stella" in acciaio inox. I cilindri vengono completamente teflonati (indicato per paste molto idratate) su richiesta (optional);
- Fotocellula di comando taglio ed alimentazione costante su nastro dotata di sensore laser per la presenza del prodotto;
- Armadio indipendente di comando. Dotato di software 4.0 e di pannello touch screen per la memorizzazione e regolazione delle velocità;
- I nastri di carico per eventuali alimentazioni automatiche come: gruppi pane, spezzatrici arrotondatrici o volumetrica sono completamente regolabili e personalizzabili.

Questo sistema offre un'alimentazione di impasto regolare e continua, dosata secondo l'esigenza di produzione e controllata automaticamente da apposite fotocellule.

This machine is designed to load every type of dough, even high hydrated, in an automatic and constant way.

In this way, any type of manual input by the operator is avoided, thus allowing a better space and entire work process rationalization.

- Structure completely in stainless steel equipped with solid feet;
- Hopper internally teflon-coated and externally micro-sanded. The hopper can be customized according to the needs (sizes and capacity);
- Fully adjustable product alignment device;
- The cutting system is composed of "star" stainless steel cylinders. The cylinders can be completely teflon coated (suitable for high hydrated dough) on request (optional);
- Cutting control photocell and constant feeding on the belt equipped with a photo sensor which reads the presence of products;
- Independent control cabinet. Equipped with 4.0 software and touch screen for storing and adjusting speeds;
- The loading belts for any automatic feeding such as bread units, dough divider rounder or volumetric dough divider are adjustable and customizable.

This system offers a regular and continuous feed of dough, dosed according to production needs and automatically controlled by special photocells.

MODELLO MODEL	Pezzature singole Single weight range gr.	Pezzature doppie Double weight range gr.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Produzione max. Max. Production Pz./h	Massa Weight Kg.	Potenza Power Kw
SVP P	300-2400	200-1250	1200x1650x1850	1600-3000	550	4-5,5
SVP P4	300-2500	200-1250	2000x1700x1850	2500-5000	1200	5,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.





Arrotondatrice verticale Vertical dough rounder



Macchina che permette di arrotondare in continuo le porzioni di impasto di varie grammature. È facile da usare, smontaggio veloce per una profonda pulizia di tutte le sue parti. Permette di lavorare con massima sicurezza ed igiene, perché costruita secondo le normative vigenti.

- Struttura completamente acciaio;
- Impianto elettrico a normativa vigente CE con pulsante ON-OFF;
- Struttura montata su solide ruote;
- Dotazione standard la coclea in alluminio. (*eventuale optional la coclea teflonata);
- Carter esterni in acciaio inox.

Possibilità di arrotondare una porzione al secondo.

Dimensioni d'ingombro minime ed adatta anche per essere posizionata sotto banco di lavoro.

*Su richiesta (optional) disponibile con voltaggi diversi.

Machine that allows to round the dough of different weight constantly. It is easy to use and disassemble for a proper cleaning. It allows to work with maximum safety and hygiene, because it is built according to current regulations.

- Steel structure;
- Electrical system in compliance with CE regulations with an ON-OFF button;
- Structure equipped with solid wheels;
- Equipped with aluminum screw conveyor. (*optional teflon coated screw);
- External pannels of stainless steel;

Possibility of rounding one cut per second.

Minimum overall dimensions and also suitable for placing under a work bench.

*On request (optional) available with different voltages.

MODELLO MODEL	Struttura Structure	Pezzature Weight range gr.	Produzione Production Pz/h	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg	Voltaggio Voltage V/HZ/F	Potenza Power Kw
PAL 1300 I	Inox	20-1000	1800	440x700x950	120	400/50/3	850/1,14

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Arrotondatrice a cono Conical dough rounder



L'arrotondatrice professionale a cono è la macchina ideale per arrotondare impasti per la pizza, il pane o altri tipologie di impasto mollo. Disponibile in vari modelli è pensata per la lavorazione di pezzature di medie-grosse dimensioni.

- Struttura completamente in acciaio verniciato a polveri montata su robuste ruote e comodi piedini di fissaggio a terra;
- Coni-sintoni internamente teflonati, disponibile anche la versione senza trattamento;
- Impianto elettrico a normativa CE posto all'interno della struttura, questo permette alla macchina di essere davvero compatta e di dimensioni contenute;
- Di dotazione standard lo sfarinatore con apertura-chiusura mediante pomello-manualmente.
- L'arrotondamento avviene tra un cono e delle spirali concave teflonate (sintoni) che consentono di ottenere pezzi di forma sferica di varie grammature.

*Su richiesta (optional) sono presenti :

- Dispositivo "soffiatore d'aria";
- Tappeto d'uscita motorizzato;
- Struttura completamente in acciaio inox.

The professional cone rounder is the suitable for rounding doughs for pizza, bread or other types of soft dough. Available in various models, it is designed for processing medium-large cuts.

- Structure completely of powder coated steel equipped with solid wheels and comfortable feet;
- Cones-synthons internally teflon coated, also available without treatment;
- Electrical system in compliance with CE regulations placed inside the structure, to allow the machine to be compact and small;
- Equipped with the flour duster with opening-closing by knob-manually;
- The rounding phase takes place between a cone and concave teflon coated spirals (syntones) that allow to obtain spherical-shaped pieces of various weights.

*On request (optional) there are:

- "Air blower" device.
- Motorized output belt.
- Structure completely in stainless steel.

MODELLO MODEL	Cono Cone	Grammature Weight range gr.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw
AR CO ST 1	Teflon	100-800	900	590	0,75
AR CO ST 2	Teflon	300-1800	900	610	0,75
AR CO ST 3	Teflon	1200-3500	900	630	0,75
AR CO ST 1	Alluminio alim..	100-800	900	590	0,75
AR CO ST 2	Alluminio alim.	300-1800	900	610	0,75
AR CO ST 3	Alluminio alim.	1200-3500	900	630	0,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Arrotolatore a coppo Rolling up system



Il nostro sistema di pirlatura-arrotolatore a coppo conferisce una forma sferica regolare all'impasto dei grandi lievitati, in questo modo si darà una crescita regolare durante la lievitazione.

Nastro in PVC trattato e dotato di cinghiali antisbandamento. Il coppo è regolabile sia in altezza che in inclinazione oltre che in diagonale.

Tutta la struttura è in acciaio con lamiere interne di grosso spessore.

Il nostro arrotolatore è disponibile con vari optional:

- Sistema d'oliatura completa.
- Seconda stazione di pirlatura.
- Abbinamento al nostro centratore con scarico su pirotino automatico per gr 500 e gr 1000 sia per tipo Milano che basso.

* Personalizzabile a seconda delle proprie esigenze.

The rolling up system allows to obtain dough with a regular spherical shape, this way it's guaranteed a regular growth during the leavening phase.

PVC belt is treated and equipped with anti-skid profiles. The tile is adjustable both in height, in inclination and in diagonal.

The whole structure is made of thick steel sheets.

Optional available for the rounder:

- Complete oiling system;
- Second rolling station;
- Can be parred with the centering and discharge on automatic baking wrapper for 500 gr and 1000 gr, both for Milano type and low type panettone.

* Customizable according to the needs



Sistema di Filonatura automatica Long loaf moulder system



Sistema di filonatura automatica con intagliamento.

- Struttura completamente in acciaio verniciato a polveri;
- Tavolo di filonatura completamente regolabile. Possibilità optional di avere il tavolo di filonatura contrapposto motorizzato;
- La struttura è dotata di solide ruote con freno;
- Lo scarico del prodotto è su tavola oppure su teglia;
- Tutte le velocità sono personalizzabili dal comodo pannello touch screen.

*Eventuali optional aggiuntivi:

- Sistema d'oliatura automatico, indicato per impasti molto idratati;
- Caduta del prodotto su teglia, con relativo intagliamento automatico;
- Voltaggi speciali su richiesta;
- Pannello touch screen con software 4.0.

Long loaf moulder system with automatic traying system.

- Powder coated steel structure;
- Adjustable moulding table. On request (optional) there is the possibility of adding the motorized opposing moulding table;
- The structure is equipped with solid wheels with brakes;
- The product is unloaded on a table or on a tray;
- All the speeds are customizable from the convenient touch screen.

*On request (optional) there are:

- Automatic oiling system, suitable for high hydrated doughs;
- Automatic traying system with centering device;
- Special voltages on request;
- Touch screen with 4.0 software.

MODELLO MODEL	Pezzature Weight range gr.	Coppo Cone	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg.	Struttura Structure	Potenza Power Kw
ARR-COPPO 4000	200/2000	Si/Yes	4000x800x1200	800	Verniciata/ Painted	1,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



FR 500 - FR 600 Formatrice per pane avvolto Moulder for rolled bread



La formatrice per pane a due e quattro cilindri, indispensabile per panifici e pasticcerie, è in grado di garantire lavorazioni precise e di alta qualità. Inoltre, riduce notevolmente i tempi di lavorazione di qualsiasi tipo di impasto.

- Struttura in acciaio verniciato a polveri con carter esterni di serie in acciaio inox. La struttura è montata su solide ruote;
- Regolazione manuale della apertura-chiusura cilindri tramite le apposite leve laterali;
- Impianto elettrico a normativa vigente CE;
- Un tappeto di introduzione a cilindri, che porta l'impasto in prossimità di due rulli cilindrici paralleli che la schiacciano e ne riducono lo spessore;
- Due tappeti che si avvolgono in senso contrario e con velocità diverse che, grazie al loro movimento, permettono di arrotolare l'impasto;
- Un filonatore fisso o indipendente che può essere abbinato all'uscita della formatrice. Questo consente la produzione di filoni, filoncini, grissini, bussolà e tutte le forme di pasta che necessitano di un allungamento o di una stiratura dolce ed uniforme.
- Le formatrici per pane FR 500-FR 600 sono corredate di anti-scarto automatico brevettato per una morbida arrotolatura dell'impasto. Infatti, la macchina può essere utilizzata anche per l'avvolgimento dei croissant.

Tutte le nostre formatrici per pane possono, inoltre, essere fornite con struttura completamente in acciaio inox.

The two and four cylinder bread moulder, essential for bakeries and pastry shops, is able to guarantee precise and high quality product processing. It also considerably reduces the processing times of any type of dough.

- Powder coated steel structure with external stainless steel casings. The structure is equipped with wheels;
- Manual adjustment of the opening-closing through the specific side levers;
- Electrical system according to the CE regulations;
- A roller conveyor belt, which brings the dough in proximity to two parallel cylindrical rollers that press and reduce its thickness;
- Two belts that roll in the opposite direction with different speeds which allows to roll the dough;
- A fixed or independent loaf moulder that can be coupled with the outlet of the FR moulder. This allows the production of loaves, breadsticks, bussolà and all shapes of dough that need to be stretched or thinned smoothly and uniformly.
- The FR 500-FR 600 bread moulder machines are equipped with a patented automatic anti-rejection device for a soft rolling of the dough. In fact, the machine can also be used for rolled croissants.

All of our bread moulding machines can also be supplied with a complete stainless steel structure.



Filonatore indipendente motorizzato Long loaf moulder



Il filonatore indipendente motorizzato è una macchina indispensabile per la produzione di filoni, filoncini, grissini striati, bussolà e tutte le forme di impasto che necessitano di un allungamento dolce ed uniforme; può essere utilizzato singolarmente, oppure abbinato ad una formatrice, ad un gruppo automatico o ad una spezza ciabatte.

- Struttura completamente in acciaio inox montata su ruote con freno;
- Tavolo pressorio regolabile manualmente tramite le guide laterali;
- Impianto elettrico indipendente a normativa vigente CE completo di Inverter;
- La velocità del filonatore è regolabile tramite potenziometro;
- Tutte le parti che entrano in contatto con l'impasto sono di un materiale apposito per l'industria alimentare.

*Su richiesta (optional) il tavolo può essere completo di:

- Sistema d'oliatura a goccia-nebulizzatore con apposito serbatoio d'olio in acciaio inox;
- Nastro contrapposto motorizzato.
- Le dimensioni del filonatore possono essere personalizzate a seconda delle esigenze.

The long loaf moulder is an essential machine for the production of loaves, striped breadsticks, bussolà and all shapes of dough that require a smoothly and uniform stretching; it can be used individually, or coupled with a moulder, an automatic group or a ciabatta dough divider.

- Stainless steel structure equipped with wheels with brakes;
- Pressing table adjustable through the side handles;
- Independent electrical system in compliance with the current CE regulations, complete with Inverter;
- The speed of the long loaf moulder is adjustable by means of a potentiometer;
- All parts that come into contact with the dough are made of a material suitable for the food industry.

*On request (optional) the table can be complete with:

- Drop oiling system-nebulizer with a special stainless steel oil tank;
- Motorized opposing belt;
- The size of the loaf maker can be customized according to the needs.

MODELLO MODEL	Larghezza Cilindri Cylinders length mm	Cilindri Cylinder nr	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
FR 500 2C	500	2	850x1200x1150	160	0,55
FR 500 4C	500	4	850x1200x1150	170	0,75
FR 500 FL	500	2	850x2100x1150	210	0,75
FR 600 2C	600	2	960x1000x1150	180	0,55
FR 600 4C	600	4	960x1000x1150	190	0,75
FR 600 FL	600	2	960x2100x1150	225	0,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.

**FL: con filonatore/with loaf maker.

MODELLO MODEL	Larghezza Tappeto Belt width mm	Utile lavoro Working surface mm	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
FL 700	700	700x1300	750x1350x850	110	0,25
FL 600	600	600x1000	650x1050x850	75	0,18

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Baguettatrice Baguettes dough moulder



La macchina è costituita da un tappeto d'ingresso che porta l'impasto a due rulli cilindrici paralleli, che lo schiacciano e ne riducono lo spessore; successivamente l'impasto viene allungato grazie al movimento di tappeti contrapposti, per una lavorazione molto morbida e progressiva. La regolazione della laminazione e dell'allungamento impasto può arrivare fino ad una lunghezza massima di 700 mm. attraverso la regolazione delle leve.

- Struttura in acciaio verniciato a polveri;
- Regolazione dei cilindri manuale per mezzo di apposito pannello posto frontalmente;
- Cilindri in materiale plastico adatto al contatto alimentare montati su cuscinetti;
- Scivolo d'uscita prodotto regolabile e facilmente smontabile per una corretta pulizia;
- La baguettatrice viene fornita di carrello con ruote ma può essere appoggiata anche su un piano di lavoro;
- Impianto elettrico a norma vigente CE.

*Su richiesta (optional) può essere corredata di telo di uscita oppure di telo di entrata con tramoggia per l'abbinamento a celle di fermentazione.

The machine consists of an entrance belt that carries the dough to two parallel cylindrical rollers, which crush it and reduce its thickness; subsequently the dough is stretched thanks to the movement of opposing belts, for a very soft and progressive processing. The adjustment of the rolling and stretching of the dough can go up to a maximum length of 700 mm. by adjusting the levers.

- Powder coated steel structure;
- Adjustment of the cylinders manually by a special knob on the front;
- Cylinders are made of food grade plastic material mounted on bearings;
- Adjustable and easily removable product outlet chute for a proper cleaning;
- The baguettes dough moulder is supplied with a trolley with wheels but can also be placed on a work bench;
- Electrical system in accordance with current CE.

*On request (optional) it can be equipped with an exit belt or an entry belt with hopper and can be paired with a pre-fermentation belt.

MODELLO MODEL	Lunghezza filone Long loaf length mm	Produzione Production Pz/h	Grammatura Weight range gr	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
BAG EXTRA CE	700	1200	50-2000	1060x1020x1610	270	0,55
BAG CE	700	1200	50-2000	1060x1020x1610	270	0,55

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Filonatrice a 4 cilindri con tavolo pressoio Moulder with pressing table with 4 cylinder



Macchina ideale per filoni, baguettes e per la produzione del pan carrè. E' costruita secondo le vigenti normative CE.

Tutte le parti della macchina che entrano in contatto con l'impasto sono di un materiale apposito per l'industria alimentare. I pezzi di impasto tagliato entrano nella tramoggia e poi vengono laminati con lo spessore desiderato tra due paia di rulli. L'impasto viene successivamente arrotolato in una pagnotta per poi formarsi definitivamente sotto il tavolo pressoio.

- Struttura completamente maggiorata per le grandi produzioni in acciaio, verniciata a polveri. La struttura è montata su ruote con freno;
- Tramoggia di carico in acciaio inox;
- La filonatrice è dotata di quattro cilindri di laminazione con la possibilità, di regolarne lo spessore manualmente;
- Tavolo pressoio d'uscita regolabile in altezza ed inclinazione;
- Paratie esterne in pom alimentare completamente regolabili;
- Dotazione di serie i carter esterni in acciaio inox.

*Su richiesta (optional) la struttura può essere realizzata completamente in acciaio inox.

Suitable machine for loaves, baguettes and for the production of loaf bread. It is built according to the current CE regulations.

All the parts of the machine that come into contact with the dough are made of a material suitable for the food industry. The cuts enter the hopper, and are rolled to the desired thickness between two pairs of rollers. The dough is then rolled up into a loaf and shaped under the pressing table.

- Oversized powder-coated steel structure for large-scale production. The structure is equipped with wheels with brakes;
- Loading hopper in stainless steel;
- The moulder is equipped with 4 lamination cylinders with the possibility, to adjust manually the thickness;
- The output press table is adjustable in height and angle;
- Adjustable external guides in food grade plastic;
- External stainless steel casings.

*On request (optional) the structure can be made entirely of stainless steel.

MODELLO MODEL	Larghezza Length mm	Lunghezza Length mm	Produzione Production Pz/h	Grammatura Weight range gr.	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Struttura Structure	Potenza Power Kw
FIL 2	680	1100	2000	100/2400	2020x960x1670	420	Verniciata / Painted	1,1
FIL 2/I	680	2100	3300	100/2400	3020x960x1670	510	Inox	2,0
FIL 2+FR4C	680	1100	2500	50/1100	2420x960x1670	460	Verniciata / Painted	1,1

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Cilindro laminatoio automatico Automatic Dough Breaker



La semplicità costruttiva e l'accurata meccanica fanno del cilindro laminatoio una macchina di ridotta manutenzione e molto utile per diversi processi produttivi all'interno di panifici ed industrie dolciarie per la laminazione del lievito madre.

- Struttura completamente in acciaio verniciata a forno e maggiorata per le grandi produzioni;
- I cilindri di laminazione sono regolabili manualmente dalla comoda manovella posta a lato;
- Tutti i cilindri sono costruiti in acciaio di grosso spessore e successivamente cromati a spessore e certificati per il contatto alimentare secondo le normative vigenti CE;
- La struttura è montata su ruote dotate di freno;
- Il riparo antinfortunistico è realizzato in acciaio inox;
- Dotazione di serie il timer programmabile.

The simplicity of construction and the accurate mechanics make the automatic dough breaker a machine of reduced maintenance and very useful for various production processes within bakeries and confectionery industries for the rolling of the mother yeast.

- Oven painted steel structure and increased for large productions;
- The rolling cylinders are adjustable by the handy crank on the side;
- All cylinders are made of thick steel and then thickly chromed and certified for food contact in accordance with current CE regulations;
- The structure is equipped with wheels with brakes;
- The safety guard is made of stainless steel;
- Equipped with a programmable timer.

MODELLO MODEL	Rolling Kg/MAX	Lunghezza rulli Rollers length mm	Regolamento Regulations	Timer nr	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw
CR SA	15	600	NO CE	-	900x1310x1130	250	4
CR 500	15	500	CE	1	800x1110x1130	250	2,25
CR 600	35	600	CE	1	900x1310x1130	270	3,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Grissinatrice Bread stick



Il taglio dell'impasto può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo. Tutte le superfici a contatto con l'impasto sono in acciaio inox. La produzione può raggiungere i 50 kg/h.

Le trafile sono facilmente intercambiabili con il solo intervento su due pomelli. La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adattato ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento o accumulo di impasto.

Il sistema di montaggio su carrello è stato studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo.

The dough can be cut by manual electric control or programmed by a timer for continuous work. All surfaces in contact with the dough are in stainless steel. The production can reach 50 kg. per hour.

The dies are easily interchangeable with the only intervention on two knobs. The exit belt speed is adjustable to adapt to every type of product, to avoid stretching or accumulation of dough.

The assembly system on trolley has been studied so as to have a minimum of space in rest position.

MODELLO MODEL	Taglio Cut Tipo/Type	Produzione Production Kg/H	Velocità Speed Tipo/Type	Stampi Molds nr	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw
GR 25 ECON	Manuale/ Manual	50	Fissa/Fixed	1	550x700x350	70	0,25
GR 25 A	Automatico/ Automatic	50	Variabile/ Variable	1	550x700x350	120	0,25
GR 25 AL	Automatico/ Automatic	50	Variabile/ Variable	1	550x700x350	130	0,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Praticò Gruppo automatico per pane Automatic unit for rolled bread



È una macchina estremamente compatta che mantiene inalterata la capacità di lavoro di varie tipologie d'impasto, dalle più dure alle più morbide e lievitate.

È dotato del dispositivo antistress in entrata della spezzatrice e del sistema brevettato di sostituzione rapida dei coltelli.

Può lavorare sia a una fila che a due file (fornitura standard), ma anche a tre file e una fila doppia spatola, speciale per grissini (fornitura optional). La regolazione del peso avviene con estrema semplicità variando, oltre allo spessore dell'impasto, la velocità del coltello tramite un selettore a tre posizioni.

La velocità di produzione è variabile tramite un selettore a due posizioni in base alle grammature desiderate. Inoltre la spezzatrice monta coltelli costruiti totalmente in acciaio inox con trattamento di teflonatura. L'abbinamento alla nuova e collaudata formatrice FR500 con filonatore in uscita, fa del TM 120 S una macchina estremamente flessibile, consentendo la lavorazione, il taglio e la formatura di tantissime tipologie di prodotti sia per la panificazione che per la pasticceria.

Il nuovo TM 120 S gode di una meccanica semplice ma estremamente robusta che fa di esso una macchina affidabile e semplice nell'uso, anche per i meno esperti. Il gruppo TM 120 S può essere fornito anche in abbinamento ad una seconda formatrice per poter produrre così anche i più tradizionali prodotti italiani, tipo mantovane e banane, cioè tutti quei prodotti che necessitano di un doppio avvolgimento. Il gruppo è prodotto totalmente in Italia, nel rispetto delle vigenti normative europee di sicurezza, utilizzando materiali nel rispetto dell'ambiente, con uso limitato della plastica, e riciclabili per oltre il 90%.

It's an extremely compact machine which maintains the working capacity of various types of dough, from the hardest to the softest and risen.

It's equipped with an anti-stress device at the entry of the divider and with the patented quick-change of the knives.

It can work in both one or two rows (standard version), but also in three rows and one double spatula row, specific for breadsticks (optional). The weight adjustment is very simple by varying both the dough thickness and the knife speed, by means of a three-position switch.

The production speed is variable through a two-positions switch, according to the desired weights. In addition, the divider-knives are made of stainless steel with teflon treatment. The combination with the new and tested three-cylinder moulding machine FR500 with long loaf moulder at the exit, makes the TM 120 S an extremely flexible machine, allowing the processing, the cutting and the moulding of many types of products both for bread and for pastry.

The new automatic TM 120 S unit has a simple but extremely solid mechanism that makes this machine reliable and easy to use even for beginners. The automatic TM 120 S unit can also be supplied coupled with a second moulder machine (model TM 120) in order to produce even the most traditional Italian products, such as "mantovana" and "banana" bread, and all those products that require a double roll. The unit is produced entirely in Italy, in accordance with the European safety regulations using materials respecting the environment, with limited use of plastics and with over 90% recyclable.

MODELLO MODEL	Produzione max. Max. production Pz/h	Pezatura Weight range gr	Singola via Single row gr	Due vie Double rows gr	Fila doppia Double blade rows gr	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
PRATICÒ TM 120 S	5000	25-750	80-750	25-250	40-400	2470x795x1490	495	1,25
PRATICÒ TM 120	5000	25-750	80-750	25-250	40-400	2820x795x1650	695	1,80

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Spezza ciabatte automatico Automatic ciabatta dough divider



La testa di taglio di questa macchina deriva dal gruppo automatico PRATICÒ. È equipaggiata con un pannello di comando elettronico a logica per la regolazione del peso di impasti molli, lievitati e duri, e per la regolazione degli standard impostati. Il pannello di comando consente di memorizzare svariate ricette a seconda del tipo di produzione.

È possibile abbinare un filonatore indipendente oppure una formatrice per la produzione di filoni, filoncini, bussolà e tutte le forme di impasto che necessitano di un allungamento o formatura dolce ed uniforme.

La macchina offre grande maneggevolezza ed adattabilità a vari tipi di impasto, di forme e di grammatura.

Corredata di nastro di carico con ampia capacità e da dispositivo anti-strappo per l'alimentazione costante al gruppo di taglio. Il sistema antistress della testata di taglio della macchina consente un taglio corretto e dolce dell'impasto.

Nel modello SPC 180 MEC il peso è regolato con la leva dello spessore in quanto variano in proporzione.

*Su richiesta (optional) lo spezza ciabatte automatico può essere corredato di sfarinatore motorizzato in entrata e di prolungamento del nastro di carico per l'impasto e possono essere fornite con comandi sinistri della spezzatrice rispetto al senso d'introduzione dell'impasto.

The cutting head derives from the automatic PRATICÒ units. It is equipped with a computerized control panel to adjust the weight of soft, proofed and hard doughs, and to adjust the set standard. The control panel can also store several recipes.

The automatic ciabatta dough divider can be coupled with a long loaf moulder or a moulder for the production of baguettes, demi baguettes, breadsticks and every other dough forms that require a gentle and uniform stretching.

The machine offers a great handling and adaptability to different types of dough, shapes and weights.

The machine is equipped with a high capacity loading belt with a tearproof device for the constant feeding to the unit. The anti-stress device of the cutting head allows a smooth and correct dough cut.

In the SPC 180 MEC model the weight is adjusted with the thickness lever as they vary proportionally.

*On request (optional) the automatic ciabatta dough divider can be equipped with incoming flour duster and with an extension of the loading belt and with left-hand controls of the divider with respect to the direction of the dough introduction.

MODELLO MODEL	Produzione max. Max. production Pz/h	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
SPC 180	6000	960x1730x1400	240	1,25
SPC 180 MEC	6000	960x1730x1400	240	1,25
SPC 225	6000	960x1730x1400	260	1,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Gruppo automatico per croissant

Automatic croissant machine



Struttura completamente in acciaio, verniciata a forno, con carter esterni in acciaio inox e ruote maggiorate (complete di freno di stazionamento) per lo spostamento.

L'impasto laminato viene arrotolato al matterello il quale viene adagiato sul piano di entrata del gruppo. Due dischi laterali al nastro d'entrata rifilano l'impasto e gli sfridi di impasto cadono in un'apposito contenitore. L'impasto rifilato viene poi laminato dai cilindri calibratori per ottenere un prodotto omogeneo nel peso e per consentire di unire i pastelli, permettendo così di lavorare in continuo. Successivamente l'impasto calibrato entra sotto un rullo di taglio dove viene diviso in forme triangolari.

I triangoli di impasto tagliati vengono distanziati e convogliati automaticamente all'avvolgitrice che arrotola il prodotto come fosse fatto a mano.

Oven painted steel structure with external stainless steel casings and oversized wheels (complete with parking brake) for movement.

The laminated dough is rolled up with a rolling pin which is placed on the entrance surface of the unit. Two discs on the side of the entrance belt trim the dough and the dough shrinkages fall into a specific container. The trimmed dough is then laminated by the calibrating cylinders to obtain a homogeneous product in weight and to allow the pastels to be combined, thus allowing to work constantly. Successively, the calibrated dough enters under a cutting roller where it is divided into triangular shapes.

The dough cut triangles are outdistanced apart and automatically carried to the roller machine which rolls up the product as if it were handmade.

MODELLO MODEL	Produzione Production Pz/h	Struttura Structure	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
GC 2000 INOX	2000	Inox	1550x1730x1450	500	1,5
GC 3500 INOX	3500	Inox	1550x1730x1450	550	2,1
GC 4000 INOX	4000	Inox	1550x1730x1450	580	2,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



ASF Sfogliatrice

Dough Sheeter



Struttura completamente in acciaio verniciato a polveri, montata su solide ruote pivotanti. Completano i carter e ripari antinfortunistici completamente in acciaio inox.

I cilindri di laminazione sono in acciaio trattato in cromo duro, rettificati e lucidati. I raschiatori, sia superiori che inferiori, sono facilmente smontabili per permetterne una corretta pulizia. La trazione e le velocità dei tappeti variano in automatico con l'inversione del senso di rotazione, consentendo così una laminazione senza strappi e grinze, anche negli spessori sottili.

I piani sono rialzabili per contenere gli ingombri della macchina a riposo. La sfogliatrice può essere equipaggiata con il joystick (di serie) o con doppi comandi (pedali e joystick). Alle estremità dei piani la macchina è corredata di scivoli in acciaio inox per la raccolta dell'impasto, sottopiani per la raccolta della farina e vassoio raccogliitore.

E' disponibile anche con inverter di regolazione velocità di produzione e applicazioni per taglio croissant o per abbinamenti a tavoli di taglio.

Powder coated steel structure equipped with solid pivoting wheels. The casings and the safety guards are made of stainless steel.

The rolling cylinders are made of steel treated with hard chrome, rectified and polished; scrapers, both upper and lower, can be easily removed to allow proper cleaning.

The traction and the belts speed change automatically with the reversal of rotation, thereby allowing a lamination without tears and wrinkles, even with thin layers. The belts can be raised to reduce the size of the machine at rest.

The sheeters can be equipped with the standard joystick or with dual controls (joystick and pedals). At the ends of the belts the machine is equipped with slides of stainless steel for the collection of the dough, subplanes for the flour collection and collecting tray.

It is also available with production speed control inverter and accessories for cutting croissant or combinations with cutting boards.

MODELLO MODEL	Larghezza Cilindri Cylinders length mm	Diametro cilindri Cylinders diameter mm	Apertura cilindri Cylinders opening range mm	Misura tappeti ST. ST. Belts size mm	Dimensioni (aperta) Dimensions (opened) L/P/H mm	Dimensioni (chiusa) Dimensions (closed) L/P/H mm	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw
ASF 500	510	70	0,1/50	500x950	2600x740x1200	600x740x1760	190	1
ASF 600	610	70	0,1/50	600x1200	3100x840x1200	600x840x2010	230	1

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



SFA Sfogliatrice automatica Automatic Dough Sheeter



La sfogliatrice completamente automatica, modello SFA, consente di impostare svariate ricette sul pannello comandi touch screen, posto frontalmente alla macchina, e quindi di lavorare con ciclo interamente automatico oppure parzialmente automatico. La variazione automatica della velocità di produzione e velocità variabile dei teli trasportatori garantiscono l'ottima resa al prodotto finito.

Grazie al display 7" touch screen è possibile impostare fino a 100 programmi differenti, scegliere se iniziare la lavorazione dal piano di destra o di sinistra ed impostare la velocità dei tappeti e dei cilindri fino a 60 m/min. Inversione automatica dei tappeti, piani ripiegabili ed estraibili (su versioni con supporti-cavalletti) e griglie di protezione in acciaio inox. Sistema di salita e discesa dei cilindri, azionato con due viti in bagno d'olio, permette all'utilizzatore di arrivare a spessori molto sottili anche con impasti duri senza alcuna difficoltà.

Completano la dotazione di serie i tappeti a piramide negativa di alta qualità che permettono all'utilizzatore una pratica e veloce pulizia quotidiana.

Su richiesta (optional) la sfogliatrice può essere corredata di sfinatore o avvolgitore automatico per l'avvolgimento finale dell'impasto.

The automatic dough sheeter SFA model allows to set various recipes on the touch screen placed in front of the machine and therefore to work with a fully or partially automatic cycle. The automatic adjustment of the production speed thanks to the variable speed of the conveyor sheets ensure excellent quality of the finished product.

Thanks to the 7" touch screen it is possible to set up to 100 different programs, choose whether to start processing from the right or left table and set the belts and cylinders speed up to 60 m/min. Automatic reversal of the belts, foldable and extractable slides (on versions with supports-trestles) and stainless steel protection grids. Cylinders lifting and lowering system, operated with two screws in an oil bath, allows the user to reach very thin thicknesses even with hard doughs without any effort.

The standard equipment is completed by high quality negative pyramid belts that allow the user a quick and practical daily cleaning.

*On request (optional) the dough sheeter can be equipped with an automatic flour duster or roller for final rolling of the dough.



Sfogliatrice automatica senza cavalletti

MODELLO MODEL	Larghezza banchi Belts length mm	Dimensioni in lavoro Dimensions on work L/P/H mm	Massa Weight Kg	Potenza Power Kw
SFA 600	650x1200	1100x3000x1221	250	2,1
SFA 600	650x1600	1100x3550x1221	275	2,1
SFA 700	650x1800	1200x3550x1221	300	2,1

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Cella di prefermentazione Intermediate proofer



Le nostre celle di prefermentazione possono essere personalizzate a seconda delle proprie esigenze produttive.

- Struttura in acciaio verniciato a polveri;
- Disponibile nella versione a 256 o 320 tasche;
- Le grammature possono variare (vedi tabella sotto);
- La velocità di produzione è regolabile dall'apposito pannello touch screen (*optional) oppure comodamente dall'impianto elettrico indipendente con comandi elettromeccanici;
- Le bilancelle interne sono completamente in acciaio inox e scorrono su catena maggiorata;
- E' possibile scegliere dalla classica tasca in materiale alimentare oppure alla tela antiaderente di nuova produzione per impasti molto idratati e che necessitano di un riposo più lungo;
- Lo scarico del prodotto avviene con la rotazione della bilancella (a mezzo pistoni con funzionamento ad aria);
- Il nastro d'uscita prodotto è completamente motorizzato ed è personalizzabile per essere abbinato ad una filonatrice o altro;
- Temporizzatore per regolazione ciclo di lavoro in manuale;
- Lampada germicida e ventilatore per estrazione umidità di serie.

*Ulteriori optional :

- Pacchetto 4.0 con software di nuova generazione, per memorizzazione e personalizzazione delle velocità, delle ricette e delle temperature interne. | A questo pacchetto viene integrata la tele-assistenza;
- Carter esterni completamente in acciaio inox di serie se si acquista la versione con struttura in acciaio inox;
- Ventilazione interna maggiorata con gruppo produttore di vapore.

Struttura completamente personalizzata nelle dimensioni e nastro motorizzato per l'entrata del prodotto.

Our intermediate proofer can be customized according to the production needs.

- Powder coated steel structure;
- Available with 256 or 320 pockets;
- The weight range can vary (see table below);
- The production speed is adjustable from the appropriate touch screen (*optional) or comfortably from the independent electrical system with electromechanical controls;
- The internal racks are completely in stainless steel and run on an oversized chain;
- It is possible to choose from the classic pocket in food grade material to the newly produced non-stick cloth for high hydrated doughs that need a longer rest;
- The product discharge takes place with the rack rotation (by means of pistons air operated);
- The product output belt is fully motorized and can be customized to be combined with a moulder or other machines;
- Timer for manual work cycle adjustment;
- Germicidal lamp and fan for humidity extraction.

*Additional options:

- 4.0 unit with new generation software, for storing and customizing speeds, recipes and internal temperatures. The remote assistance is integrated into the unit;
- External casings completely of stainless steel if you buy the version with stainless steel structure;
- Increased internal ventilation with steam producing group.

Structure customized in size and motorized belt for product entry.

MODELLO MODEL	Tasche Pockets nr	Grammature Weight range gr	Oscillazione tasche Pocket swing	Scarico Discharge	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw
CL 256	214	100/1200	x32 tasche/ pockets	sx/dx	1910x1960x2650	1200	0,75
CL 320	270	100/650	x32 tasche/ pockets	sx/dx	1910x1960x2650	1300	0,75

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Cella di lievitazione Proofer room



Celle di lievitazione automatiche, disponibili in vari modelli e dimensioni. Finiture interne ed esterne in lamiera zinco-preverniciata bianca, micronervata.

Impianti di flusso d'aria tipo "soft" a movimento lento dell'aria controllata a mezzo di UTA (Unità Trattamento Aria) con ripresa e valvole attuatrici elettriche.

Gestione automatica della cella tramite apposito pannello touch screen con regolazioni automatiche e personalizzabili dell'umidità, del calore, del vapore e della velocità dell'aria.

Le nostre celle di lievitazione sono dotate di vari optional tra cui:

- Porte scorrevoli, come in foto;
- Paracolpi interni in acciaio inox;
- Pareti interne divisorie in pvc;
- Refrigeratore per la produzione di acqua fredda;
- Impianto luci interne personalizzabile;
- Impianto di riscaldamento a pavimento con comando diretto;
- Impianto e collegamento elettrico disponibile in 4.0 con controllo remoto tramite collegamento internet e possibilità di ricezione di tutti i dati della cella.

Le celle di lievitazione vengono realizzate su misura secondo le indicazioni del cliente.

Automatic proofer room, available in various models and sizes. Internal and external finishing in white painted micro-ribbed galvanized sheet.

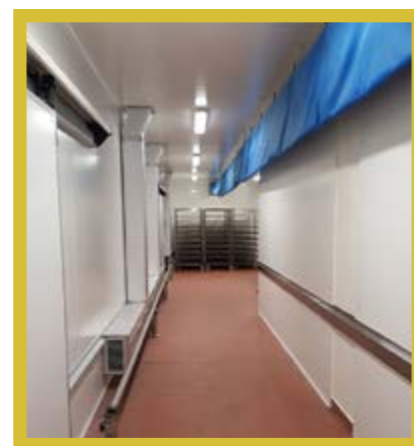
Air flow "soft" type systems with slow air movement controlled by ATU (Air Treatment Unit) with intake and electric actuating valves.

Automatic room management through a special touch screen panel with automatic and customizable humidity, heat, steam and air speed adjustments.

Our proofer rooms are equipped with various options including:

- Sliding doors, as in the photo;
- Internal bumpers in stainless steel;
- Internal partition walls in pvc;
- Water cooler for the cold water production;
- Internal customizable lighting system;
- Underfloor heating system with direct control;
- System and electrical connection available in 4.0 with remote control via internet connection and the possibility of receiving all cell data.

Proofer rooms are customizable according to the customer's indications.



Cella di fermalievitazione Retarder proofer



La cella di fermalievitazione automatica, disponibile in vari modelli, permette di programmare il ciclo di lavoro nei laboratori di pasticceria, panifici e pizzerie, impostando le fasi di conservazione, lievitazione e mantenimento.

Questo sistema offre il vantaggio di ridurre il lavoro notturno e di poter programmare la cottura dei prodotti in funzione delle richieste e nelle diverse ore della giornata. Dotata di quadro comandi con controllo a micro-processore che consente di personalizzare fino a dieci programmi di lavoro. I pannelli modulari prefabbricati sono dotati di ganci auto-bloccanti inseriti nel poliuretano per un rapido montaggio. La cella ha un isolamento mediante schiuma poliuretanic rigida di cm. 8.

La struttura esterna è in lamiera galvanizzata verniciata bianca, mentre la struttura interna è in acciaio inox AISI 304. Fondo isolato rinforzato, porta isolata, protezioni laterali interne in acciaio inox AISI 304. Pedana di salita in acciaio inox AISI 304. Il dispositivo di produzione automatica di vapore caldo è in acciaio inox.

Completa di dispositivo di refrigerazione ventilata per un'equilibrata ed uniforme distribuzione della temperatura, dispositivo di sbrinamento automatico e luce interna.

The retarder proofer, available in various models, allows to plan the working cycle in pastry laboratories, bakery and pizzeria by setting the storage, rising and maintenance phases.

This system offers several advantages of reducing the night work and programming the baking production in the different hours of the day, according to the demands. The control panel is managed by a micro-processor and it allows to customize up to ten different work schedules. The pre-fabricated modular panels are equipped with self-locking hooks inserted in the polyurethane for a quick assembly. The proofer is insulated with a 8 cm layer of polyurethane rigid foam.

The external structure is made of white coated galvanized metal sheet, while the internal structure is made of AISI 304 stainless steel. Insulated reinforced floor, insulated door and internal side-protections are made of stainless steel. The external ramp is made of stainless steel. The automatic production system of hot steam is made of stainless steel.

Equipped with ventilated refrigeration designed for a balanced and uniform temperature distribution, automatic defrosting system and internal light.



Forno Rotor Rotary rack oven



Il forno Rotor, disponibile in vari modelli e dimensioni, è un forno adatto a diverse produzioni per panifici e pasticcerie, anche industriali.

- I carter esterni sono in acciaio inox;
- Tutti i modelli sono completi di vaporiera maggiorata;
- I comandi sono disponibili sia elettromeccanici che digitali;
- Dotato di visualizzatore digitale della temperatura e del timer;
- Equipaggiato di cappa aspirante motorizzata;
- Porta con doppio vetro;
- Valvola manuale per lo scarico del vapore;
- Camera di combustione ad alto rendimento e totalmente smontabile;
- Carrello di cottura estraibile (non incluso).
- Il forno rotor è disponibile sia in versione elettrica che a combustione, che può essere a gas o a gasolio.

Nella versione elettrica il forno è completo di economizzatore e del pannello di comando digitale, con sistema computerizzato a 99 programmi di cottura.

*Eventuali optional aggiuntivi:

- Software 4.0 con tele assistenza;
- Pannello touch screen con possibilità di inserire ricette personalizzate.

The rotary ovens are available in various sizes and versions and are suitable for a diverse range of production in bakeries and pastry labs, including industrial.

- The external panels are made of stainless steel;
- All models are complete with an oversized steamer;
- The controls are available both electromechanical and digital;
- Equipped with digital temperature display and timer;
- Equipped with motorized extractor hood;
- Door with double glass;
- Manual valve for steam discharge;
- High-performance and totally removable combustion chamber;
- Removable cooking trolley (not included);
- The rotor oven is available in both electric and combustion versions, which can be gas or diesel burner.

In the electric version, the oven is complete with economizer and digital control panel, with computerized system with 99 cooking programs.

*Additional options:

- Software 4.0 with remote assistance;
- Touch screen panel with the possibility of inserting customized recipes.

MODELLO MODEL	Alimentazione Alimentation	Dimensione carrelli Trolley size cm	Posti carrello Trolley capacity nr	Superficie cottura Baking surface m ²	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw/Kcal
BP 60 40	gas/gasolio/elettrico gas/diesel/electric	60x40	15-18	3,6	960x1500x2000	650	21- 29.000
BP 60 80	gas/gasolio/elettrico gas/diesel/electric	60x80	18	8,60	1330x2000x2300	1100	42 - 65.000
BP 80 80	gas/gasolio/elettrico gas/diesel/electric	80x80	18	11,5	1470x2300x2300	1150	49 - 75.000
BP 80 100	gas/gasolio/elettrico gas/diesel/electric	80x100	18	14,5	1530x2380x2300	1400	58 - 80.000
BP 80 120	gas/gasolio/elettrico gas/diesel/electric	80x120	18	17,3	1780x2580x2300	1800	71 - 120.000

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Forno mini rotor Mini rotary oven



Il forno mini rotor, disponibile in vari modelli e dimensioni, è un forno adatto a diverse produzioni per panifici e pasticcerie.

Veloce e flessibile nella produttività il nuovo forno mini rotor è disponibile nelle capacità da otto o dieci teglie 60 x 40 elettrico o con bruciatore a gas.

- Cappa aspirante motorizzata con chiocciola d'aspirazione vapori in acciaio inox;
- Basamento completamente in acciaio inox dotato di cella di lievitazione integrata con una capacità di circa 18 teglie;
- Porta in acciaio inox di grosso spessore con doppio vetro;
- Camera di cottura interna ad alto rendimento e totalmente smontabile;
- Completano il nuovo umidificatore potenziato e la valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso.

*Su richiesta (optional) il forno mini rotor può essere corredato di pannello di comando digitale o di sistema computerizzato con 99 programmi di cottura.

The mini rotary oven, available in various models and sizes, is an oven suitable for pastry, bakeries and pastry productions.

Fast and flexible in the productivity, the new mini rotary oven is available in capacities of eight or ten trays 60 x 40, electric or with a gas burner.

- Motorized extractor hood with stainless steel steam extraction fan;
- Base completely of stainless steel with built-in leavening compartment with a capacity of about 18 trays;
- Double door of thick stainless steel with glass;
- Internal cooking chamber with high performance and completely removable;
- Equipped with the new upgraded humidifier and the manual valve for the discharge of excess steam complete.

*On request (optional) the mini rotary oven can be equipped with a digital control panel or computerized system with 99 cooking programs.

MODELLO MODEL	Alimentazione Alimentation	Teglie Trays mm	Teglie Trays nr	Umidificazione Umification	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw/Kcal
EL 8T	Elettrico	60x40	8	Automatica	920x1040x1120	400	1,5
EL 10T	Elettrico	60x40	10	Automatica	920x1040x1290	420	1,5
GAS 8T	Gas	60x40	8	Automatica	1070x1070x2050	450	15.000
GAS 10T	Gas	60x40	10	Automatica	990x1520x1280	420	17.000

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Forno ciclotermico Cyclothermic oven



Il forno ciclotermico a tre o quattro camere sovrapposte, disponibile in vari modelli e dimensioni, è adatto per la cottura di tutti i tipi di pane e prodotti da forno.

La trasmissione del calore avviene mediante il convogliamento dei fumi di combustione in canali riscaldatori indipendenti, posti al cielo e al suolo delle camere di cottura.

Il forno ciclotermico garantisce un'ottima uniformità di cottura ed offre alta flessibilità nella produttività in quanto i tempi di innalzamento ed abbassamento della temperatura interna delle camere è veloce. Ogni camera è corredata di portine di inforamento in cristallo speciale temperato, ogn'una azionata da una leva di chiusura. Le vaporiere poste internamente al corpo riscaldante del forno, permettono di erogare vari litri di umidità in camera di cottura. I piani di cottura sono in cemento refrattario con intelaiatura a rete metallica. Il frontale del forno è in acciaio inox. Il pannello comandi è elettromeccanico e su richiesta (optional) può essere anche digitale.

Il forno può funzionare a gas oppure a gasolio, a seconda del tipo di bruciatore scelto.

*Su richiesta (optional) l'ultima camera del forno ciclotermico può essere di altezza interna superiore a 18 cm.

Oven with 3 or 4 stacked decks, available in various sizes and models. Is suitable for baking all kinds of breads and baked goods.

The heat transmission happens through conveying combustion heat through independent channels on the bottom and on the top of the chambers.

Cyclothermic ovens ensure uniform results and offer high production flexibility thanks to the reduced amount of time they take to reach optimal temperature. Oven doors made of tempered glass, each one equipped with an opening lever. The steam generators placed on the inside allow to distribute reach a high humidity in the baking chamber. The stacked decks are made of refractory cement sole with metallic net frame. Stainless steel front panel, external panelling in baked enamel galvanized sheet, electromechanical control panel, or digital computerized complete the package.

Combustion choice between natural gas or diesel burner.

*On request (optional), the last chamber of the cyclothermic oven can have an internal height of more than 18 cm.

MODELLO MODEL	Alimentazione Alimentation	Dimensioni camere Chamber dimensions cm	Camere sovrapposte Decks nr	Area cottura Baking sur- face m ²	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Sportelli nr	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw/Kcal
CT 3C 120 160	gas/gasolio gas/diesel	120x160	3	5,8	1850x2660x2150	2	2460	55.000
CT 4C 120 160	gas/gasolio gas/diesel	120x160	4	7,7	1850x2660x2150	2	2750	65.000
CT 4C 180 200	gas/gasolio gas/diesel	180x200	4	14,4	2460x3060x2150	3	3850	95.000

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Forno a tubi Steam pipe oven



Il forno a tubi anulari a camere sovrapposte, disponibile in vari modelli e dimensioni è adatto per la cottura di tutti i tipi di pane e prodotti da forno. La trasmissione del calore avviene grazie all'assemblamento di tubi Manesmann, pre-collaudati, a circuito chiuso per il riscaldamento della platea e del cielo in ogni singola camera.

Il forno a tubi anulari garantisce un'ottima uniformità di cottura ed offre un alto volano termico soprattutto per i prodotti molto consistenti. Ogni camera è corredata di portine di inforamento bilanciate in cristallo speciale temperato. Le vaporiere poste internamente alle camere di cottura, permettono di erogare vari litri di umidità sui prodotti. I piani di cottura sono in cemento refrattario armate con intelaiatura a rete metallica. Il frontale del forno è in acciaio inox. I forni a tubi anulari possono essere forniti in semi muratura oppure nella versione meccanica.

*Su richiesta (optional) il forno (solo versione in semi muratura) può essere equipaggiato di fornacella per la combustione di legna.

Stacked decks steam pipe ovens are available in various sizes and models and are suitable for baking all kinds of breads and baked goods. The heat transmission is ensured by assembly of pre-tested, closed-circuit Manesmann pipes that make up the ceiling and bed plates of each deck.

The steam pipe oven ensures uniform results and offers a high heat retention efficiency, especially for very substantial products. Every deck is equipped with tempered glass doors. Steam generators placed internally in the baking chambers ensure a high humidity environment. Baking plates are built with refractory cement sole with metallic net frame. Stainless steel front panel. Steam pipe ovens can be supplied with or without (mechanic version) partial refractory cladding.

*On request (optional), ovens with refractory cladding can be supplied with wood combustion.

MODELLO MODEL	Alimentazione Alimentation	Camere Chamber dimensions cm	Camere sovrapposte Decks nr	Area cottura Baking surface m ²	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Sportelli Doors nr
TUB 2C	Gas/gasolio	248x318	2	15,85	3160x4630x2300	4
TUB 3C	Gas/gasolio	186x263	3	14,75	2540x4080x2300	3
TUB 4C	Gas/gasolio	186x241	4	18	3860x2540x2300	3

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Forno elettrico a piani Electrical steam deck oven



Il forno a piani, disponibile in vari modelli e dimensioni è adatto per la cottura di tutti i tipi di pane e prodotti da forno.

La trasmissione del calore avviene mediante resistenze corazzate, poste al cielo e al suolo delle camere di cottura. Il forno elettrico garantisce un'ottima uniformità di cottura ed offre alta flessibilità nella produttività in quanto le camere di cottura, essendo indipendenti tra di loro, possono essere utilizzate singolarmente.

Ogni camera è equipaggiata di pannello comandi con parzializzatore di corrente, il quale consente un notevole risparmio energetico. Un potente vaporizzatore permette di erogare vari litri di umidità in camera di cottura. I piani di cottura sono in cemento refrattario con intelaiatura a rete metallica.

Il frontale del forno è in acciaio inox.

Il pannello comandi è elettromeccanico e su richiesta può essere anche digitale o con pannello touch screen.

* Su richiesta (optional) le camere del forno elettrico possono essere di altezza interna superiore a cm.20.

The deck oven, available in various models and sizes, is suitable for cooking all types of bread and baked products.

The heat is transmitted through armored resistances, placed on the top and on the ground of the cooking chambers. The electric oven guarantees excellent cooking uniformity and offers high flexibility in productivity as the cooking chambers, being independent of each other, can be used individually.

Each room is equipped with a control panel with current divider, which allows for significant energy savings. A powerful vaporizer allows you to deliver several liters of humidity into the cooking chamber. The hobs are in refractory concrete with a metal mesh frame.

The front of the oven is in stainless steel.

The control panel is electromechanical and on request it can also be digital or with a touch screen panel.

* On request (optional) the chambers of the electric oven can have an internal height greater than 20 cm.

MODELLO MODEL	Alimentazione Alimentation	Dimensioni Camere Chamber dimensions cm	Camere sovrapposte Decks nr	Area cottura Baking sur- face m ²	Dimensioni Dimensions L/P/H mm	Sportelli nr	Peso Weight Kg	Potenza Power Kw/Kcal
EL 3C	Elettrico Electric	120x160	3	5,8	1850x2660x2150	2	1850	35
EL 3C	Elettrico Electric	180x250	3	13,5	2460x3560x2150	3	2500	76
EL 4C	Elettrico Electric	120x250	4	12	1850x3560x2150	2	2370	35

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.



Linea automatica per pane Automatic line for bread production



Impianto completo per una produzione oraria di 1300-2500 pezzi/ora di diversi tipi di pane quali filoni, filoncini, pane baguette e pane in cassetta. La linea automatica per la produzione del pane è il risultato di tutta l'esperienza di MFITALY nella progettazione e realizzazione di macchine per la panificazione.

La linea automatica per la produzione di pane consente di realizzare diversi tipi di pane con soluzioni automatiche e comprende:

- Spezzatrice volumetrica ad alte prestazioni disponibile in tre modelli per varie grammature;
- Arrotondatrice a cono per la lavorazione degli impasti molli per ottenere pezzi arrotolati;
- Cella di prefermentazione a bilancelle che conferisce omogeneità al prodotto finale. Il riposo dell'impasto in ambiente climatizzato permette il suo naturale rilassamento prima della formatura. Disponibile con 256 oppure 320 tasche;
- Filonatrice a quattro o sei cilindri per conferire all'impasto la forma desiderata. Disponibile sia con piatto pressioio che con nastri contrapposti.
- Questa linea di produzione industriale di pane è stata progettata per offrire il massimo in termini di comodità, precisione e produzione. Così si può garantire il meglio dell'alta qualità dei prodotti da forno finali.

In questo modo può essere garantita la sicurezza alimentare delle materie prime e del prodotto finito, perché lavorati nel giusto modo.

Complete plant for an hourly production of 1300-2500 pieces/hour of different types of bread such as loaves, loaves, baguette bread and sandwich bread. The automatic line for bread production is the result of all the experience of MFITALY in the design and construction of bread making machines.

The automatic line for bread production allows to make different types of bread with automatic solutions and includes:

- High performance volumetric dough divider available in three models for various weight;
- Conical dough rounder for soft doughs processing to obtain rolled pieces;
- Intermediate proofer which gives homogeneity to the final product. The rest of the dough in an air-conditioned environment which allows its natural relaxation before forming. Available with 256 or 320 pockets;
- Moulder with pressing table with four or six cylinder to give the dough the desired shape. Available both with pressing plate and with opposing belts.
- This industrial line for bread production has been designed to offer the best comfort, precision and production. This ensures the finest final baked goods.

In this way, the food safety of the raw materials and the finished products can be guaranteed, because they are processed in the right way.



Dosatore mandapasta Automatic dough feeder machine



Il dosatore mandapasta è una macchina realizzata per caricare in modo automatico e costante qualsiasi tipo di impasto in varie tramogge, come ad esempio volumetriche, spezza arrotondatrici automatiche, gruppi etc. Si evita così qualsiasi tipo di intervento manuale da parte dell'operatore, consentendo invece una migliore razionalizzazione dello spazio e di tutto il processo di lavoro.

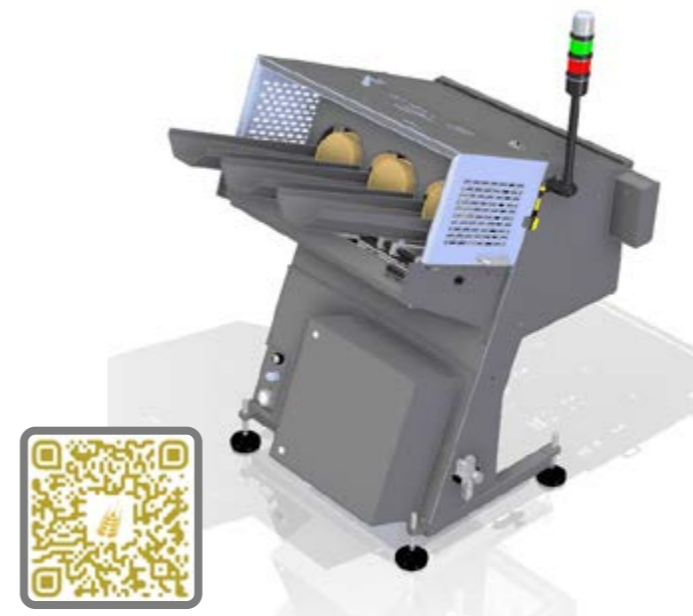
- Tramoggia teflonata internamente, micro-sabbiatura esterna;
- Sistema di taglio con ghigliottina;
- Struttura in acciaio Inox, con relativi piedini di fissaggio.

Questo sistema offre un'alimentazione di impasto regolare e continua, dosata secondo l'esigenza di produzione e controllata automaticamente da apposite fotocellule.

The automatic dough feeder is a machine which allows to load automatically and constantly each dough type into several hoppers, i.e. volumetric, automatic divider rounders, groups and so on. Thus avoiding any kind of manual employer intervention and to allow a space and working process rationalization.

- The hopper is internally teflon coated and externally micro-sanded. The hopper is available in different sizes and capacities;
- Cutting system with guillotine;
- Stainless steel structure with feet.

This system provides a constant and regular dough feeding, dosed according to the production needs and automatically controlled thanks to the specific photocells.



Disimpilatore automatico Unstacker



Il nostro disimpilatore automatico rappresenta la soluzione più vantaggiosa per togliere contenitori, cartoni e pirottini di varie forme e misure senza perdite di tempo o fermi produzione.

Il nostro disimpilatore ha una struttura robusta, costruito in acciaio inox AISI 304, alluminio anticorrosivo. Ha una lunghezza utile di 1200 mm a quattro file per pirottino per panettone e colomba, completo di magazzino pneumatico. Presa prodotto con ventose tramite vuoto generato da una pompa a secco. Il funzionamento è elettromeccanico tramite motoriduttore, controllato da un inverter. Il magazzino è caratterizzato da un impianto vibrante. L'impianto elettrico è completo con una cassetta in acciaio inox e logica PLC.

Il nostro disimpilatore-spirottinatrice risulta essere:

- **Versatile** : abbinabile a molte linee di produzione o nastri trasportatori;
- **Robusto** : telaio in acciaio inox su misura completo di piedini di fissaggio regolabili. (disponibile la versione con ruote);
- **Tecnologico** : grazie al suo pannello touch screen è possibile regolare su propria produzione la velocità e molte altre impostazioni essenziali. Il nostro software offre la possibilità di inserire e modificare le proprie ricette.

Disimpilatore è disponibile in varie dimensioni e modelli come per esempio : DS-P : Panettoni - Panettoncini - Colombe

Our automatic unstackers provides the most advantageous solution to remove containers, cartons and cups of various shapes and sizes without wasting time or stopping production.

The unstacker has a solid structure made of stainless steel AISI 304 and anticorrosive aluminium. It has a working length of 1200 mm. at four rows for paper cup for panettone and colomba; equipped with a pneumatic storage. The product grab with suckers through vacuum generated from a dry-pump. It is electromechanical actuated with a controlled motor gear box with the frequency drive. The storage is equipped with a vibrating system. The electric system is comprehensive of a stainless steel enclosure and PLC.

Our unstackers is:

- **Adaptable**: can be coupled with many production lines and conveyor belts;
- **Solid**: custom-designed stainless steel frame equipped with adjustable feet. (available with wheels);
- **Technological**: thanks to its touch screen it is possible to adjust the speed and many other essential settings depending on the production. Our software offers the possibility to insert and adjust recipes.

Unstacker is available in various sizes and models such as: DS-P: Panettoni - Panettoncini - Colombe

Centratore Deposito su pirottino Deposit on baking



Sistema di centratura del Panettone su pirottino in modo totalmente automatico

- Struttura completamente in acciaio inox, montata su ruote e robusti piedini di fissaggio a terra;
- Sistema di centratura del panettone su pirottino mediante appositi cilindri con speciale trattamento antiaderente.
- L'apertura dei cilindri è regolabile mediante volantino;
- Passo automatico e fermo pirottino mediante apposito cilindro, funzionamento ad aria, il passo è dettato dalla produzione pz/h ed è completamente regolabile;
- Impianto elettrico a normativa CE;
- Dotazione standard il pannello con comandi elettromeccanici per eventuali modifiche delle velocità. Eventuale pannello touch screen per regolazione delle velocità o salvataggio di eventuali ricette (optional).

Collocato all'uscita dell'arrotolettore a coppo aiuta a depositare e centrare in modo automatico il panettone nel pirottino.

Panettone centering system on a paper cup in a totally automatic way.

- Stainless steel structure equipped with wheels and solid feet;
- Panettone centering system on a paper cup by means of specific cylinders with special non-stick treatment.
- The cylinders opening is adjustable by means of a handwheel;
- Automatic step and paper cup stopper by means of a specific cylinder, air operated, the step is synchronised by the pcs/h production and is adjustable;
- Electrical system according to CE regulations;
- Standard equipment is the panel with electromechanical controls for any speed changes. Possible touch screen for speed adjustment and possibility to store recipes (optional).

Placed at the exit of the tile reel, it helps to automatically deposit and center the panettone inside the paper cup.

Controllo peso automatico Automatic checkweigher



Il nostro sistema di controllo peso automatico permette di automatizzare in modo veloce e sicuro, grazie alla espulsione automatica, il peso di qualsiasi prodotto, incartato o meno.

Grazie all'accurata bilancia ed un software innovativo, è possibile impostare un range d'errore, tramite touch screen, che permette di avere ad ogni fine ciclo produttivo un resoconto orario/giornaliero dei pezzi conformi e non, tutto questo visualizzabile se abbinato alla nostra spezzatrice volumetrica SVP.

- Struttura in acciaio inox con piedini di fissaggio a terra regolabili;
- Nastri facilmente removibili per una pulizia completa della macchina;
- Raschiatori in materiale plastico alimentare su ogni nastro;
- Lo scarto del prodotto avviene tramite l'inversione momentanea del senso di andatura del nastro, in questo modo il prodotto verrà scartato-depositato su una bacinella alimentare dotata di ruote indipendenti;
- Impianto elettrico a normativa CE integrato alla struttura (*optional il touch screen);
- Range d'errore personalizzabile a seconda delle proprie esigenze.

Questo sistema di controllo peso è consigliato in abbinata a spezzatrici volumetriche, spezza arrotondatrici automatiche ecc.

Our automatic checkweigher allows to quickly and safely automate, thanks to the automatic discharge, the weight of any product, wrapped or not.

Thanks to the accurate scale and an innovative software, it is possible to set a selection range, via touch screen, which allows to have an hourly/daily report of the compliant pieces at the end of each production cycle and not, all of this can be viewable if coupled with our volumetric dough divider SVP.

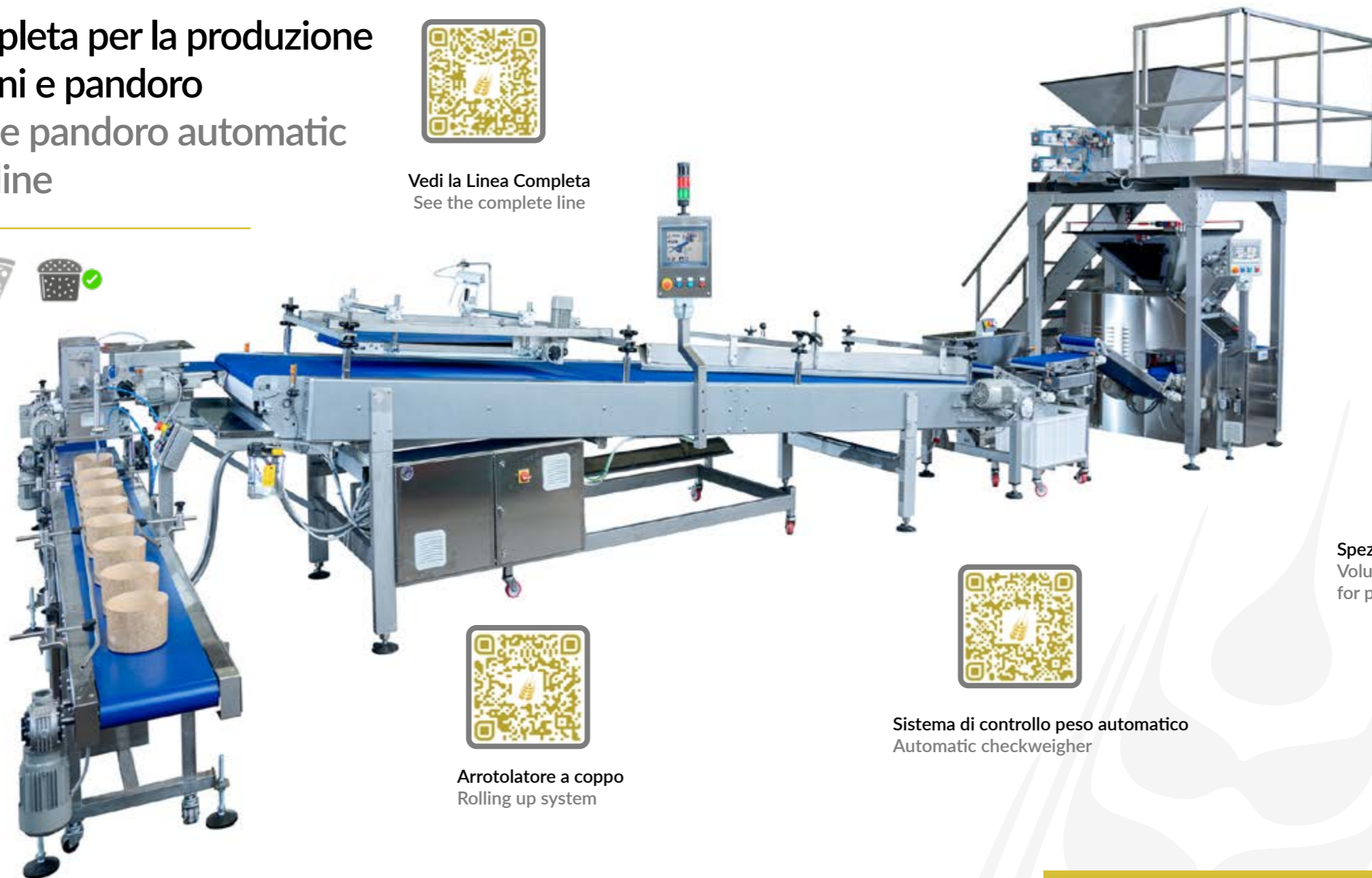
- Stainless steel structure with adjustable feet;
- Easily removable belts for a complete machine cleaning;
- Food grade plastic scrapers on each belt;
- The product is discharged by the momentary by reversing the direction of the belt, this way the product will be rejected-deposited into a food tray equipped with wheels;
- Electric system according to CE regulations integrated into the structure (*optional touch screen);
- Customizable selection range according to the needs.

This weight control system is recommended in combination with volumetric dough dividers, automatic divider rounders, etc.



Linea completa per la produzione di panettoni e pandoro

Panettoni e pandoro automatic complete line



Vedi la Linea Completa
See the complete line



Dosatore mandapasta ghigliottina
Automatic dough feeder machine



Spezzatrice volumetrica SVP-P2
Volumetric dough divider SVP-P2 for panettone



Sistema di controllo peso automatico
Automatic checkweigher



Arrotolatore a coppo
Rolling up system

Le nostre linee garantiscono un'enorme flessibilità di produzione, infatti le nostre linee complete per panettone e pandoro sono adatte, apportando delle piccole modifiche, alla produzione della colomba.

La linea di produzione è composta nel seguente modo :

- Dosatore mandapasta;
- Spezzatrice volumetrica SVP-P2;
- Sistema di controllo peso automatico;
- Arrotolatore a coppo ;
- Sistema di deposito prodotto su pirottino.

La linea è completamente automatica, costituita da materiali di alta qualità, ed ha tutte le caratteristiche per rientrare nell'Industria 4.0.

Grazie agli anni di esperienza nella progettazione e realizzazione di macchinari per il settore dolciario, MFITALY può assemblare e sviluppare una linea di produzione specifica per le vostre necessità.

Our lines guarantee enormous production flexibility, in fact our complete lines for panettone and pandoro are suitable, by making small changes, for the production of colomba.

The production line comprehends the following machines:

- Automatic dough feeder machine;
- Volumetric dough divider SVP-P2 for panettone;
- Automatic checkweigher;
- Rolling up system;
- Centering system.

The line is completely automatic, made up of high quality materials, and has all the features to fit into Industry 4.0.

Thanks to years of experience in the design and construction of machinery for the confectionery sector, MFITALY can assemble and develop a specific production lines following the narrow needs of the customers.





Sistema di glassatura Automatic frosting system



- Struttura completamente in acciaio inossidabile montata su ruote e piedini di fissaggio a terra regolabili;
- Sistema di punzonatura automatica tramite appositi aghi torniti;
- La fase di glassatura è equipaggiata da una speciale pompa pneumatica che permette la personalizzazione della dosata-glassata a seconda delle proprie esigenze. La linea permette, grazie alla sua flessibilità, di essere usata sia per panettoni che per colombe, semplicemente sostituendo la maschera in FDA alimentare per l'uscita della glassa. Completano i cassetti- teglie in acciaio inox per eventuale recupero del prodotto in eccesso;
- Sistema di dosatura divisa in due fasi personalizzabili a seconda delle proprie produzioni, la prima fase prevede la dosatura delle mandorle e la seconda fase prevede la dosatura della granella di zucchero. Anche qui sono presenti comodi cassetti in acciaio inox per la raccolta del prodotto in eccesso, questo per evitare lo spreco di prodotto e ridurre il tempo di pulizia della macchina stessa;
- La linea è completa di pannello touch screen per aumentare la velocità di produzione e per l'inserimento di eventuali ricette.

- Stainless steel structure equipped with wheel and adjustable feet;
- Automatic punching system by means of specific turned needles;
- The frosting phase is equipped with a special pneumatic pump that allows the customization of the dosed-frosting, according to the needs. Thanks to its flexibility, the line allows it to be used for both panettone and colomba just replacing the food-grade FDA mask for the frosting. Equipped with drawers-trays made of stainless steel for the eventual recycling of the excess product;
- The frosting system is divided into two phases that can be customized according to the production, the first phase involves the almonds dosing and the second phase involves the granulated sugar dosing. There are convenient stainless steel drawers for recycling the excess product, this to avoid the product waste and to reduce the cleaning time of the machine itself;
- The line is equipped with a touch screen to increase the production speed and for the insertion of any recipes.

La linea è completamente personalizzabile a seconda delle proprie esigenze e può essere abbinata alla nostra linea automatica per panettoni.

The line is completely customizable according to the needs and can be coupled with our automatic line for panettone or colomba.



Taglierina per pane Bread slicer



Le nostre taglierine sono adatte sia per un uso artigianale in piccoli laboratori (grazie alla sua compattezza) sia per un uso intenso per grandi produzioni. Macchina di grande affidabilità e senza necessità di manutenzione grazie ai cuscinetti montati sul movimento oscillatorio dei coltelli che prevengono l'usura e la rumorosità. I comandi posti frontalmente permettono di regolare la forza e la velocità di taglio, adattandoli ad ogni tipo di prodotto. Il coperchio di sicurezza, in dotazione su tutte le versioni, consente di iniziare l'operazione di taglio in totale sicurezza e viene aperto in automatico alla fine del ciclo. Un sistema innovativo consente di controllare la spinta del pane verso le lame evitando così schiacciamenti o danneggiamenti durante la fase di taglio.

Disponibile nelle seguenti versioni:

- Automatica con nastro di carico (serie industriali);
- Automatica con spingitore;
- Semi automatica con maniglia laterale.

Our bread slicers are suitable both for artisanal use in small workshops (thanks to its compactness) and for intensive use for large productions. Highly reliable machine without the need for maintenance, thanks to the bearings mounted on the oscillating movement of the knives which prevent wear and noise. The frontally placed controls allow to adjust the cutting force and speed, adapting them to each type of product. The safety lid, supplied on all versions, allows the cutting phase in total safety and is automatically opened at the end of the cycle. An innovative system allows to control the bread thrust towards the blades thus avoiding crushing or damage during the cutting phase.

The machine is available in the following versions:

- Automatic with loading belt (industrial series);
- Automatic with pusher;
- Semi automatic with side handler.





Macina pane Bread grinder



Il macina pane con telaio in acciaio inox è montato su piedini in gomma antivibranti.

Pratico sistema laterale di sostituzione e pulizia dei filtri, senza necessità di smontare alcuna parte della macchina, rendono questo nuovo macina pane veloce, pratico e versatile per un utilizzo quotidiano.

La nuova elica interna, appositamente studiata per creare un vortice di aspirazione e scarico, convoglia tutto il pane macinato all'esterno della macchina tramite la bocca di scarico.

Filtri in dotazione con larghezza fori di 3 e 4 mm.

The bread grinder has a stainless steel frame equipped with anti-vibration rubber feet.

Practical side system for the filter replacement and cleaning, avoiding the disassembly of any part of the machine, make this new bread grinder fast, practical and versatile for daily use.

The new internal propeller is specially designed to create a vortex of suction and discharge, which conveys all the ground bread outside the machine through the discharge output.

Supplied filters with holes width of 3 and 4 mm.



Carrello a pioli Rungs trolley

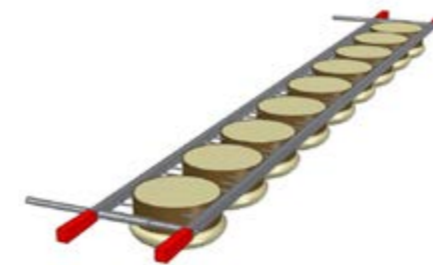


Carrello a pioli con struttura in acciaio inox.

Personalizzabile nelle dimensioni in base alle proprie esigenze, pioli personalizzabili in lunghezza. Montato su ruote e certificato per eventuale contatto alimentare.

The rungs trolley has a stainless steel structure.

The size is customizable depending on the needs. The rungs are customizable in length, equipped with wheels certified for any food contact.



Gira panettoni Turn panettoni



Ideato per agganciare contemporaneamente panettoni, colombe, veneziane etc.

Dotato di guida in acciaio inox per una chiusura precisa e ottimale su qualsiasi tipo di stampo.

Tutti gli aghi sono in acciaio inox AISI 304 e quindi adatti al contatto alimentare, la loro lunghezza è di 45 mm ma può variare a seconda delle proprie esigenze.

- Facile e impilabile sia su carrelli che sulle rastrelliere;
- Disponibile in varie versioni e dimensioni.

It has been created to hook at the same time panettoni, colombe, veneziana-cake etc.

It has a stainless steel guide that provides an accurate closure with any kind of mould.

All the needles are made of stainless steel AISI 304 and are suitable to get in contact with food, the needles' length is 45 mm. but, on request, it's possible to apply different dimensions.

- It's easy to use and it's possible to stack it both on trays and racks;
- It's available in other dimensions.





Carrelli Trolley

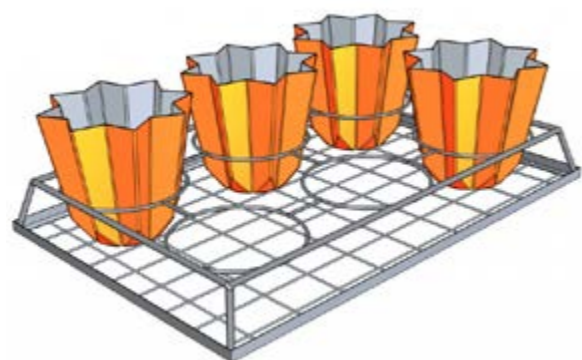


Carrello in acciaio inox AISI 304 smontabile per forno rotor.

Montato su ruote per facilitare lo spostamento. Disponibile in diverse dimensioni in accordo alle dimensioni del forno.

Trolley in stainless steel AISI 304, removable for rotor oven.

Equipped with wheels to ease the moving. Available in different sizes according to the oven size.



Teglie Trays



Costruite in acciaio inox e studiate per una cottura ottimale su forni a tunnel.

Disponibili di varie dimensioni e per vari prodotti le nostre teglie porta stampi risultano leggere, maneggevoli e molto robuste.

Le teglie sono disponibili anche nella versione con acciaio elettrolucidato.

Built in stainless steel and designed for optimal cooking on tunnel ovens.

Available in various sizes and for various products, our mold trays are light, easy to handle and very robust.

The trays are also available in the version with electropolished steel



Macina zucchero Sugar grinder



Il molinetto macina zucchero è adatto per la trasformazione dello zucchero normale in zucchero a velo.

È provvisto di martelli rotanti montati su un apposito albero sostenuto da cuscinetti a sfere ad alta velocità di rotazione (8000 giri/minuto circa) Il setaccio circolare forato è in acciaio inox e la struttura della macchina è rivestita in formica.

La tramoggia di carico per lo zucchero è in acciaio inox. L'alimentazione dello zucchero è regolata mediante il volantino posto sopra alla tramoggia.

This sugar grinder is suitable for turning normal sugar into icing sugar.

It is equipped with rotating hammers fixed to an appropriate shaft, held by high speed ball bearings (rotating speed: 8000 rpm approx). The circular sieve is made of stainless steel and is completely coated with formica.

The hopper for loading the initial sugar crystals is made of stainless-steel. The sugar feeding is regulated by the hand-wheel above the hopper.

MODELLO MODEL	Produzione Production KG/H	Dimensioni Dimensions L/P/H mm.	Massa Weight KG	Potenza Power Kw
MZ 30	30	470x770x1100	50	1,1
MZ 100	100	650x1200x1150	120	1,5

*I dati relativi a pesi e misure sono puramente indicativi.

*The data relating to weights and measures are purely indicative.

NOTE



Riproduzione vietata. Illustrazioni, foto, dati tecnici e caratteristiche rappresentate si intendono a titolo in dicativo e possono contenere accessori opzionali, non sono quindi vincolanti e possono variare in funzione del modello e degli allestimenti. I pesi (Kg) dei diversi modelli si riferiscono alle versioni base, possono quindi variare in modo significativo in funzione delle varianti e degli accessori. Con il solo scopo di migliorare le prestazioni dei suoi prodotti, MFITALY si riserva il diritto di modificarne le caratteristiche senza preavviso e senza che ciò costituisca titolo per richieste di risarcimento. Attrezzatura non idonea al lavaggio con getti d'acqua diretti. Per la pulizia utilizzare aria compressa, detergente neutro e uno straccio umido.

All reproduction is prohibited. Images, photos, technical data and features illustrated herein are only for information purposes and may contain optional accessories. They are therefore not binding and may vary according to the model and the setting up. The weight (in kilograms) of the various models refer to the basic arrangement and can therefore be significantly different due to modifications and accessories. With the aim of improving the performance of its products, MFITALY reserves the right to modify the features without prior warning and this will not constitute a right to any claim. Do not clean using water jets. Use compressed air, a neutral detergent and a damp cloth.