



# Grandi lievitati

Large leavened products



# Da oltre 30 anni circondati dalle farine

Over 30 years surrounded by flours



## Gli strumenti della panificazione moderna.

The tools of modern  
breadmaking

MFIItaly progetta, produce e distribuisce in tutto il mondo attrezzature e sistemi innovativi per Panifici, Pasticcerie. Grazie al nostro ampio catalogo di prodotti, ormai diventato uno standard di riferimento nel settore, riusciamo a fornire le soluzioni giuste sia per laboratori artigianali con micro-produzioni sia per impianti di produzione industriale. Il nostro team di esperti, tecnici e progettisti offre soluzioni personalizzate sia all'industria della panificazione che della pasticceria, ideando costantemente nuove tecnologie per stare al passo con l'evoluzione dei mercati. Know-how e capacità produttiva ci hanno permesso di realizzare impianti di produzione completamente personalizzati per i principali mercati internazionali.



La nostra storia trentennale inizia a Marano Vicentino, in Veneto, nel cuore di un distretto conosciuto in tutto il mondo per le sue macchine dedicate alla panificazione e la pasticceria, grazie allo spirito tenace e intraprendente del nostro fondatore Gianillo Dalla Costa, che apprese l'arte bianca da grandi maestri. Oggi l'azienda è guidata dai figli, Riccardo e Simone, che si impegnano a fondo nel portare avanti la tradizione di innovazione iniziata dal padre. / *Our 30-year history began in Marano Vicentino in Veneto (Italy), at the heart of a business district that is known throughout the world for its breadmaking and pastry-making equipment, thanks to the tenacious, enterprising spirit of our founder Gianillo Dalla Costa, who learned the craft from the masters. Today, the company is helmed by his sons, Riccardo and Simone, who are fully committed to continuing the innovation tradition established by their father.*



*MFItaly designs, manufactures and distributes innovative equipment and systems for Bakeries, Pastry Shops all over the world. Our extensive and well-regarded product line allows us to provide the right solutions from micro-equipment workshops to industry production installations. We have a team of experts dedicated to offering custom solutions to both the bakery and pastry industry, while continually pursuing the advancement of new technologies to keep up with market evolution. Our extensive manufacturing capability let us supply custom-designed, turnkey production lines to key market leaders.*

# **DYNAMIC**

## **Linea completa per la produzione di panettone, pandoro e colomba**

**Complete line for the production of panettone, pandoro and colomba**

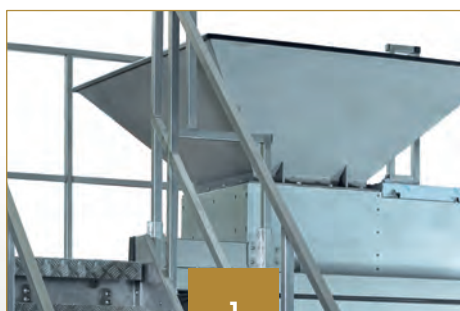
Le nostre linee garantiscono un'enorme flessibilità di produzione, adatte e personalizzabili a seconda di ogni tipologia di impasto, dal più artigianale al più Industriale. Progettate per la spezzatura e formatura del Panettone e Pandoro, grazie a piccoli accorgimenti, possono essere impiegate anche nella produzione di prodotti che richiedono una filonatura più o meno avvolgente come la Colomba, il panfrutto ed il bauletto.

La linea di spezzatura e formatura automatica è così composta:

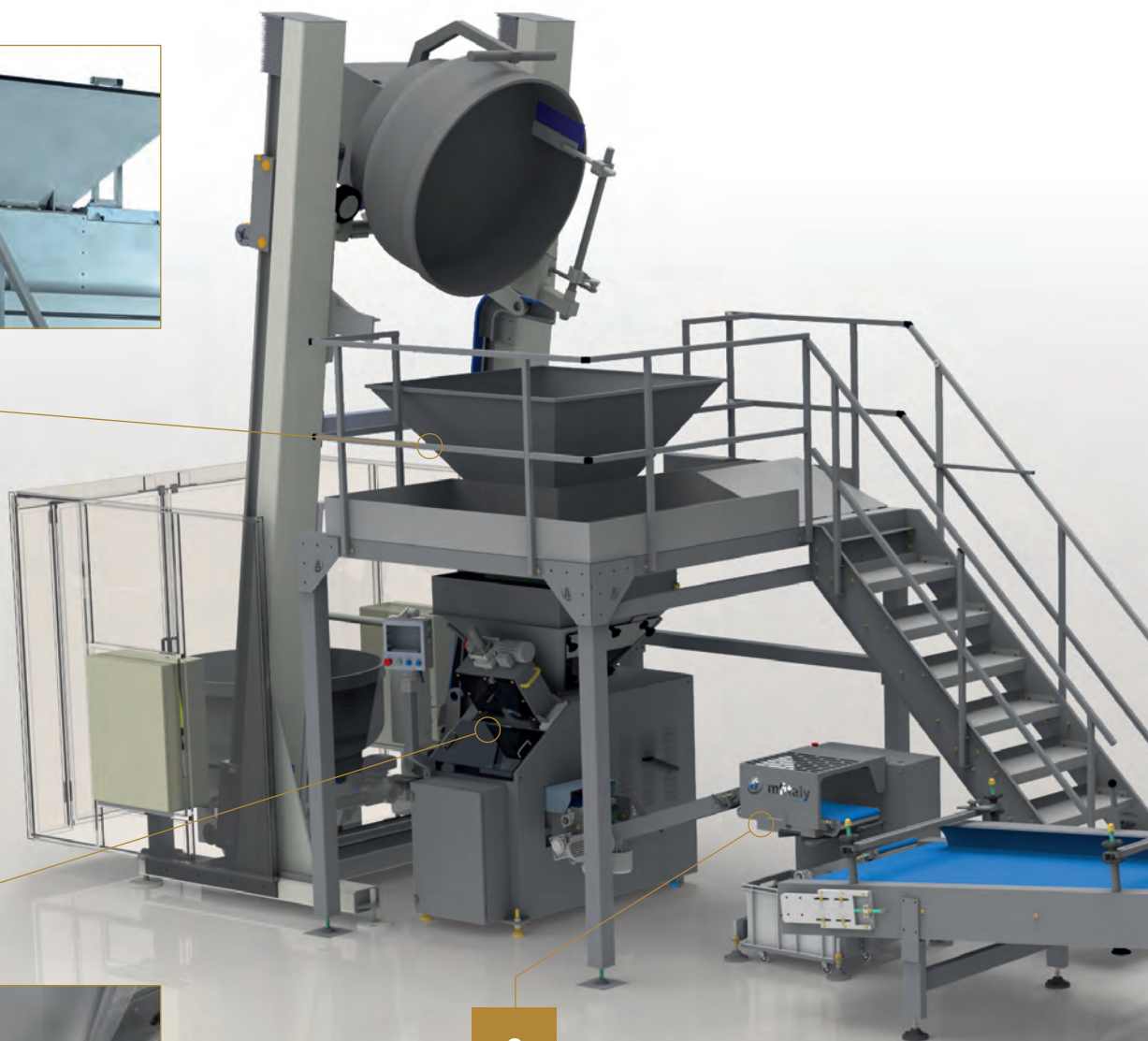
- 1 DOSATORE MANDAPASTA**
- 2 SPEZZATRICE VOLUMETRICA**
- 3 SISTEMA DI CONTROLLO PESO AUTOMATICO**
- 4 ARROTOLATORE A COPPO**
- 5 SISTEMA DI CENTRAGGIO AUTOMATICO**
- 6 DISIMPILATORE AUTOMATICO**



**Ricerca e  
sviluppo**  
Research and  
development



1



2



3



## Al passo con l'evoluzione dei mercati *In step with markets evolution*

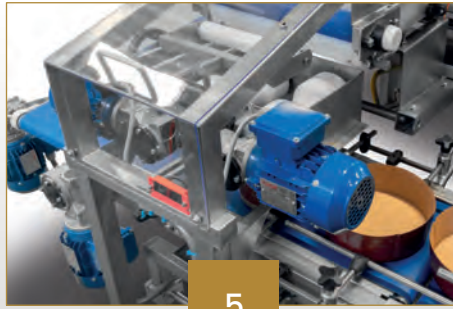
La nostra attenzione allo studio e realizzazione di soluzioni all'avanguardia si applica a tutto ciò che facciamo, dalla progettazione di macchine professionali standard alla gestione di impianti completamente automatizzati studiati per panifici e pasticcerie di scala industriale. Disponiamo di un laboratorio di prova interno che ci consente di sviluppare approcci inediti per soddisfare le esigenze in continua evoluzione di ogni settore del mercato.

Fanno parte della gamma dei macchinari prodotti da MFItaly anche le attrezzature destinate alla lavorazione di farine gluten-free.

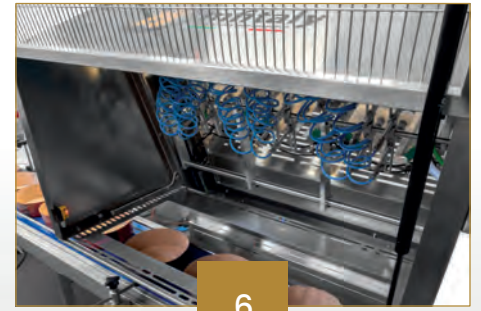
*Our attention to research and execution of cutting-edge solutions applies to everything we do, from the design of standard commercial machinery to managing custom solutions for industrial-size bakeries and pastry shops. We have in-house testing facilities that let us develop innovative strategies to meet the evolving needs of every regional market. Also included in the range of machinery manufactured by MFItaly is equipment designed to process gluten-free flour.*



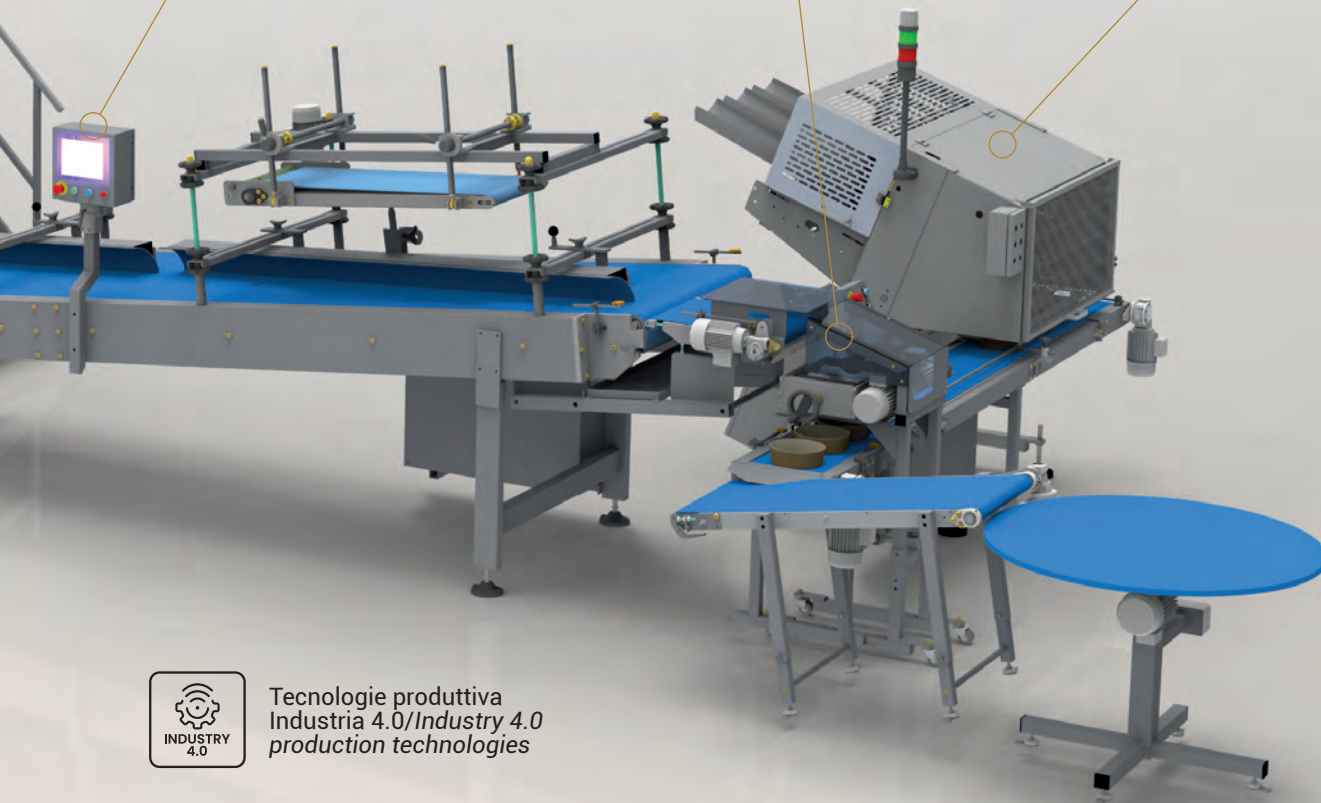
4



5



6



Tecnologie produttiva  
Industria 4.0/Industry 4.0  
production technologies

## Una comprovata esperienza A proven track record

Mfitaly è, fin dal principio, un produttore di macchine per la lavorazione degli alimenti, specializzato su sistemi per l'industria della panificazione e dolciaria. Dalla nostra esperienza, uniamo tradizione e innovazione per creare soluzioni adatte per le medie e piccole imprese, nonché sistemi dedicati per le grandi aziende. Sviluppiamo macchine concentrandoci sulle esigenze dei nostri clienti e non perdendo mai d'occhio gli obiettivi di efficienza, affidabilità, innovazione e sicurezza.

*Mfitaly is a manufacturer of food processing equipment focused on systems for the bakery and confectionery industries. As a company with a proven track record of over 30 years, we combine tradition and innovation to create solutions for medium and small businesses as well as large corporations. We develop machines focusing on the needs of our customers and with the objectives of efficiency, reliability, innovation, and safety.*

Le nostre linee rientrano nei parametri dell'Industria 4.0 e possono essere personalizzate completamente a seconda delle proprie esigenze produttive. Il continuo impegno e sviluppo ci consente di dare a tutti i nostri clienti un prodotto innovativo, sicuro e molto versatile. La continua ricerca e sviluppo ci consente di proporre nel mercato una vasta gamma di macchine per l'industria alimentare rispettando le norme più severe di sicurezza, pulizia e produzione.

*Our lines guarantee enormous production flexibility, suitable and customizable according to each type of dough, from the most artisanal to the most industrial. Designed for the dividing and moulding of Panettone and Pandoro, thanks to small adjustments, they can also be used in the production of products that require a more or less loaf moulding such as Colomba, panfrutto and loaf cake.*

*The automatic dividing and moulding plant is composed as follows:*

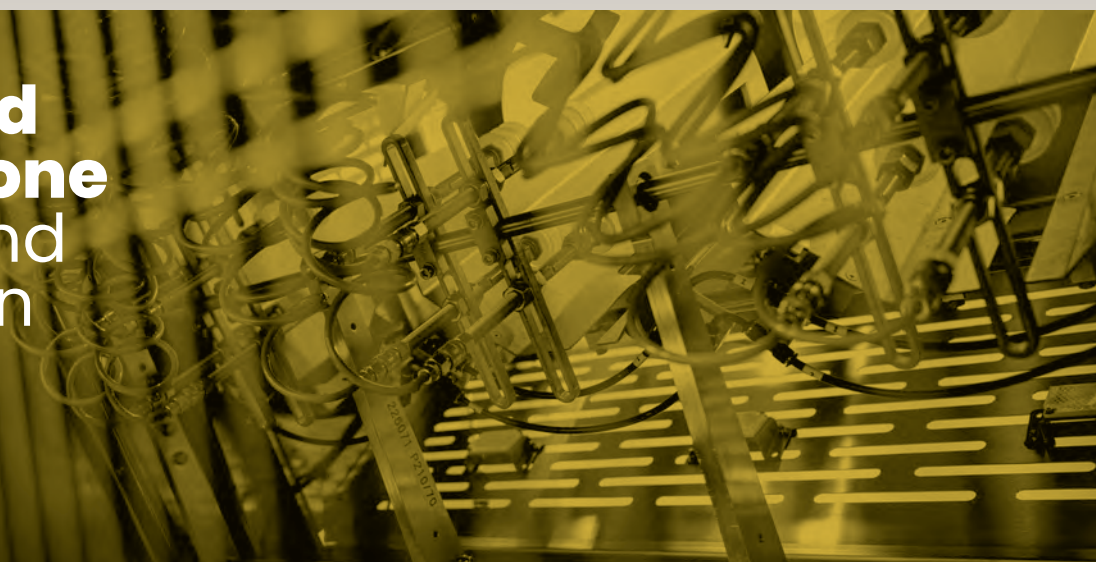
- 1 **AUTOMATIC DOUGH FEEDER**
- 2 **VOLUMETRIC DIVIDER**
- 3 **AUTOMATIC CHECKWEIGHER**
- 4 **BELT ROUNDER SYSTEM**
- 5 **AUTOMATIC CENTERING SYSTEM**
- 6 **AUTOMATIC UNSTACKER**

*Our plants fall within the parameters of Industry 4.0 and can be completely customized according to the production needs. The continuous dedication and development allow us to give all our customers an innovative, safe and very versatile product. Continuous research and development allow us to offer a wide range of machines for the Food Industry to the market in compliance with the strictest safety, cleaning and production regulations.*

**Inquadra il qrcode e guarda il video di come funziona la linea Dynamic**  
*Frame the qrcode and watch the video of how the Dynamic line works*



**Qualità ed  
innovazione**  
Quality and  
innovation



Seguici su / Follow us



+39 0445 560530  
info@mfitaly.com

**mfitaly.com**

