Seguici su / Follow us

Via Maso, 13/A
36035 Marano Vicentino (VI)
Italy

+39 0445 560530
info@mfitaly.com

mfitaly.com

0323_CARBONX

CATALOGO GENERALE PRODOTTI

General product catalog

Gli strumenti della panificazione e pasticceria moderna

The instruments of bread making and pastry shop modern

Attrezzature di alta qualità progettate con cura, realizzate con perizia e di facile utilizzo per i professionisti di tutto il mondo

MFItaly progetta, produce e distribuisce in tutto il mondo attrezzature e sistemi innovativi per Panifici, Pasticcerie e Pizzerie da oltre 30 anni.

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 anche le attrezzature destinate alla lavorazione di farine gluten-free.

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.

We take pride in manufacturing high quality equipment that is thoughtfully designed, well-built and easy to operate for food professionals everywhere.

For over 30 years MFItaly designs, manufactures and distributes innovative equipment and systems for Bakeries, Pastry Shops and Pizza makers all over the world.

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 confectionery makers. 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 is equipment designed to process gluten-free flour.

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.

mfitaly
bakery & pastry plant automation

Gli strumenti giusti per ottenere sempre risultati perfetti
The right tools to achieve perfect results, every time

mfitaly
bakery & pastry plant automation

Indice Index

Legenda/Legend

Macchine per Panificio/
Bakery machines

Macchine per Pizzeria/
Machines for Pizzeria

Macchine per Pasticceria/
Pastry machines

INDUSTRY 4.0

Tecnologie produttiva Industria 4.0/*Industry 4.0 production technologies*

QR Code video macchina/*QR Code video machine*

Impasto/Mixers

Refrigeratore d'acqua / *Water cooler*	08
Dosatore-miscelatore / *Water doser*	09
Impastatrice a spirale Minimix / *Spiral dough mixer*	10
Impastatrice a spirale SP / *Spiral dough mixer*	11
Impastatrice a spirale CANADA / *Spiral dough mixer*	12
Impastatrice a spirale EASYMIX / *Spiral dough mixer*	13
Impastatrice a spirale ES PRO / *Spiral dough Mixer*	14
Impastatrice a spirale autoribaltante / *Spiral mixer lifter*	15
Impastatrice a doppia spirale Super Plurimixer 250 / *Double spiral mixer*	16
Impastatrice a braccia tuffanti IBT / *Double arm mixer*	17
Impastatrice a braccia tuffanti INDUSTRIAL / *Double arm mixer*	18
Impastatrice a forcella GRIZZLY / *Fork dough mixer*	19
Impastatrice a forcella TIPO FRANCESE / *Fork dough mixer*	20
Mescolatore planetario PL / *Planetary mixer*	21
Mescolatore planetario INDUSTRIAL / *Planetary mixer*	22
Sollevatore ribaltatore di vasche / *Lifters and dumpers front or lateral for mixing bowl*	23

Spezzatura/Dividers

Spezzatrice manuale quadra da banco / *Manual table square divider* 24
Spezzatrice quadra automatica / *Square dough divider* 25
Spezzatrice esagonale automatica / *Automatic hexagonal divider* 26
Spezzatrice arrotondatrice automatica / *Automatic dough divider rounder* 27
Spezzatrice arrotondatrice automatica a file / *Automatic dough divider rounder at rows* 28
Spezzatrice volumetrica SVP / *Volumetric divider* 29
Spezzatrice volumetrica SVP/P2 / *Volumetric divider* 30
Spezzatrice volumetrica SVP-R / *Volumetric divider* 31
Spezzatrice volumetrica SVP/P4 / *Volumetric divider* 32
Dosatore mandapasta / *Dough feeder* 33

Formatura/Moulders

Arrotondatrice verticale / *Vertical rounder* 34
Arrotondatrice a cono / *Conical dough rounder* 35
Arrotolatore a coppo / *Belt rounder system* 36
Formatrice per pane avvolto FR550 - FR600 / *Moulders for rolled bread* 37
Filonatore indipendente motorizzato / *Long loaf moulder* 38
Baguettatrice / *Baguettes dough moulder* 39
Filonatore 4 cilindri con tavolo pressoio / *Moulder with pressing table with 4 cylinders* 40
Cilindro-raffinatore automatico / *Automatic dough breaker* 41
Gruppo automatico PRATICÒ / *Automatic unit for rolled bread* 42
Spezzaciabatte automatico / *Automatic ciabatta dough divider* 43
Gruppo automatico croissant / *Automatic croissant machine* 44
Sfogliatrice ASF / *Pastry dough sheeter* 45
Sfogliatrice automatica SFA / *Automatic dough sheeter* 46

Lievitazione/Proofing

Cella di lievitazione / *Final proofers* 47

Cottura/Baking

Forno Mini Rotor / *Mini rotor oven* 48
Forno Rotor / *Rotary rack oven* 49
Forno a tubi anulari / *Steam pipe oven* 50
Forno elettrico a piani / *Electric deck oven* 51
Forno ciclotermico / *Ciclothermic oven* 52
Forno elettrico per pizza / *Electric oven for pizza* 53

Linee/Automated lines

Linea completa per la produzione di panettone e pandoro / *Complete line for the production of panettone and pandoro* 56
Dosatore mandapasta automatico / *Automatic dough feeder* 58
Controllo peso automatico / *Automatic checkweigher* 59
Centratore automatico per pirottini / *Centering baking molds system* 60
Disimpilatore automatico / *Automatic unstackers* 61
Glassatura / *Frosting* 62
Linea automatica per pane / *Automatic line for bread production* 63

Accessori/Accessories

Taglierina per pane / *Bread slicer* 64
Macina Pane / *Bread grinder* 65
Carrello a pioli / *Rungs trolley* 65
Gira panettoni / *Turn panettoni* 66
Carrelli Rotor / *Rotor trolley* 66
Teglie per Rotor / *Trays rotor* 67
Teglie porta stampi / *Trays for molds* 67

Riproduzione vietata. Le illustrazioni e i dati tecnici in questo catalogo si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. MFITALY si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorarne le caratteristiche. / *Reproduction prohibited. Pictures, explanations and technical details in this catalogue are supplied for indicative purposes and without any time bond. Consequently, MFITALY has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.*

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Refrigeratore d'acqua WRE
Water cooler

I refrigeratori d'acqua per panifici consentono di evitare o limitare fortemente l'utilizzo del ghiaccio, che pregiudica la qualità del prodotto finito.

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 primaria casa 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.

Water coolers for bakeries allow you to avoid or severely limit the use of ice, which affects the quality of the finished product.

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 simplify 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	Prod. Oraria/Hourly prod.	Dimensioni/Dimensions	Potenza/Power
	Lt.	h	L/P/H mm	kW
WRE 100	100	100	700 x 650 x 1060	0,5
WRE 150	150	100	700 x 650 x 1230	0,5
WRE 150 M	150	150	700 x 650 x 1230	0,8
WRE 200	200	150	700 x 650 x 1390	0,8
WRE 200 M	200	200	700 x 650 x 1390	1
WRE 250	250	200	700 x 650 x 1560	1
WRE 420	420	380	700 x 840 x 1770	1,85

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Dosatore miscelatore
Water doser

È una centralina elettronica che consente il dosaggio e la miscelazione automatica e precisa dell'acqua necessaria agli impasti.

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.

It is an electronic control unit that allows automatic and precise dosing and mixing of the water necessary for the mixes.

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.	Range Temp. / Range Temp.	Dosatura/Entry temp.	Potenza/Power
	°C	°C	max	kW
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

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a spirale serie Minimix
Spiral dough mixer

L'impastatrice professionale a spirale è una macchina indispensabile per impastare la farina con l'acqua, il lievito e gli altri ingredienti. 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.

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 velocitàvariabili;
- 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 grazie alla scheda inverter;
- Impianto elettrico a normativa CE con ripari antinfortunistici in acciaioinox;
- Motore 0,37 kw | Monofase 220V;
- Possibilità di personalizzare la verniciatura esterna della impastatrice (*optional).

Plus versione Pro Edition:
- Touch screen a colori da 4,3";
- Possibilità di inserire fino a 4 ricette personalizzabili;
- Timer di regolazione digitale con pausa in automatico;
- Inversione del senso di rotazione della vasca (valida solamente a basse velocità) viene invertito anche il senso di rotazione della spirale;
- Carter di copertura testata per alloggio touch screen
- completamente in acciaio inox.

The professional spiral dough mixer is an indispensable machine for mixing flour with water, yeast and other ingredients. 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.

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 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).*

Plus Pro Edition:
- *4,3 " colour touch screen;*
- *Possibility to store up to 4 customizable recipes;*
- *Digital adjustment timer with automatic pause;*
- *Inversion of the bowl spinning direction, this option can be engaged only at low speeds;*
- *Top display casing completely made of stainless steel.*

Modello/Model	Capacità farina/Flour capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - gr.	L/P/H mm	Kg	kW
STD 5	500 - 2500	446 x 284 x 432	30	0,37
PRO 5	500 - 2500	446 x 284 x 535	30	0,37
STD 10	700 - 5800	466 x 284 x 432	35	0,37
PRO 10	700 - 5800	466 x 284 x 535	35	0,37

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a spirale SP
Spiral dough mixer

L'impastatrice a spirale serie SP a vasca fissa per piccole produzioni 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 notevolmente il tempo di impasto e funziona ottimamente sia con impasti mediocri che con impasti molli.

Caratteristiche principali della linea SP.
- Struttura maggiorata in acciaio, verniciata a polveri e ribassata per un minore ingombro;
- Utensile a spirale, frangipasta e vasca 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 for small productions is available in various models and dough capacities and is ideal for the production of small quantities of dough in bakeries, pizzerias and pastry shops. It allows to abbreviate the mixing time and works well with both mediocre and soft doughs.

Main features of the SP line:
- *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 brake);*
- *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	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
SP 20	20	390 x 690 x 675	70	3,5
SP 40	40	530 x 835 x 725	125	4
SP 50	50	545 x 945 x 1040	210	4,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a spirale serie Canada
Spiral dough mixer

Le macchine impastatrici adatte per impasti duri, semi-duri e grazie alla doppia velocità anche per impasti morbidi.

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 completamente in acciaio di grosso spessore verniciato a polveri dotato di guarnizioni apposite anti polvere posizionate attorno al carter di protezione dell'impianto elettrico. La macchina è dotata di ruote, per un facile spostamento, e di comodi piedini di fissaggio a terra.

Le nostre 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 in questo modo 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.

Corredata di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dalle vigenti normative.

The spiral dough mixers suitable for hard, semi-hard doughs and thanks to the double speed also for soft doughs.

The Canada series spiral mixer is available in various models and allows you to obtain a softer and more homogeneous dough in a short time. In this way you will have excellent results for the processing of products for bakeries, pastry shops, pizzerias with machines that knead 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. The mixer is 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 is 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.

Equipped with all the safety devices required by the current regulations.

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
IS 60 CA	60	650 x 1100 x 1200	210	3,25
IS 80 CA	80	725 x 1170 x 1265	420	4,96
IS 100 CA	100	725 x 1170 x 1265	440	4,96
IS 130 CA	130	830 x 1300 x 1265	470	5,76
IS 160 CA	160	950 x 1450 x 1600	775	9
IS 200 CA	200	1050 x 1400 x 1500	920	11,5

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a spirale serie EasyMix
Spiral dough mixer

L'impastatrice a spirale serie EasyMix condivide la stessa struttura e meccanica della collaudata impastatrice serie Canada.

Alcune delle novità che caratterizzano questa nuova impastatrice:

- 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-Recipt (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 media-alta idratazione come pizza, pinsa romana, pane e focacce (ma non solo).

The EasyMix series spiral mixer shares the same structure and mechanics as the proven Canada series mixer.

Some of the innovations that characterize this new mixer are:

- *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 your 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-Recipt option (for automatic saving of recipes) and the new and silent inverter system for speed adjustment.*

Purpose of use: It is a 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	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
EASY 60	60	650 x 1100 x 1250	215	3,25
EASY 80	80	725 x 1170 x 1285	425	4,96
EASY 100	100	725 x 1170 x 1285	445	4,96
EASY 130	130	830 x 1300 x 1315	480	5,76

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a spirale Serie ES PRO
Spiral Dough Mixer

Impastatrici a spirale con vasca estraibile, struttura completamente in acciaio maggiorata per alte produzioni, verniciata a polveri grigio inox.

La serie ES PRO si distingue per l'uso della doppia trasmissione su spirale "rinvio", ed è stata progettata per un uso semi-Industriale.

Dotata di tre motori:

- uno per la spirale;
- uno per la vasca;
- uno per la centralina idraulica, che serve per il sollevamento della testata e lo sgancio della vasca. Il bloccaggio del carrello estraibile avviene tramite gancio idraulico.

La macchina è dotata di doppia trasmissione spirale, con rinvio. Protezione vasca in acciaio inox e polietilene con foro centrale, coperchio testa in acciaio verniciato e cassetta elettrica e pannello di controllo posizionati nel lato destro della macchina.

Completano la dotazione di serie il pannello comandi con 2 timers con passaggio automatico dalla 1° alla 2° velocità. Selettore velocità spirale ed inversione senso di rotazione vasca. Il pannello è facilmente orientabile a seconda delle proprie esigenze.

TIPO DI UTILIZZO

Questo tipo di impastatrici è adatta ad impasti duri con una percentuale d'idratazione pari o superiore al 45 % con farina Europea e un uso semi-industriale, testate con farina Manitoba.

Spiral mixers with removable bowl, all-steel oversized structure for high production, powder-coated in stainless steel grey.

The ES PRO series stands out for the use of the double transmission on a "reverse" spiral, and has been designed for semi-industrial use.

Equipped with three motors:

- *one for the spiral;*
- *one for the bowl;*
- *one for the hydraulic unit, which is used to lift the head and release the tank.The locking of the withdrawable trolley takes place by means of a hydraulic hook.*

The machine is equipped with a double spiral transmission, with reinforcement.

Bowl protection in stainless steel and polyethylene with central hole, head cover in painted steel and electrical box and control panel positioned on the right side of the machine.

The standard equipment is completed by the control panel with 2 timers with automatic passage from 1st to 2nd speed. Spiral speed selector and bowl rotation direction inversion.

The panel is easily adjustable according to your needs.

TYPE OF USE

This type of mixer is suitable for hard doughs with a hydration percentage equal to or greater than 45% with European flour and semi-industrial use, tested with Manitoba flour.

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	Kg	L/P/H mm	Kg	kW
PRO ES 120	120	1235 x 1770 x 1450	870	8
PRO ES 160	160	1325 x 1825 x 1540	1230	15
PRO ES 200	200	1340 x 1825 x 1540	1280	15
PRO ES 250	250	1370 x 1930 x 1540	1320	15.07
PRO ES 300	300	1415 x 1990 x 1540	1360	18

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a spirale autoribaltante
Spiral mixer lifter

Vanno bene per la lavorazione di impasti per pane, pizza e anche dolci. La testa ribaltabile aiuta notevolmente nella fase di lavorazione del processo produttivo.

Struttura in lamiera di acciaio a grosso spessore. Tutte le impastatrici Mfitaly sono progettate e costruite nel nostro stabilimento. Sono affidabili, sicure e durevoli, grazie alla robustezza dei materiali utilizzati.

Le nostre impastatrici a spirale autoribaltanti sono dotate di:

- Struttura in acciaio verniciato a polveri, rialzata da terra su quattro piedini facilmente regolabili;
- Spirale, vasca, piantone frangipasta e riparo antinfortunistico sono 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.

Questa impastatrice professionale è costruita rispettando tutti i criteri di sicurezza delle normative vigenti in materia.

They are good for making dough for bread, pizza and even desserts. The tilting head helps considerably in the working phase of the production process.

All Mfitaly mixers are designed and built in our factory. They are reliable, safe and durable, thanks to the strength of the materials used.

- *Our self-tipping spiral mixers are equipped with:*
- *Powder coated steel structure, raised off the ground on four easily adjustable feet;*
- *Spiral, bowl, dough-breaking column and safety guard are 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, rwo timers with automatic passage from first to second speed and inversion of the direction of rotation 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 1.7m) or on dough dispensers according to your needs;*
- *Hydraulic lifting system with automatic tilting controls with maintained action buttons ensure greater safety for the operator.*

This professional mixer is built respecting all the safety criteria of the regulations in force.

Modello/Model	Lato di scarico/Discharge side	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	Nr.	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
IS AR 1 160	1	160	1140 x 1800 x 2830	1560	7,5
IS AR 1 200	1	200	1140 x 1800 x 2830	1600	7,5
IS AR 1 250	1	250	1140 x 1870 x 2830	1770	9
IS AR 1 300	1	300	1140 x 1930 x 2830	1850	11,9
IS AR 2 160	2	160	1140 x 1800 x 2830	1560	7,5
IS AR 2 200	2	200	1140 x 1800 x 2830	1600	7,5
IS AR 2 250	2	250	1140 x 1800 x 2830	1770	9
IS AR 2 300	2	300	1140 x 1930 x 2830	1850	11,9

Settore/*Sector* Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Super Plurimixer 250 impastatrice a doppia spirale
Double spiral mixer remove bowl

Questa macchina è completamente innovativa ed è costruita nei modelli da 250-350-500 kg di impasto finito.

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;
- Contalitri incorporato per il controllo dello scarico d'acqua con possibilità di versare in più fasi il quantitativo d'acqua impostato.

Completely innovative machine, available in Models ranging from 250-350-500 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 your recipe 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;*
- *Each recipe can be adjusted with 10 mixing programs;*
- *Possibility to program dumping flour and other ingredients during the mixing phase;*
- *Water metering device with automatic water draning program with the possibility to pour in several phases the amount of water set.*

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
PLURIMIXER 250	250	1500 x 1885 x 1670	1850	15

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a bracci tuffanti serie IBT
Double arm mixer

INDUSTRY 4.0

L'impastatrice a braccia tuffanti, disponibile in vari modelli per varie capacità di impasto, con le sue 62 bracciate per minuto in seconda velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte.

Le nostre impastatrici a braccia tuffanti sono tutte a vasca fissa in acciaio inox. Per usufruire della vasca estraibile è necessario passare al modello Industrial.

Ecco le caratteristiche principali delle nostre IBT:

- 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.

Può essere usata indistintamente per prodotti di pasticceria, panificio e pizzeria, oltre che nei caseifici per l'impasto della mozzarella.

* Su richiesta (optional) può essere dotata di secondo timer e di riparo completamente in acciaio inox.

The double arm mixer, available in different models for various dough capacities, with its 62 strokes per minute at second speed is ideal for bread and pastry doughs, even soft ones and obtained with multiple additions.

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.

Here are the main features of our IBT:

- *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 stee;*
- *Equipped with a two-speed motor and a timer;*
- *The safety guard is mounted on a solid but light aluminium structure with a stainless-steel side nozzle for adding product;*
- *Peculiar characteristics are the excellent dough oxygenation without any mistreatment and dough heating.*

It can be used without distinction for pastry, bakery and pizzeria products, as well as in cheese factory for the mozzarella dough.

**On request (optional) it can be equipped with a second timer and a guard completely of stainless steel.*

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
IBT 50	50	695 x 790 x 1300	345	3
IBT 80	80	760 x 900 x 1520	415	6
IBT 100	100	760 x 920 x 1670	630	8,5
IBT 120	120	870 x 1085 x 1720	785	9,4
IBT 160	160	980 x 1320 x 1785	845	18,5

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a braccia tuffanti Serie Industrial
Double arm mixer

INDUSTRY 4.0

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

Le principali caratteristiche della nuova IBT serie Industrial:

- 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 di frizione elastica maggiorata e basculante con riduzione di velocità a cinghie;
- 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 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.

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

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

The main features of the new IBT Industrial series:

- *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 rwo 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 an oversized and tilting elastic friction 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 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.*

Machine recommended for the production of panettone or pandoro but also adaptable for the production of bread or pizza.

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
IBT E 200	200	980 x 1320 x 1785	845	13,5
IBT E 300	300	1470 x 2200 x 2350	1680	16

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a forcella Serie Grizzly
Fork dough mixer

L'impastatrice a forcella Grizzly amalgama qualsiasi tipo di impasto, riducendone il riscaldamento.

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

Le caratteristiche principali che caratterizzano la nostra Grizzly:

- 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 alimentar;
- 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.

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

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

The Grizzly fork mixer mixes any type of dough, reducing its heating.

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

The main features that characterize our Grizzly:

- *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 follopw the current regulations for operator safety.

Excellent for the production of pizzas, the fork is particularly suitable for hard doughs, for the production of biga or mother yeast, but also suitable for other types of dough.

** On request (optional) it can be equipped with timer or touch screen panel with storage, up to twenty recipes, completely customizable.*

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
GRIZZLY 90	90	800 x 1300 x 1200	980	2,85
GRIZZLY 120	120	850 x 1350 x 1250	1035	4,2
GRIZZLY 200	200	930 x 1430 x 1250	1230	7,8

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Impastatrice a forcella tipo francese
Fork dough mixer

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

Le caratteristiche principali della nostra forcella:

- 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 essenziale 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.

The main features of our fork:

- *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 garantee 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	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Kg	L/P/H mm	Kg	kW
FO FR 230	25 - 120	1320 x 1040 x 1200	350	2,6
FO FR 330	40 - 109	1390 x 1080 x 1200	400	5,5

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Mescolatore planetario Serie PL
Planetary mixer

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

Le caratteristiche principali:

- Struttura in acciaio verniciato a forno, montata su solidi piedini di fissaggio a terra;
- La struttura della PL 20 è ridotta rispetto alle altre per essere posizionata su un banco di lavoro;
- Tutte le planetarie modello PL sono dotate di variatore di velocità;
- Vasca in acciaio inox facilmente removibile;
- Dotata di tre utensili che sono: la frusta, la spatola e la 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.

Con il potenziometro posto frontalmente alla macchina si regola a piacimento le variazioni di velocità, così da ottenere una migliore lavorazione del prodotto.

* Il Modello PL 40 è disponibile anche in versione con motore a tre velocità.

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

The main features:

- *Oven painted steel structure equipped with adjustable feet;*
- *The structure of the PL 20 is reduced compared to the others to be positioned on a workbench;*
- *All PL model planetary mixer are equipped with a variable speed;*
- *Easily removable stainless-steel bowl;*
- *Equipped with three tools which are: the whisk, the spatula and the spiral;*
- *Electrical system according to CE regulations;*
- *The gears are in an oil bath to garantee our planetary mixers a low required maintenance and durability.*

With the handwheel placed on the side of the machine the speed can be adjusted as desired, so as to obtain a better processing of the product.

** Model PL 40 is also available in version with three-speed motor.*

Modello/Model	Capacità vasca/Bowl capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Lt.	L/P/H mm	Kg	kW
PL 05 VAR	5	280 x 415 x 475	14,5	0,3
PL 20 VAR	20	460 x 650 x 900	93	0,75
PL 40 VAR	40	695 x 870 x 1320	230	1,5

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Mescolatore planetario Serie Industrial
planetary mixer

Le planetarie serie Industrial, le più grandi e potenti.

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- Recipt 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 Industrial series planetary, the largest and most powerful.

*They 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 made of stainless steel.
Controls and special electrical system located laterally.*

Available in the following versions:

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

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

Modello/Model	Capacità vasca/Bowl capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - Lt.	L/P/H mm	Kg	kW
PL 60 VAR	60	980 x 695 x 1400	250	3
PL 80 VAR	80	1100 x 860 x 1740	505	4,5
PL 120 VAR	120	1350 x 975 x 2050	770	6
PL 160 VAR	160	1350 x 975 x 2050	800	6

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Impasto/*Mixers*

Sollevatore ribaltatore di vasche
Lifters and dumpers front or lateral for mixing bowl

Il sollevatore e ribaltatore per vasche consente di apportare soluzioni tecniche e pratiche a qualunque problema di sollevamento.

Questo macchinario permette di sollevare e scaricare la pasta direttamente sui banchi di lavoro o sulle spezzatrici volumetriche, singole o abbinate a linee automatiche. È disponibile in vari modelli ed è adatto sia per piccole che per grandi quantità di impasto.

La struttura è in acciaio di grosso spessore e garantisce un'ottima stabilità e resistenza. Il sistema di sollevamento, idraulico o meccanico, è rapido e silenzioso e assicura una straordinaria sicurezza di manovra in tempi minimi.

Nel modello SS R2, con scarico nei 2 lati, le altezze possono variare tra loro.
I sollevatori possono essere adattati a varie tipologie di vasche.

The lifter and tipper for mixing bowl allows you to provide technical and practical solutions to any lifting problem.

This machine allows to lift and unload the dough directly on the work benches or on the volumetric dividers, single or combined with automatic lines. It is available in various models and is suitable for both small and large quantities of dough.

The structure is made of thick steel and guarantees excellent stability and resistance. The lifting system, hydraulic or mechanical, is quick and silent and ensures extraordinary maneuvering safety in minimal time.

In the SS R2 model, with drain on the 2 sides, the heights can vary between them.

The lifters can be adapted to various types of tanks.

Modello/Model	Lato scarico/Discharge side	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	nr.	L/P/H mm	Kg	kW
SO R1 160	1	1200 x 1630 x 2830	600	1,5
SO R1 200	1	1200 x 1630 x 2830	600	1,5
SO R1 250	1	1200 x 1730 x 2830	600	1,5
SO R1 300	1	1400 x 1830 x 2830	600	1,5
SO R2 160	2	1200 x 1930 x 2830	650	3,2
SO R2 200	2	1200 x 1930 x 2830	650	3,2
SO R2 250	2	1200 x 1930 x 2830	650	3,2
SO R2 300	2	1400 x 2130 x 2830	650	3,2

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice manuale quadra da banco
Manual table square divider

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

Ecco le caratteristiche principali di questa spezzatrice manuale:

- 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;
- La leva è 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 particularly suitable for dividing the dough for baguettes and long loaves.

Here are the main features of this manual divider:

- *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;*
- *The lever is made of aluminum.*

It is equippedt 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	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions
	nr.	Kg	gr	L/P/H mm
SDB 20	20	7	80 - 350	550 x 340 x 430

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice quadra automatica
Square hydraulic dough divider

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

Caratteristiche principali della spezzatrice quadra:

- Struttura in acciaio di grosso spessore verniciato a forno;
- Vasca di contenimento pasta completamente 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 della pasta. Apertura coperchio manualmente.

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

The square hydraulic divider, available in various models and divisions, is a machine suitable for dividing bread, pastry and even pizza dough.

The main features of the square divider:

- *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	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	nr.	Kg	gr	L/P/H mm	Kg	kW
PR-B	u	20	u	650 x 620 x 1160	290	0,75
SPQ A 20	20	16	120 - 650	650 x 620 x 1160	315	0,75
SPQ A 24	24	16	115 - 580	650 x 620 x 1160	320	0,75
SPQ A 30	30	16	90 - 530	650 x 620 x 1160	330	0,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice esagonale automatica
Automatic hexagonal divider

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

La nostra spezzatrice esagonale ha le seguenti caratteristiche:

- 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;
- Nella versione semi automatica il Joystick serve a comandare la salita e la discesa della vasca;
- Nella versione automatica viene 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;
- 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.

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 and pastry and pizzeria.

Our hexagonal dough divider has the following characteristics:

- *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;*
- *In the semi-automatic version, the Joystick is used to control the ascent and descent of the bowl;*
- *In the automatic version it is 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;*
- *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.*

Work cycle for the automatic version: *automatic pressing, cutting and lidopening 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 a high hydration.*

Modello/Model	Divisioni/Divisions	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	nr.	Kg	gr	L/P/H mm	Kg	kW
SP ESA 19	19	6	90 - 130	1095 x 600 x 1650	240	0,75
SP ESA 37	37	4,8	30 - 130	1095 x 600 x 1650	240	0,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice arrotondatrice automatica
Automatic divider dough rounder

Macchina adatta per la spezzatura e arrotondamento di pasta da 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 isin 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 f 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 posibility 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.*

Modello/Model	Divisioni/Divisions	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	nr.	Kg	gr	L/P/H mm	Kg	kW
DIVISIONI 15	15	4	80 - 260	640 x 620 x 1360	230	1,3
DIVISIONI 22	22	4	50 - 180	640 x 620 x 1360	230	1,3
DIVISIONI 30	30	4	40 - 135	640 x 620 x 1360	230	1,3

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice arrotondatrice a file
Automatic dough divider rounder at rows

La spezzatrice arrotondatrice a file automatica, disponibile in vari modelli, 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 prefermentazione 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, available in various models, 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 coupples the volumetric cutting system with a drum rounder, in order to obtain perfectly rounded pieces. All machine adjustments can be made from the touch screen control panel om 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	File/Rows	Capacità/Capacity	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	nr.	Pz/h	gr	L/P/H mm	Kg	kW
ROUNDER 2FC	2	3000	25 - 80	1315 x 905 x 1585	640	1,8
ROUNDER 3FC	3	4500	38 - 130	1315 x 905 x 1585	700	1,8
ROUNDER 4FC	4	6000	95 - 215	1315 x 905 x 1585	750	2
ROUNDER 5FC	5	7500	95 - 210	1285 x 1555 x 1845	800	2,45

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice volumetrica automatica
Volumetric dough divider machine

La spezzatrice volumetrica SVP presenta una struttura in acciaio tubolare saldata e verniciata a polveri.

La spezzatrice volumetrica SVP lavora mediante una centralina idraulica a circuito chiuso, progettata per sopperire 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.

Entrambe le versioni sono complete di carter esterni in acciaio inox.

The volumetric divider SVP N – M has a welded and powder coated tubular steel structure.

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 lubrification (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 usitable 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.

The versions are complete with external stainless-steel carter

Modello/Model	Prod./Production	Gr. Singole/Single weight	Gr. Doppie/Double weight	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
SVP 70	1500	200 - 1400	200 - 640	1200 x 1650 x 1850	600	3,35
SVP 90	1500	200 - 1700	200 - 950	1200 x 1650 x 1850	600	3,35
SVP 120	1500	400 - 2500	250 - 1250	1200 x 1650 x 1850	600	3,35

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice volumetrica per panettone e pandoro SVP/P2
Volumetric dough divider for panettone

INDUSTRY 4.0

Realizzare un buon panettone è un'arte che deve tener conto di numerosi fattori.

L'uso di impianti e macchinari tecnologicamente avanzati, come l'innovativa spezzatrice volumetrica per panettone SVP/P2 di Mfitaly, è sicuramente uno degli elementi che incidono sulla buona riuscita di questo prodotto.

La nostra spezzatrice volumetrica per panettone e pandoro SVP/P2 ti permette di porzionare vari impasti di diverse tipologie di farine con percentuali di acqua anche molto elevate ottenendo pezzature precise.

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-Recipt 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 sopratutto precisa.

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

Compreso nel pacchetto E-Recipt, 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.

Making a good panettone is an art that must take into account numerous factors.

The use of technologically advanced systems and machinery, such as the innovative volumetric divider for panettone SVP / P2 by Mfitaly, is certainly one of the elements that affect the success of this product.

Our volumetric divider for panettone and pandoro SVP / P2 allows to portion various doughs of different types of flour with very high percentages of water obtaining precise sizes.

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 work without a mechanical lubrification.

The new E-Recipt 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 at 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-Recipt 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 demages–components wears and program the assistance of our technicians in time.

Modello/Model	Prod./Production	Gr. Singole/Single weight	Gr. Doppie/Double weight	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
SVP/P2 70	1500	200 - 1400	250 - 640	1200 x 1650 x 1850	690	4
SVP/P2 90	1500	200 - 1700	250 - 950	1200 x 1650 x 1850	690	4
SVP/P2 120	1500	400 - 2500	250 - 1250	1200 x 1650 x 1850	690	4

Settore/Sector Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice automatica per panettoncini SVP-R
Automatic dough divider for mini panettone

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

- Struttura maggiorata completamente in acciaio, montata su robusti piedini di fissaggio a terra e ruote pivottanti 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 (volumetric divider for panettone), 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 pannels 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 lubrification;*
- *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 you want 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	Produzione/Production	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	L/P/H mm	Kg	kW
SVP/R5	4500	1500 x 1476 x 1900	600	5,25
SVP/R6	6000	1600 x 1476 x 1900	690	5,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Spezzatrice volumetrica SVP/P4
Volumetric dough divider

INDUSTRY 4.0

Spezzatrice Volumetrica modello SVP-P4 il modello maggiorato 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-Recipt 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-Recipt 4.0 with automatic weight changer and with the possibility of storing (up to 99 recipes), and 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 according 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.*

Modello/Model	Prod./Production	Gr. Singole/Single weight	Gr. Doppie/Double weight	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
SVP/P4	2500 - 5000	300 - 2500	250 - 1250	2000 x 1700 x 1850	1200	5,5

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Spezzatura/*Divider*

Dosatore mandapasta
Automatic dough feeder machine

Per caricare qualsiasi tipo di pasta in modo automatico e costante.

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.

Le caratteristiche principali sono:

- 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.

To load any type of pasta automatically and constantly here the brand-new Automatic dough feeder machine "Mandapasta".

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 of space and of the entire work process rationalization.

The main features are:

- *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.

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Arrotondatrice verticale
Vertical rounder

Permette di arrotondare in continuo le porzioni di pasta di varie grammature.

Macchina che permette di arrotondare 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.

Ecco le caratteristiche principali:

- 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 su richiesta.

It allows you to continuously round the portions of pasta of various weights.

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.

Here are the main features:

- *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	Produzione/Production	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	L/P/H mm	Kg	kW
PAL 1300	1800	20 - 1000	440 x 700 x 950	120	1,14

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Arrotondatrice a cono
Conical dough rounder

L'arrotondatrice professionale a cono è la macchina ideale per arrotondare impasti per la pizza, il pane o altre tipologie di impasti a pasta molla.

Disponibile in vari modelli è pensata per la lavorazione di pezzature di medie-grosse dimensioni.

- La nostra arrotondatrice a cono presenta le seguenti caratteristiche:
- 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'arrotolamento 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 ideal machine for rounding doughs for pizza, bread or other types of spring dough.

Available in various models, it is designed for processing medium-large cuts.

- *Our conical dough rounder has the following features:*
- *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	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	-	gr	L/P/H mm	Kg	kW
AR CO ST 2	Teflon	300 - 1800	900 x 900 x 1400	610	0,75
AR CO ST 3	Teflon	1200 - 1800	900 x 900 x 1400	630	0,75
AR CO ST 2	Alumin.	300 - 1800	900 x 900 x 1400	610	0,75
AR CO ST 3	Alumin.	1200 - 1800	900 x 900 x 1400	630	0,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Arrotolatore a coppo
Belt rounder 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.

Tutta la struttura del nastro arrotolatore è in acciaio verniciata con lamiere interne di supporto in acciaio inox. La struttura è montata su solidi supporti fissi, non regolabili, e dotati di piedini per il fissaggio a terra. Completano le teglie di raccolta prodotto in acciaio inox e l'impianto elettrico a normativa CE fissato nella struttura.

La velocità è completamente regolabile a seconda delle proprie produzioni grazie al potenziometro montato ad uscita prodotto.

Il Nastro in PVC trattato e dotato di cinghioli antisbandamento ed è disponibile in varie versioni, a seconda del tipo di prodotto infatti è possibile scegliere tra nastro liscio o in piramide negativa. Tutti i nastri sono dotati di raschiatori facilmente rimovibili per una corretta pulizia.

I coppi sono regolabili sia in altezza che in inclinazione oltre che in diagonale questo per permettere la produzione di vari formati e tipi di prodotti e infatti possibile filonare anche la colomba (* grazie all'optional FIL) studiato per una filonatura ottimale dell'impasto per la colomba da 500 – 750 – 1000 gr.

Il nostro arrotolatore è disponibile con vari optional, tra i quali:

- Struttura completamente in acciaio inox:
- Sistema di oliatura completa su nastro e coppi;
- Seconda stazione di pirlatura;
- Filonatore per colombe *FIL | Nastro contrapposto con velocità regolabile. Il nastro viene regolato mezzo volantino-manuale sia in altezza che in inclinazione;
- Abbinamento al nostro centratore con scarico su pirottino in modo automatico per panettone gr 500- gr 750 e gr 1000 sia per pirottino tipo Milano che basso.

* Personalizzabile a seconda delle proprie esigenze.

Our belt rounding system-equipped with a rounding profile which gives a regular spherical shape to doughs of large leavened products like panettone, in this way regular growth will be given during the leavening phase.

The whole structure of the belt rounder is in painted steel with internal under-belt base in stainless steel. The structure is mounted on solid fixed supports, all adjustable, and equipped with feet which can be anchored to the ground. The stainless-steel collecting tray and the CE-compliant electrical system fixed in the structure complete the product.

The speed is adjustable according to the production needs thanks to a potentiometer or a display (depending on the level of customization).

The treated belt is equipped with anti-skid profile and is available in various versions, depending on the type of product in fact it is possible to choose between smooth belt or negative pyramid belt. All belts are equipped with easily removable scrapers for a proper cleaning. The rounding profiles are adjustable both in height and in inclination as well as diagonally to mould the production of various sizes and types of products.

With this belt system It is also possible to loaf the colomba (thanks to the FIL optional) designed for an optimal loafing of the dough the colomba 500-750-1000 gr.*

Our belt rounder is available with various options, including:

- *Structure completely in stainless steel.*
- *Complete oiling system on belt and rounding profiles;*
- *Second rounding profile;*
- *Long loaf Moulder for colomba cake * FIL | Opposed belt with adjustable speed. The belt is adjusted by means of a handwheel – manual both in height and in inclination;*
- *Combination with our centering unit for baking molds with automatic unloading in to the molds paper cup for panettone gr 500 – gr 750 and gr 1000 for both Milan and low molds.*

** Customizable according to your needs.*

Modello/Model	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	gr	L/P/H mm	Kg	kW
ARC 4000	200 - 2000	4000 x 800 x 1200	800	1,5
ARC 5000	200 - 2000	5000 x 1000 x 1200	1050	1,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Formatrici per pane avvolto FR 500–FR 600
Moulders for rolled bread

Macchina formatrice per la panificazione professionale.

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.

La formatrice è costituita dalle seguenti parti:

- 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.

Moulder machine for professional bakery.

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.

The moulder is equipped of the following parts:

- *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.

Modello/Model	Lung. cilindri/Length cylinders	Cilindri/Cylinders	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	mm	nr.	L/P/H mm	Kg	kW
FR 500 2C	500	2	850 x 1200 x 1150	160	0,55
FR 500 4C	500	4	850 x 1200 x 1150	170	0,75
FR 600 2C	600	2	960 x 1000 x 1150	180	0,55
FR 600 4C	600	4	960 x 1000 x 1150	190	0,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

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.

I nostri filonatori indipendenti presentano le seguenti caratteristiche:

- Struttura completamente in acciaio inox montata su ruote con freno;
- Tavolo pressoio 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 couppled with a moulder, an automatic group or a ciabatta dough divider.

Our long loaf moulders have the following features:

- *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	Larg. tappeto/Belt length	Superficie utile/Working surface	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	mm	mm	L/P/H mm	Kg	kW
FL 700	700	700 x 1300	750 x 1350 x 850	110	0,25
FL 600	600	600 x 1000	650 x 1050 x 850	75	0,18

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Baguettatrice
Baguettes dough moulder

La baguettatrice per pane francese è una macchina indispensabile per panifici con piccole, medie e grandi produzioni, adatta alla produzione di baguettes, filoni e filoncini.

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

La baguettatrice presenta le seguenti caratteristiche:

- Struttura in acciaio verniciato a polveri;
- Regolazione dei cilindri manuale per mezzo di apposito pomello posto frontalmente;
- Cilindri in materiale plastico alimentare montati su cuscinetti;
- Scivolo d'uscita 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 prefermentazione.

The baguettes dough moulder is an indispensable machine for bakeries with small, medium and large productions, suitable for the production of baguettes and loaves.

The machine consists of an entry 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.

The moulder has the following features:

- *Powder coated steel structure;*
- *Adjustment of the cylinders manually by a special knob on the front;*
- *Cylinders are made of 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 regulations.*

** 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 proofer.*

Modello/ Model	Produzione/ Production	Grammature/ Weight range	Lunghezza cilindri/ Length cylinders	Cilindri/ Cylinders	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight	Potenza/ Power
	(max) pz/h	gr	mm	nr.	L/P/H mm	Kg	kW
BAG CE 2	1200	50 - 2000	700	2	1060 x 1020 x 1610	270	0,55
BAG CE 3	1200	50 - 2000	700	3	1060 x 1020 x 1610	270	0,55

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

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

Macchina ideale per filoni, baguettes e per la produzione del pan carrè. È 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.

Le caratteristiche principali delle nostre filonatrici:

- 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.

The main features of our long loaf moulders with 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.*

* FIL 2 / L: Extra-long con tavolo di filonatura maggiorato

Modello/Model	Produzione/Production	Grammature/Weight range	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	gr	L/P/H mm	Kg	kW
FIL 2	2000	100 - 2400	2020 x 960 x 1670	420	1,5
FIL 2 / L*	3300	100 - 2400	3020 x 960 x 1670	510	2

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Cilindro-raffinatore automatico
Automatic dough breaker

Il nuovo raffinatore - cilindro automatico per impasti medio - duri e anche per la laminazione del lievito madre è stato accuratamente studiato per garantire una perfetta laminazione ed un alto livello qualitativo del prodotto.

Presenta una struttura completamente in acciaio, maggiorato e rinforzato. Costruito su apposite ruote e dotato di carter esterni in acciaio inox.

Completano le leve manuali per la regolazione dello sfoglio e del cilindro di laminazione.

Il modello CR-A è dotato di pannello touch screen per la personalizzazione di alcuni parametri, come la velocità e di cicli da compiere in fase di lavoro. È inoltre possibile archiviare la propria ricetta una volta personalizzata.

La versione CR-AU è completamente automatica, compreso le regolazioni dei cilindri e dello sfoglio, sempre dall'apposito touch screen.

The new dough breaker automatic cylinder for medium - hard doughs and also for the lamination of the mother yeast has been carefully studied to guarantee perfect lamination and a high quality level of the product.

It has a completely steel structure, oversized and reinforced. Built on special wheels and equipped with external stainless steel carters.

The manual levers for adjusting the tickness and the position of the lamination cylinder.

The CR-A model is equipped with a touch screen panel for the customization of some parameters, such as speed and cycles to be carried out during the work phase. It is also possible to archive your own recipe once it has been personalized.

The CR-AU version is completely automatic, including the adjustments of the cylinders and the sheet, always from the special touch screen.

Modello/Model	Capacità/ Capacity	Cilindri/ Cylinders	Dimensioni cilindri/ Cylinders dimensions	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight	Potenza/ Power
	max. Kg	n.	mm	L/P/H mm	Kg	kW
CR-A 600	20	3	Ø 125 x 600	1480 x 1090 x 1165	550	4,5
CR-AU 700	30	3	Ø 180 x 700	1765 x 1150 x 1250	950	10,2

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Gruppo pane automatico Praticò
Automatic unit for rolled bread

Il nuovo gruppo per pane automatico modello Praticò.

Il nuovo e vantaggioso gruppo automatico, sviluppato sulla base del super collaudato gruppo tempo. 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%.

The new Praticò model automatic bread unit.

Developed on the proven tested automatic tempo unit. It's an extremely compact machine which maintains the working capacity of various types of dough, from the hardest to the softest and risen.

Itis equipped with an anti-stress device at the entry of the divider and with the patented quick-change of the knifes. 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 tsted 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 according to the European safety regulations using materials respecting teh environment, with limited use of plastics and with over 90% recyclable.

Modello/ Model	Produzione/ Production	Grammature/ Weight range	Grammature singola via/Single row weight range	Grammature doppia via/Double row weight range	Grammature Doppia fila/Double blade row weight range	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight	Potenza/ Power
	(max) pz/h	gr	gr	gr	gr	L/P/H mm	Kg	kW
TM 120 S	5000	25 - 750	80 - 750	25 - 250	40 - 400	2470 x 795 x 1490	495	1,25

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Spezza ciabatte automatico
Automatic ciabatta dough divider

Insostituibile per taglio di ciabatte e pasta molle.

La testa di taglio di questa macchina deriva dal gruppo automatico PRATICÒ. È equipaggiata con un pannello di comando elettronico a logica applicato per la regolazione del peso di impasti molli, lievitati e duri, e per la regolazione degli standard impostati.

Il pannello di comando consente inoltre 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 automatic ciabatta dough divider, is indispensable for chunking regular and soft dough.

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 form 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 deice 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 extention of the loading belt and with left-hand contros of the divider with respect to the direction of the dough introduction.*

Modello/Model	Produzione/Production	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	L/P/H mm	Kg	kW
SPC 180	6000	960 x 1730 x 1400	240	1,25
SPC 180 MEC	6000	960 x 1730 x 1400	240	1,25
SPC 225	6000	960 x 1730 x 1400	260	1,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Gruppo automatico per croissant
Automatic croissant machine

Il gruppo per croissant, disponibile nei vari modelli, è stato progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione dei croissant.

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.

The croissant group, available in various models, has been designed to obtain excellent results in the production of croissants.

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 shrinklages 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	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	(max) pz/h	L/P/H mm	Kg	kW
GC 2000	2000	1550 x 1730 x 1450	500	1,5
GC 3500	3500	1550 x 1730 x 1450	550	2,1
GC 4000	4000	1550 x 1730 x 1450	580	2,75

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

Sfogliatrice serie ASF
Dough sheeter

La nuova sfogliatrice, disponibile in vari modelli, è una macchina ideale per laminare quasi tutti i tipi di pasta, per ottenere diversi spessori, anche molto sottili.

Struttura completamente in acciaio verniciato a polveri, montata su solide ruote pivottanti. 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 raccoglitore.

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

The new sheeter, available in various models, is an ideal machine for sheeting almost all types of dough to obtain different thicknesses, even very thin.

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	Ø cilindri /Cylinders Ø	Apertura cilindri /Cylinders opening	Misura tappeti /Belts size	Dimensioni aperta /Dimensions opened	Dimensioni chiusa /Dimensions closed	Peso /Weight	Potenza /Power
	mm	mm	mm	L/P/H mm	L/P/H mm	Kg	kW
ASF 500	70	0,1 / 50	500 x 900	2600 x 740 x 1200	600 x 740 x 1760	190	1
ASF 600	70	0,1 / 50	600 x 1200	3100 x 840 x 1200	600 x 840 x 2010	230	1

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Formatura/*Moulder*

INDUSTRY 4.0

Sfogliatrice automatica serie SFA
Automatic dough sheeter

La sfogliatrice completamente automatica, modello SFA, presenta nella parte frontale un display touch screen che consente di impostare numerose ricette. Questo ci permette di lavorare con un ciclo interamente o parzialmente automatico.

La variazione automatica della velocità di produzione e dei teli, consente di ottenere un prodotto finito dalla resa ottimale.

Grazie al display da sette pollici touch screen è possibile impostare fino a 100 programmi differenti. Si potrà scegliere se iniziare a lavorare dal piano di destra o di sinistra e impostare la velocità dei tappeti desiderata fino a un massimo di 60 m/min.

La sfogliatrice professionale per pasticceria e paste è dotata di piani ripiegabili ed estraibili e di griglie di protezione in acciaio inox. Presenta inoltre l'inversione automatica dei tappeti.

Grazie al sistema di salita e discesa dei cilindri l'operatore potrà arrivare a spessori molto sottili senza alcuna difficoltà, anche utilizzando impasti duri.

Completano la dotazione di serie i tappeti a piramide negativa di alta qualità, che permettono a chi ne fa l'uso una pratica e veloce pulizia quotidiana.

La sfogliatrice si presenta in tre diversi modelli:

- SFA 600
- SFA 600
- SFA700

Le differenze principali tra le diverse macchine sono:

- La lunghezza dei banchi da lavoro
- Le dimensioni d'ingombro esterne della macchina
- Il peso della struttura

*Su richiesta (optional) la sfogliatrice può essere corredata di sfarinatore o avvolgitore automatico per l'avvolgitura 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 ensures 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.

The sheeter is available in three different models:

- *SFA 600*
- *SFA 600*
- *SFA700*

The main differences between the models are:

- *The length of the slides*
- *The external dimension of the machine*
- *The weight of the machine*

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

Modello/Model	Ø cilindri /Cylinders Ø	Apertura cilindri /Cylinders opening	Misura tappeti /Belts size	Dimensioni chiusa /Dimensions closed	Peso /Weight	Potenza /Power
	mm	mm	mm	L/P/H mm	Kg	kW
SFA 1800	80	0,1 / 60	715 x 1800	4180 x 1070 x 1380	370	3,1
SFA 2000	80	0,1 / 60	715 x 2000	4580 x 1070 x 1380	370	3,1

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Lievitazione/*Proofing*

Cella di lievitazione
Final proofers

Celle di lievitazione automatiche, disponibili in vari modelli e dimensioni. Finiture interne ed esterne in lamiera zincopreverniciata 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.

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Cottura/*Baking*

Forno
Mini Rotor
Mini Rotor 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.

Le principali caratteristiche:

- 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.

The main features:

- *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 thck 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	Dimensione teglie /Tray dimension	Posti teglie /Tray capacity	Dimensioni /Dimensions	Peso /Weight	Potenza /Power
	-	mm	nr.	L/P/H mm	Kg	kW - kcal
EL 8T	Elettrico/Electric	60 x 40	8	920 x 1040 x 1120	400	1,5
EL 10T	Elettrico/Electric	60 x 40	10	920 x 1040 x 1290	420	1,5
GAS 8T	Gas	60 x 40	8	1070 x 1070 x 2050	450	15.000
GAS 10T	Gas	60 x 40	10	920 x 1040 x 1290	420	17.000

INDUSTRY 4.0

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Cottura/*Baking*

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.

Alcun delle novità che caratterizzano questo nuovo forno:

- 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.

Some of the innovations that characterize this new oven:

- *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	Dimensione carrello /Trolley dimension	Posti carrello /Trolley capacity	Superficie cottura /Baking surface	Dimensioni /Dimensions	Peso /Weight	Potenza /Power
	cm	nr.	m²	L/P/H mm	Kg	kW/kcal
BP 60x40	60 x 40	15 - 18	3,6	960 x 1500 x 2000	650	21 - 29.000
BP 60x80	60 x 80	18	8,6	1330 x 2000 x 2300	1100	42 - 65.000
BP 80x80	80 x 80	18	11,5	1470 x 2300 x 2300	1150	49 - 75.000
BP 80x100	80 x 100	18	14,5	1530 x 2380 x 2300	1400	58 - 80.000
BP 80x120	80 x 120	18	17,3	1780 x 2580 x 2300	1800	71 - 120.000

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Cottura/*Baking*

Forno ciclotermico
Ciclothermic oven

Il forno ciclotermico a tre o quattro camere sovrapposte, disponibile in vari modelli e dimensioni, e 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 infornamento 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	Dimensione camere /Chamber dimension	Camere /Chambers	Sportelli /Doors	Superficie cottura /Baking surface	Dimensioni /Dimensions	Peso /Weight	Potenza /Power
	cm	nr.	nr.	m²	L/P/H mm	Kg	kcal
CT 3C	120 x 160	3	2	5,8	1850 x 2660 x 2150	2460	55.000
CT 4C	120 x 160	4	2	7,7	1850 x 2660 x 2150	2750	65.000
CT 4C	180 x 200	4	3	14,4	2460 x 3060 x 2150	3850	95.000

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Fase/*Tasks* Cottura/*Baking*

Forno a tubi anulari
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'assembramento 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 infornamento 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	Dimensione camere /Chamber dimension	Camere /Chambers	Sportelli /Doors	Superficie cottura /Baking surface	Dimensioni /Dimensions	Peso /Weight	Potenza /Power
	cm	nr.	nr.	m²	L/P/H mm	Kg	kcal
TUB 2C	248 x 318	2	4	15,85	3160 x 4630 x 2300	12.000	110.000
TUB 3C	186 x 263	3	3	14,75	2540 x 4080 x 2300	11.100	105.000
TUB 4C	186 x 241	4	3	18	3860 x 2540 x 2300	12.000	120.000

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Cottura/*Baking*

Forno elettrico a piani
Electric 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	Dimensione camere /Chamber dimension	Camere /Chambers	Sportelli /Doors	Superficie cottura /Baking surface	Dimensioni /Dimensions	Peso /Weight	Potenza /Power
	cm	nr.	nr.	m²	L/P/H mm	Kg	Kw
EL 3C	120 x 160	3	2	5,8	1850 x 2660 x 2150	1850	35
EL 3C	180 x 250	3	3	13,5	2460 x 3560 x 2150	2500	76
EL 4C	120 x 250	4	2	12	1850 x 3560 x 2150	2370	35

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Fase/*Tasks* Cottura/*Baking*

Forno elettrico per pizza
Electric oven for pizza

Camera di cottura frontale in acciaio inox con sistema di recupero del calore.

Fondo della camera in acciaio inox. Uscita vapore. Isolamento in lana minerale essiccata. Tre elementi nella parte superiore del forno e altri tre nella base del forno.

Centralina elettronica con range di temperatura fino a 500 °C montata su pannello estraibile per una facile manutenzione.

Forno dotato di illuminazione interna.

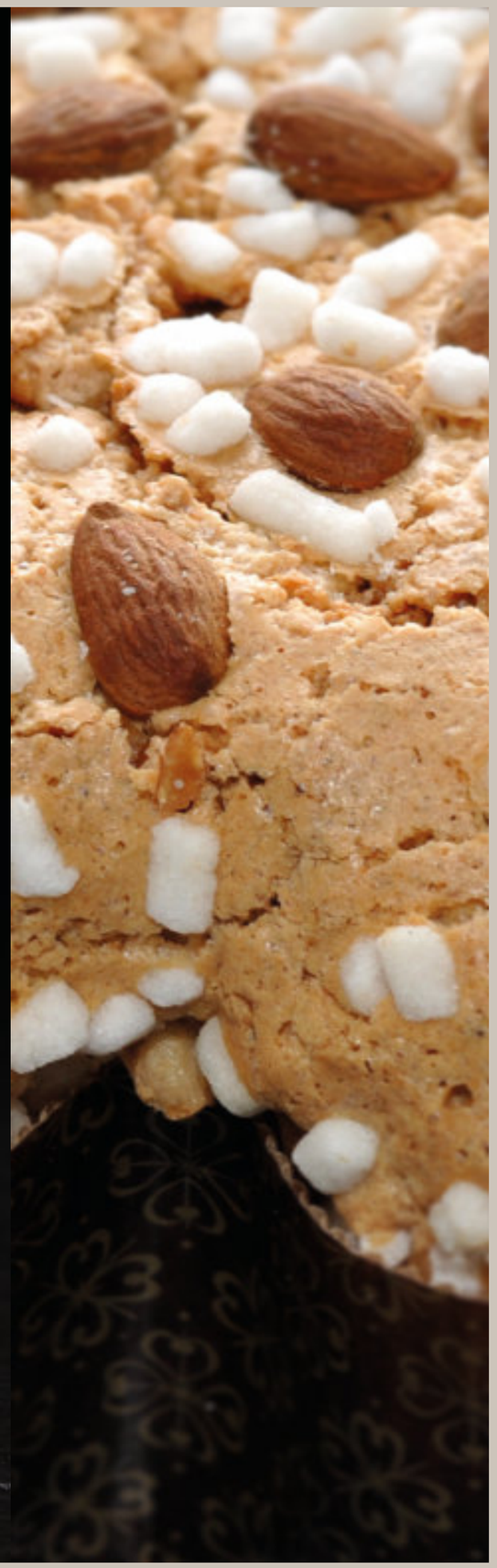
Front and cooking chamber in stainless steel with heat regeneration system.

Chamber floor in stainless steel. Steam outlet. Dried mineral wool insulation. Three elements in the top of the oven and other three in the base of the oven.

Electronic control unit with temperature range of up 500 °C mounted on slide out removable panel for easy of service.

Internal lighting.

Soluzioni all'avanguardia applicate a tutto ciò che facciamo
Cutting-edge solutions applied to everything we do



Linea completa per la produzione di panettone e pandoro

Complete line for the production of panettone and pandoro

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.

La linea di spezzatura e formatura automatica è cosi composta:

DOSATORE MANDAPASTA | È una macchina studiata per il carico in modo totalmente automatico dell'impasto nella tramoggia della spezzatrice volumetrica. Questo sistema permette la porzionatura dell'impasto in modo omogeneo e senza stress, oltre che del giusto carico, all'interno della tramoggia. Il suo funzionamento prevede il taglio di 50 kg di impasto, e la continua alimentazione alla spezzatrice, senza creare vuoti o fermi produzione per il ricarico dell'impasto nella tramoggia. Consente dunque una corretta produzione automatica e riduce, oltre che il tempo di carico, anche il margine di errore – scarto della spezzatrice in fase di lavoro.

SPEZZATRICE VOLUMETRICA | La nostra spezzatrice volumetrica serie SVP / P2 è la versione specifica per la spezzatura dei grandi lievitati come il Panettone e Pandoro. La spezzatrice permette la porzionatura / spezzatura di vari impasti e con il suo funzionamento completamente idraulico a circuito chiuso, con scambiatore di calore, non necessita di olio per il suo funzionamento – OIL FREE. Le nostre spezzatrici serie SVP possono lavorare sia ad 1 che a 2 vie (pezzi) grazie al divisore automatico. Completamente personalizzabile tramite touch screen, la spezzatrice ha un range di taglio che rispecchia un grande campo produttivo, nell'Industria del Panettone, e grazie all'optional E-Recipt è possibile memorizzare la propria ricetta costruita ed elaborata secondo le proprie esigenze produttive.

SISTEMA DI CONTROLLO PESO AUTOMATICO | Il nostro sistema di controllo peso automatico rappresenta una vera e propria innovazione nel campo produttivo. Questo sistema permette l'automatizzazione di una fase molto importante nella produzione del panettone, cioè il controllo del peso di ogni singolo pezzo. Questo sistema funziona in simbiosi con la spezzatrice e riduce il rischio di errore di oltre il 98 %, ciò consente inoltre di avere sempre sotto controllo ogni singolo pezzo e di avere la certezza che ogni pezzo pesato e controllato sia conforme a quanto richiesto. Lo scarto del prodotto avviene tramite l'inversione del nastro, e viene recuperato tramite l'apposita cesta posta sotto al controllo peso. Lo scarto eventuale del prodotto potrà dunque essere riutilizzato durante il processo produttivo e grazie all'abbinamento di quest'ultimo con la nostra spezzatrice SVP il sistema di controllo peso, previa verifica, potrà "auto correggersi" in fase di lavoro in base al range di peso impostato consentendo dunque un automatismo completo di una fase molto delicata nella produzione dei grandi lievitati.

ARROTOLATORE A COPPO | Il nostro sistema di pirlatura – formatura conferisce una forma sferica e regolare all'impasto, in questo modo si darà una crescita regolare nella fase di lievitazione. L'aiuto di questo nastro permette la pirlatura, fase molto importante e di grande rilievo per una buona uscita di un grande lievitato, di vari prodotti e grazie alle molteplici regolazioni si potrà dare una formatura – pirlatura al prodotto più o meno soft. La sua grande versatilità ci permette di proporre un prodotto unico nel suo genere. Infatti il nostro arrotolatore a coppo è utilizzato sia in campo artigianale che Industriale per la pirlatura del Panettone, Pandoro e, grazie al filonatore integrato, della Colomba. Questo filonatore è parte integrante e non necessita di smontaggi o montaggi che potrebbero causare fermi produttivi o l'esigenza di una persona qualificata per il suo posizionamento. Costruito con un solido telaio in acciaio ed alluminio leggero il filonatore è dotato di uno speciale nastro in piramide negativa e completo di raschiatori per la sua pulizia. È possibile scegliere se lavorare con una formatura classica, con la stessa direzione del nastro arrotolatore a coppo o, se si necessita di una filonatura più "decisa", di lavorare in senso contrapposto al nastro.

SISTEMA DI CENTRAGGIO AUTOMATICO | Il nostro sistema di centraggio automatico del prodotto in modo automatico su pirottino. Studiato ed installato per permettere la centratura del prodotto (Panettone) all'interno del pirottino. Questo sistema viene integrato con l'arrotolatore a coppo in quanto, tramite nastro fasatore e sensori, dal comando di caduta prodotto in automatico su pirottino. La caduta del prodotto avviene in uno spazio ridotto, per non stressare il prodotto nella fase di lievitazione. Questo sistema viene sviluppato per il solo centraggio del Panettone, con i suoi vari tipi di pirottini. Il Pandoro e la colomba non rientrano nel funzionamento di questo sistema, in quanto il Pandoro richiede il posizionamento manuale nel proprio stampo e la colomba richiede il posizionamento del filone in modo corretto nel pirottino.

DISIMPILATORE AUTOMATICO | Il nostro disimpilatore rappresenta la soluzione più vantaggiosa e veloce per togliere ogni singolo pirottino in modo automatico. Il suo funzionamento, completamente pneumatico, prevede la presa di varie tipologie di pirottini ad es. Panettone tipo basso; alto, in base alle proprie esigenze produttive. Il disimpilatore viene corredato di varie tipologie di magazzini, i magazzini sono i sistemi di presa automatica del pirottino, e vengono costruiti in base alle proprie esigenze lavorative (Pirottino da 500 – 750 – 1000 gr ecc). La presa della pila di pirottini avviene in modo automatico tramite ventose. L'abbinamento del disimpilatore al sistema di centraggio automatico consente l'automatismo finale e completo della nostra linea di spezzatura e formatura dei grandi lievitati.

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.

The automatic dividing and moulding plant is composed as follows:

***AUTOMATIC DOUGH FEEDER** | It is a machine designed for the fully automatic loading of the dough into the hopper of the volumetric divider. This system allows the portioning of the dough in a homogeneous way and without stressing it, as well as the right amount, inside the hopper. Its operation involves the cutting of 50 kg of dough, and the constant feeding to the divider, without creating holes or production stops for reloading the dough into the hopper. It therefore allows a correct automatic production and reduces not only the loading time, but also the margin of error/waste of the divider during the work phase.*

***VOLUMETRIC DIVIDER** | Our volumetric divider SVP/P2 series is the specific version for dividing large leavened products such as panettone and pandoro. The divider allows the portioning/dividing of various doughs and with its completely hydraulic operation in a closed circuit, with heat exchanger, it does not require oil for its operation – OIL FREE. Our SVP series dividers can work both in 1 and 2 ways (pieces) thanks to the automatic divider. Fully customizable through a touch screen, the divider has a cutting range that reflects a large production field in the panettone industry, and thanks to the optional E-Recipt it is possible to store your own recipe built and processed according to the production needs.*

***AUTOMATIC CHECKWEIGHER** | Our automatic checkweigher represents a real innovation in the production field. This system allows the automation of a very important phase in the production, that is, the control of the weight of each single piece. This system works in symbiosis with the divider and reduces the risk of error by over 98%, this also allows you to always have every single piece under control and to be sure that each piece weighed and checked comply with of what is required. The waste of the product takes place through the inversion of the belt, and is recovered through the basket placed under the checkweigher. Any product waste can therefore be reused during the production process and thanks to the combination with our SVP divider, the weight control system, after verification, can "self-correct" during the work phase based on the range of set weight thus allowing a complete automatism of a very delicate phase in the production of large leavened products.*

***ROUDING BELT** | Our rounder/moulder system gives a spherical and regular shape to the dough; in this way it will give a regular growth in the leavening phase. The help of this belt allows the rounding, a very important phase for a good output of a large leavened product, of various products and thanks to the several adjustments it is possible to give a more or less soft shaping/ rounding to the product. Its great versatility allows us to offer a unique product of its kind. In fact, our belt is used both in the artisanal and industrial fields for the moulding of panettone, pandoro and, thanks to the integrated moulder, of the colomba. This loaf moulder is an integral part and does not require disassembly or assembly which could cause production stoppages or the need of a qualified person for its arrangement. Built with a solid frame in steel and light aluminium, the moulder is equipped with a special negative pyramid belt and complete with scrapers for its cleaning. It is possible to choose whether to work with a classic moulding, with the same direction as the rounding belt or, if a more "decisive" rounding is required, to work in the opposite direction to the belt.*

***AUTOMATIC CENTERING SYSTEM** | The automatic product centring system onto the paper cups. Designed and installed to allow centring of the product (Panettone) inside the paper cup. This system is integrated with the rounding belt as, by means of a phasing belt and sensors, the product is automatically placed onto the paper cup. The fall of the product takes place in a small space, so as not to stress the product during the leavening phase. This system is developed for the centring of panettone only, with its various types of paper cups. Pandoro and colomba are not part of the functioning of this system, as pandoro requires manual positioning in its mould and colomba requires positioning of the loaf correctly in the cup.*

***AUTOMATIC UNSTACKER** | Our unstacker represents the most advantageous and fastest solution to unstack each single paper cup automatically. Its operation, completely pneumatic, provides for the handling of various types of cups for ex. low type panettone; high, according to the production needs. The unstacker is equipped with various types of storages that are automatic gripping systems of the cup, and are built according to your working needs (paper cup of 500 - 750 - 1000 gr etc.). The grab of cups is picked up automatically by means of vacuum cups. The combination of the unstacker with the automatic centring system allows the final and complete automation of our dividing and moulding line for large leavened products.*

Dosatore mandapasta automatico
Automatic dough feeder

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.

Caratteristiche principali:

- 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.

Main features:

- *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.

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.

Nella versione standard il sistema di controllo peso presenta le seguenti caratteristiche:

- Struttura completamente 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.

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 couppled with our volumetric dough divider SVP.

In the standard version, the automatic checkweigher has the following characteristics:

- *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.*

Centratore automatico per pirottini
Centering baking molds system

Sistema di centratura del Panettone su pirottino in modo totalmente automatico.

Questo sistema presenta le seguenti caratteristiche:

- 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 panello touch screen per regolazione delle velocità o salvataggio di eventuali ricette (optional).

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

Panettone centering baking molds system totally automatic.

This system has the following features:

- *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.

INDUSTRY 4.0

Disimpilatore automatico
Automatic unstackers

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 anticorodal. 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.

Costruito totalmente in acciaio inox, il nostro disimpilatore-spirottinatrice risulta essere:

- Versatile: abbinabile a molte linee di produzione o nastri trasportatori;
- Robusto: telaio in acciaio inox progettato 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-Spirottinatrice 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 anticorodal aluminium. It has a working length of 1200 m at four raws 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 stailess steel enclosure and PLC.

Our unstackers is:

- *Adaptable: can be couppled 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

Glassatura
Frosting

INDUSTRY 4.0

Sistema di glassatura automatica per Panettoni e colombe con relativa dosatura di zucchero a granella.

Le principali caratteristiche della linea:

- 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.

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

Automatic Filling or Frosting system for panettone and colombe with relative dosage of granulated sugar.

The main features of the line:

- *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.*

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

Linea automatica per pane
Automatic line for bread production

INDUSTRY 4.0

La linea automatica per la produzione di vari formati/tipi di pane è il risultato di tutta l'esperienza, matura negli anni, nel campo dell'arte bianca della Mfitaly che da anni si impegna nella ricerca e sviluppo di nuove tecnologie di produzione, mantenendo inalterata la qualità del prodotto finito.

Le nostre linee per pane consentono di realizzare diversi tipi di pane, che possono variare dalla formatura alla grammatura. Le linee possono essere costruite in diverse soluzioni e dimensioni, oltre che per le proprie esigenze produttive, e vengono realizzate rispettando i più severi standard di sicurezza.

La linea automatica per la produzione di pane viene sviluppata con le seguenti attrezzature:

SPEZZATRICE VOLUMETRICA | La nostra spezzatrice volumetrica mod. SVP/N (versione manuale) o mod. SVP/A (versione automatica) sono entrambe specifiche per la spezzatura di impasti per pane a media/alta idratazione. Il suo funzionamento idraulico a circuito chiuso, con scambiatore di calore, permette il suo funzionamento senza l'utilizzo di olio (OIL FREE). Questo sistema offre un grande risparmio economico oltre che di una maggiore qualità del prodotto finito. La spezzatrice può lavorare sia ad 1 che a 2 vie, a seconda delle produzioni – esigenze lavorative.

ARROTONDATRICE A CONO | L'arrotondatrice a cono è indispensabile per la prima formatura del prodotto. Che si tratti di pane, pizza o impasti particolari, la formatura in pallina è una parte fondamentale che permette il corretto riposo dell'impasto al suo interno della cella di prefermentazione. Disponibile in vari modelli, l'arrotondatrice può lavorare pezzature di medio–grosso spessore e, grazie al cono teflonato optional, anche impasti con percentuali di idratazione elevate.

CELLA DI PREFERMENTAZIONE | Le nostre celle di prefermentazione sono disponibili in varie versioni e capacità e ricoprono un ruolo fondamentale per la fuoriuscita di un'ottima qualità di prodotto. Le nostre celle, disponibili anche con produttori di vapore integrato, sono costruite e personalizzate a seconda delle proprie esigenze e tipologie di prodotto finito. Dotate di bilancelle in acciaio inox con tasche (256 o 320 posti utili interni) o con, richiesta optional, teli speciali antiaderenti per gli impasti più particolari. Questa pausa, personalizzabile a seconda delle proprie esigenze produttive, permette al prodotto il suo naturale rilassamento primo di affrontare l'ultima fase, la formatura.

FILONATRICE | L'ultima fase, ma non per questo la meno importante, richiede la formatura del prodotto ed è per questo che abbiamo sviluppato il nostro sistema di filonatura automatica a 4 cilindri o a 6 cilindri, per gli impasti che richiedono una avvolgitura – formatura più delicata. Ideale per la produzione di filoni, baguette e pane in cassetta / pan carrè il nostro sistema di filonatura può essere disponibile nella versione con tavolo pressoio (dotazione standard) o con nastro contrapposto.

Il nostro sistema di filonatura può essere automatizzato ulteriormente, per coloro che richiedono un automatismo più Industriale, con l'aggiunta dell'integliamento automatico su teglia o tavole.

Le nostre linee di produzione sono progetta e costruite cercando sempre di mantenere inalterate le qualità del prodotto finito, aggiungendo grande versatilità di produzione e la massima sicurezza.

The automatic line for the production of various sizes/types of bread is the result of all the experience, matured over the years, in the white art field of Mfitaly which for years has been committed to the research and development of new production technologies, maintaining unaltered the quality of the finished product untouched.

Our bread lines allow you to make different types of bread, which can change from shape to weight.

The plants can be built in different solutions and sizes, as well as for the required production, and are manufactured in compliance with the strictest safety standards.

The automatic bread production line is developed with the following equipment:

***VOLUMETRIC DOUGH MACHINE** | Our volumetric divider mod. SVP/N (manual version) or mod. SVP/A (automatic version) are both suitable for dividing doughs for medium/high hydration bread. Its closed-circuit hydraulic operation, with heat exchanger, allows its operation without the use of oil (OIL FREE). This system offers great economic savings as well as higher quality of the finished product. The divider can work both in 1 and 2 ways, depending on the production-working needs.*

***CONICAL DOUGH ROUNDER** | The conical dough rounder is necessary for the first shaping of the product. Whether it is bread, pizza or particular doughs, the ball molding is a essential part that allows the dough to rest properly inside the pre-fermentation cell. Available in different models, the rounder can process medium-thick pieces and, thanks to the optional Teflon-coated cone, even doughs with high percentages of hydration.*

***PRE-FERMENTATION CELL** | The pre-fermentation cells are available in different versions and capacities and play an essential role in delivering excellent product quality. Our cells, also available with integrated steam producers, are built and customized according to the needs and types of finished product. Equipped with stainless steel racks with pockets (256 or 320 internal useful places) or with, optional request, special non-stick sheets for more particular doughs. This pause, which can be customized according to your production needs, allows the product its natural relaxation before facing the last moulding phase.*

***LONG LOAF MOULDER** | The last phase, but by no means the least important, requires the moulding of the product and that is why we have developed our automatic 4-cylinder and 6-cylinder molding system, for doughs that require a more delicate wrapping-moulding. Ideal for the production of loaves, baguettes and loaf bread, our molding system can be available in the version with press table (standard equipment) or with opposed motorized belt.*

Our moulding system can be further automated, for those who require a more industrial automation, with the addition of automatic product loading on trays or boards.

Our production plants are designed and built always with the goal to keep the quality of the finished product unaltered, adding great production versatility and maximum safety.

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.

Di serie su tutti i modelli vaschetta raccoglibriciole in acciaio inox.

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.*

All the machines are equipped with a stainless-steel crumb tray.

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

Accessori per la cottura come teglie, carrelli, etc… di varie dimensioni.

Le teglie sono disponibili anche con trattamenti di siliconatura e rivestimenti in teflon, con o senza telaio.

The rungs trolley has a stainless-steel structure.

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

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Accessori/*Accessories*

Gira panettoni
Turn panettoni

Il nostro nuovo gira 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.

Our new turn-panettoni. It has been created to hock 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 applicate 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.

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Accessori/*Accessories*

Carrello Rotor
Rotor 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.

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Accessori/*Accessories*

Teglie rotor
Trays rotor

Teglia forata non rivestita, Teglia ondulata e Teglie porta cassette

Accessori per la cottura come teglie, carrelli, etc... di varie dimensioni.

Le teglie sono disponibili anche con trattamenti di siliconatura e rivestimenti in teflon, con o senza telaio.

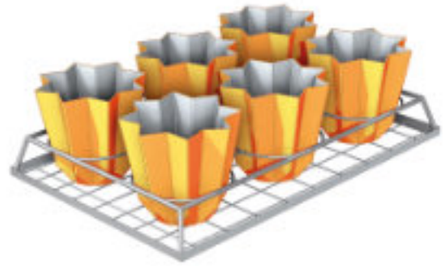
Uncoated perforated tray, Wavy baking tray and Cassette trays

Baking accessories such as trays, trolleys, etc... of different size.

Trays are also available with silicon or Teflon coating, with or without frame.

Settore/*Sector* Artigianale/*Commercial*
Industriale/*Industrial*
Accessori/*Accessories*

Teglie porta stampi
Trays for molds



Accessori per la cottura come teglie, carrelli, etc... di varie dimensioni.

Le teglie sono disponibili anche con trattamenti di siliconatura e rivestimenti in teflon, con o senza telaio.

The rungs trolley has a stainless-steel structure.

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

Alta qualità e flussi dinamici
High quality results and fast-paced workflows

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia

All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy

CE