

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://sottoriva.nt-rt.ru> || [svq@nt-rt.ru](mailto:svq@nt-rt.ru)



# sottoriva

MACCHINE - IMPIANTI - FORNI • MACHINES - PLANTS - OVENS





*Macchine, impianti e forni  
per panifici e pasticcerie*

*Ovens, automatic lines,  
bakery and pastry machines*

La Sottoriva S.p.A., in ragione della continua evoluzione tecnologica che promuove, può modificare senza preavviso ed in qualsiasi momento i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti descritti nella presente documentazione.

Il presente documento è da considerarsi come puramente orientativo e non costituisce offerta di prodotto.

## Index · Indice

› <b>INTRODUCTION · PRESENTAZIONE</b> .....	pag. 6-7
› <b>SOTTORIVA MUSEUM - BREAD TECHNOLOGY CENTER · MUSEO SOTTORIVA - LABORATORIO</b> .....	pag. 8-9
› <b>PRODUCTION PROCESS AND FINAL PRODUCTS PROCESSO DI PRODUZIONE E PRODOTTI FINITI</b> .....	pag. 10-11
› <b>BREAD EQUIPMENT · LINEA PANE</b>	
› <b>Brake / automatic - Cilindro</b> automatico - mod. CP4, CP4M .....	pag. 17
› <b>Bread and roll machine / automatic - Gruppo</b> automatico - mod. BRIO, BRIO/S .....	pag. 23
› <b>Bread and roll machine / automatic - Gruppo</b> automatico - mod. DUETTO 2, DUETTO 2/S .....	pag. 22
› <b>Bread and roll machine / automatic - Gruppo</b> automatico - mod. WINNER, WINNER/S .....	pag. 21
› <b>Bread and roll machine automatic - Gruppo</b> automatico - mod. ZENIT .....	pag. 24
› <b>Divider / hexagonal manual - Spezzatrice</b> esagonale manuale - mod. SEI V.3 .....	pag. 18
› <b>Divider / automatic no-stress - Spezzatrice</b> automatica no stress - mod. MR8 .....	pag. 31
› <b>Divider / piston automatic - Spezzatrice</b> volumetrica a pistone - mod. SVP08/3 .....	pag. 34
› <b>Divider / piston automatic - Spezzatrice</b> volumetrica a pistone - mod. ZERO .....	pag. 35
› <b>Divider / automatic and semi-automatic square Spezzatrice</b> quadrata automatica e semiautomatica - mod. SBS V.3, SBE V.3 .....	pag. 18
› <b>Divider / automatic - Spezzatrice</b> automatica - mod. OPERA ONE 240, OPERA 240 .....	pag. 30
› <b>Divider / for ciabatta with loading device - Spezzaciabatte</b> con integrazione automatico - mod. TECNA .....	pag. 31
› <b>Divider rounder / semi-automatic and automatic - Spezzatrice arrotondatrice</b> automatica e semi automatica - mod. SP AR V.3, SP AR/O V.3, SP AR/A V.3 .....	pag. 40
› <b>Divider rounder - Spezzatrice arrotondatrice</b> - mod. LYRA .....	pag. 25
› <b>Divider rounder - Spezzatrice arrotondatrice</b> - mod. DINAMICA .....	pag. 26-27
› <b>Divider rounder - Spezzatrice arrotondatrice</b> - mod. ATHENA PLUS, ATHENA LARGE PLUS .....	pag. 28-29
› <b>Dough Chunker - Mandapasta</b> - AAC, AAP/S/1, MPA .....	pag. 32-33
› <b>Grinder / for bread - Macinapane</b> - mod. MV .....	pag. 39
› <b>Lifting-tilting / machine - Sollevatore rovesciatore</b> - mod. SC .....	pag. 33
› <b>Long-loaf moulder - Filonatrice</b> - F4, F4/R, F4/L, F4/I .....	pag. 38
› <b>Mixer / automatic spiral with removable bowl Impastatrice</b> a spirale a vasca estraibile - mod. EVO .....	pag. 17
› <b>Mixer / double tool - Impastatrice</b> a doppio utensile - mod. DUAL .....	pag. 16
› <b>Mixer / double-arm - Impastatrice</b> a braccia tuffanti - mod. IBT2, 3, 4, 5, 6, 7/M .....	pag. 14
› <b>Mixer / fork - Impastatrice</b> a forcella - mod. ARCA .....	pag. 13
› <b>Mixer / fork - Impastatrice</b> a forcella - mod. LEPTIS .....	pag. 13
› <b>Mixer / spiral with fixed bowl - Impastatrice</b> a spirale a vasca fissa - mod. SPRINT V.2 .....	pag. 15
› <b>Mixer / spiral with fixed bowl - Impastatrice</b> a spirale a vasca fissa - mod. TWIST .....	pag. 15
› <b>Mixer / spiral with tipper - Impastatrice</b> a spirale con ribaltatore - mod. PRISMA .....	pag. 16
› <b>Moulder / at 2 rollers - Formatrice</b> a 2 cilindri - mod. C600 .....	pag. 19
› <b>Moulder / at 4 rollers - Formatrice</b> a 4 cilindri - mod. C40 .....	pag. 19

Sottoriva S.p.A., owing to the continuous technological evolution, reserves the right to do any modification without notice and at any time to the technical data and to the characteristics of the machines mentioned in this catalogue.

This catalogue should be regarded merely as a guide and therefore it does not represent any offer of products.

› <b>Moulder</b> / with pressing plate - <b>Formatrice</b> con filonatore - mod. C40/P .....	pag. 20
› <b>Moulder</b> / for baguettes - <b>Formatrice</b> -Baguettatrice - mod. FB/2 .....	pag. 20
› <b>Prover</b> / pre-rising - <b>Cella</b> di lievitazione intermedia - mod. CLI .....	pag. 37
› <b>Rounder</b> / conical - <b>Arrotondatrice</b> a cono - mod. ASR .....	pag. 36
› <b>Sifter</b> / for flour - <b>Setaccio</b> per farina - mod. SF .....	pag. 12
› <b>Water cooler</b> - <b>Refrigeratore</b> per acqua - mod. SC .....	pag. 12
› <b>Water dosing-mixing unit</b> - <b>Dosatore miscelatore</b> - mod. MDA, MDM, SDA, SDM .....	pag. 12
› <b>PASTRY EQUIPMENT · LINEA DOLCI</b>	
› <b>Cream cooker</b> / <b>Cuoci crema</b> - mod. C1/C8 .....	pag. 44
› <b>Grinding machine</b> - <b>Raffinatrice</b> - mod. RP2 .....	pag. 45
› <b>Planetary mixer</b> - <b>Mescolatore planetario</b> - mod. QUICK 20/B, 30, 40, 60 .....	pag. 42
› <b>Planetary mixer</b> / automatic - <b>Mescolatore planetario</b> automatico - mod. QUICK 60/A, 80/A .....	pag. 43
› <b>Sheeter</b> / for puff-pastry - <b>Sfogliatrice</b> - mod. SPT0 / SPT3 .....	pag. 43
› <b>Sugar-mill</b> / for powdered sugar - <b>Macinazucchero</b> - mod. MZ30, MZ100 .....	pag. 44
› <b>AUTOMATIC LINES · IMPIANTI AUTOMATICI</b>	
› <b>Bread Line</b> / for the production of long loaves - <b>Linea automatica</b> per la produzione di filoni .....	pag. 46-47
› <b>Hi Line</b> .....	pag. 50-51
› <b>Mini Line</b> .....	pag. 48-49
› <b>Pizza Line</b> - <b>Linea Pizza</b> .....	pag. 56
› <b>Super Line</b> .....	pag. 52-53
› <b>Zero Stress Bread Systems</b> .....	pag. 54-55
› <b>OVENS · FORNI</b>	
› <b>Oven</b> / convention - <b>Forno</b> a convenzione - mod. KONVE .....	pag. 63
› <b>Oven</b> / convention - <b>Forno</b> a convenzione - mod. KOMBI .....	pag. 64
› <b>Oven</b> / cyclothermic deck oven - <b>Forno</b> ciclotermico a piani - mod. CICLO .....	pag. 67
› <b>Oven</b> / electric deck - <b>Forno</b> elettrico a piani - mod. PEGASO .....	pag. 66
› <b>Oven</b> / electric modular deck - <b>Forno</b> elettrico modulare - mod. MODUL .....	pag. 65
› <b>Oven</b> / rotating rack - <b>Forno</b> a carrello rotante - mod. QUASAR MINI TOP .....	pag. 59
› <b>Oven</b> / rotating rack - <b>Forno</b> a carrello rotante - mod. QUASAR COMPACT TOP .....	pag. 60
› <b>Oven</b> / rotating rack - <b>Forno</b> a carrello rotante - mod. QUASAR TOP .....	pag. 61
› <b>Oven</b> / rotating rack with lateral heat exchanger <b>Forno</b> a carrello rotante con scambiatore laterale - mod. SUPER QUASAR .....	pag. 62
› <b>Oven</b> / steam tubes deck - <b>Forno</b> a piani a tubi - mod. ANTARES .....	pag. 68
› <b>Prover</b> / final - <b>Cella</b> di lievitazione - mod. CLQ .....	pag. 57
› <b>Prover</b> / retarding - <b>Cella</b> di ferma lievitazione - mod. SLOW PAN, ULTRA PAN .....	pag. 58
› <b>ACCESSORIES · ACCESSORI</b> .....	pag. 69



## Sottoriva SpA, garanzia di qualità.

Sottoriva S.p.A. è azienda leader nella produzione di macchinari ed impianti per l'arte bianca.

Sorta con pochi mezzi agli inizi degli anni quaranta per iniziativa dei fratelli Giuseppe e Claudio Sottoriva, la Società è cresciuta rapidamente affermandosi sul mercato italiano e in tutto il mondo.

Grazie all'impiego di sofisticate tecnologie e di personale altamente specializzato, Sottoriva S.p.A. produce oggi 150 modelli di macchine e di forni in grado di soddisfare tutte le esigenze dei panificatori e dei pasticceri.

Sfruttando il "know how" acquisito negli anni, Sottoriva S.p.A. è divenuta un punto di riferimento nel panorama internazionale ed una realtà particolarmente avanzata e attenta al comparto industriale.

Gli impianti Sottoriva, operanti in tutto il mondo, producono con ottimi risultati sia pane per hot dog, hamburger, soft buns e fancy bread, sia i formati tradizionali come la ciabatta, rosetta, baguette etc.

Le nuove linee modulari, create per soddisfare ogni esigenza della media e grande industria, sono progettate e costruite per produrre una vasta gamma di prodotti da forno. Esse si differenziano, per produzione oraria, in tre grandi famiglie: Mini Line, Hi Line e Super Line. Infine, il rivoluzionario sistema denominato "zero stress system", rappresenta il fiore all'occhiello della nuova generazione Sottoriva: nata per... stupire.

Sottoriva rappresenta un marchio di sicuro prestigio, sinonimo di garanzia e qualità nei prodotti e nei servizi offerti a tutta la clientela.





## **Sottoriva SpA, quality guaranteed.**

*Sottoriva S.p.A. is a leading company in the manufacturing of machines and lines for bread and pastry.*

*The company rose at the beginning of the 40's with very few means on the initiative of brothers Giuseppe and Claudio Sottoriva and quickly grew asserting its authority on the Italian market as well as all around the world.*

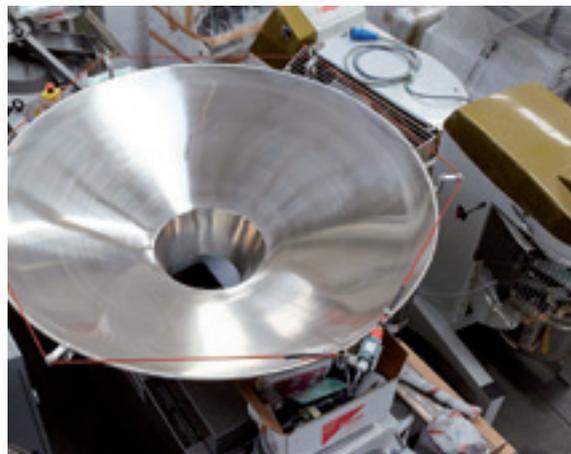
*Thanks to the employment of sophisticated technologies and highly trained staff, Sottoriva S.p.A. nowadays manufactures machines and ovens for an average of 150 different models able to meet any bakers and pastry makers' needs.*

*Taking advantage of the "know how" acquired during the years, Sottoriva S.p.A. has become a point of reference in the international market and a company particularly advanced who takes care to the industrial division.*

*Sottoriva lines, operating worldwide, produce with excellent results both bread for hot dog, hamburger, soft buns and fancy bread and more traditional shapes such as ciabatta, rosetta, baguette etc.*

*The new modular lines, created to satisfy all requirements of medium sized and big enterprises, are conceived and manufactured in order to get a wide range of products. The lines are divided into three big families: Mini Line, Hi Line and Super Line which differ one from the other for the hourly production. Last but not least, the revolutionary system called "zero stress system" is the source of pride to the new generation of Sottoriva: born to... astonish.*

*Sottoriva is a trademark of declared prestige, warranty of quality of the products and services offered to all its customers.*





## Museo Sottoriva.

I fratelli Giuseppe e Claudio Sottoriva iniziarono a lavorare insieme nel 1944 quando Giuseppe, il maggiore, fondò la ditta "articoli per casalinghi". Claudio, successivamente cominciò a lavorare insieme al fratello.

L'ufficialità dell'attività principale che tuttora prosegue risale al 14 gennaio 1955 con la costituzione della società "Sottoriva Giuseppe e Claudio F.lli Fu Matteo".

È importante ricordare, anche se non presente nella denominazione della società, il ruolo della sorella Santa da tutti chiamata "la Signorina Ina" che ha collaborato con i fratelli Giuseppe e Claudio ed è stata una figura importante nel panorama Aziendale dedicandone tutta la vita.

Altro significativo investimento è l'apertura di una nuova sede in America, effettuata nel dicembre del 2010, dove si è costituita la Sottoriva America presso Griffith Commercial Park a Charlotte.

Oggi Sottoriva esporta l'85% dei prodotti in tutte le aree del mondo. Gli stabilimenti, continuamente modernizzati, occupano un'area coperta di 11.100 metri quadrati e una superficie scoperta di 23.500 metri quadrati.

Il museo Sottoriva nasce per sottolineare questa storia fatta di persone, di lavoro e di impegno. Le due sale che lo compongono raccolgono una collezione di macchine prodotte da Sottoriva nei primi anni di attività, tutte perfettamente restaurate e funzionanti. Il museo oltre a raccontare l'azienda, dà una panoramica su quella che è la storia della meccanizzazione dell'arte bianca.

## Sottoriva Bread Technology Center.

Il Sottoriva Bread Technology Center è uno spazio ideato con il duplice compito di supportare la divisione di ricerca e sviluppo aziendale e di essere la sede di tutte le prove che vengono eseguite con la clientela Sottoriva.

Il Bread Technology Center è equipaggiato con tutti i più moderni macchinari e forni per la produzione di pane, costantemente aggiornati e in grado di soddisfare la più esigente clientela.

Durante i test l'azienda mette a disposizione il suo personale specializzato che supporta e guida il cliente durante tutte le fasi di test.





### **Sottoriva's museum.**

*The brothers Giuseppe and Claudio Sottoriva began working together in 1944 when Giuseppe, the oldest, founded the company "household items". Later on, Claudio began working with his brother.*

*The formal establishment of the main activity, which is currently still ongoing today, dates back to January 14th 1955, when the company "Sottoriva Giuseppe e Claudio F.lli Fu Matteo" was founded.*

*It is important to remember – even if not present in the company's name – the role that Miss Santa (the sister, known to all as Miss Ina) played in the company establishment; she actively cooperated with her brothers Giuseppe and Claudio, by dedicating her whole life to the company, thus being an important cornerstone within the corporate panorama.*

*Another very important investment has been the opening in December of 2010 of a new company branch in America, located at Griffith Commercial Park in Charlotte, North Carolina, to better serve the North American market.*

*Today Sottoriva SpA exports 85% of its production all over the world; its warehouses have been continuously*

*expanded and modernized, and today occupy an 11.100 square meters covered area plus a 23.500 square meters outdoor area.*

*The museum Sottoriva was born to emphasize this history of people, work and commitment. The two rooms of the museum show a collection of machines manufactured by Sottoriva in the first years of activity, all perfectly restored and functioning. The museum gives an outline of the history of the bakery technology mechanization.*

### **Sottoriva Bread Technology Center.**

*The Sottoriva Bread Technology Center is a space created with the dual task of supporting the division of research and development and is meant to be the headquarters of all the tests performed with Sottoriva's customers.*

*The Bread Technology Center is equipped with the most modern machines and ovens for the production of bread, constantly updated and it can satisfy the most demanding customers. During the tests, the company provides its specialized staff that can support and guide the customer during all the testing phases.*





**1. Materie prime**  
*Raw materials*



**2. Impasto**  
*Mixing*



**5. Cottura**  
*Baking*



**4. Lievitazione**  
*Proving*

**6. Prodotti finiti**  
*Final products*



Rosetta  
Rosetta roll



Kaiser  
Kaiser roll



Tartaruga  
Turtle Bread



Spaccatina  
Round portuguese



Bruco  
Caterpillar



Mantovana  
Mantovana Italian roll



Ovalina  
Petit pain



Banana  
Italian roll



Zoccoletto  
Square roll



Portoghese  
Portuguese



Pane Hamburger  
Hamburger bun



Pane Hamburger  
Hamburger bun



**3. Taglio-formatura**  
*Dividing-moulding*



Hot dog



Pane Al Latte  
Soft Bun



Pizza



Baguette



Ciabatta



Pan Carrè  
Tin bread



Pane da toast  
Toast bread



Croissant



Saccottino  
Danish pastry



Pasticceria  
Pastry



Panettone

## Dosatore miscelatore Water dosing-mixing unit

# MDA · MDM · SDA · SDM

Servono per miscelare e dosare acqua proveniente da più fonti, con temperatura da +3°C +45°C ca.

*Necessary to mix and dose water coming from different sources, with temperature from +3°C up to +45°C approx.*



## Refrigeratore per acqua Water cooler

# SC

SC: Serve per abbassare la temperatura dell'acqua, da +18°C a +3°C ca., da utilizzare per impasti.

*SC: It reduces the water temperature from +18°C to +3°C, to be used in mixings.*

TIPO TYPE	PRODUZIONE ORARIA HOURLY OUTPUT	CAPACITÀ DI RAFFREDDAMENTO COOLING CAPACITY - L/15 min	MOTORE MONOFASE SINGLE-PHASE MOTOR	TRIFASE THREE-PHASE	DIMENSIONI mm SIZE mm
SC80/2	80	20	KW 1.07		870x560x590
SC120/2	120	30	KW 1.44		870x560x590
SC200/2	200	50		KW 2.55	1050x620x990
SC300/2	300	75		KW 4.8	1050x620x990
SC500/2	500	125		KW 4.8	1250x730x1000



## Setaccio per farina Flour sifter

# SF

Macchina adatta per eliminare le impurità e per ossigenare la farina. La farina setacciata passa direttamente all'impastatrice. Produzione 50 kg farina in 6-8 minuti.

*Suitable to eliminate the impurities and to oxygenate the flour. The flour once sieved, is directly poured into the bowl of the mixer. Production 50 kg of flour every 6 - 8 minutes.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SF	KW 0,37	145	1230x670x1400



## Impastatrice a forcella Fork mixer

### ARCA

L'impastatrice a forcella ARCA è l'evoluzione delle tradizionali macchine adatte per impasti duri e semiduri. Le caratteristiche tecniche rispecchiano i canoni tradizionali di lavoro, sia in termini di apporto di calore all'impasto, che in termini di velocità di lavoro. Essa si caratterizza inoltre per l'affidabilità e la sicurezza di funzionamento, come dimostrano i movimenti in bagno d'olio e la protezione antinfortunistica mobile. Struttura in acciaio verniciato bianco, testata in fusione verniciata bianca e vasca in acciaio inox.

*The fork mixer ARCA is the evolution of the traditional machines suitable for hard and semi-hard dough. The technical features reflect the traditional working rules both for dough overheating and for working rapidity. Also, the movement in oil bath and the movable safety guard prove the reliability and working security. Structure made of white painted steel, white painted cast iron head and bowl in stainless steel.*

TIPO TYPE	MOTORE 2 VELOCITÀ 2 SPEED MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
ARCA 90	KW 1,50-3,00	90	420	1262x892x1093
ARCA 140	KW 2,06-3,68	140	452	1373x982x1093
ARCA 200	KW 2,35-4,4	200	490	1437x1044x1143
ARCA 250	KW 2,35-4,4	250	500	1470x1084x1143



## Impastatrice a forcella Fork mixer

### LEPTIS

L'impastatrice a forcella Leptis è una macchina con vasca non motorizzata per impasti di pane francese e pane speciale. La velocità di rotazione della vasca è regolata da un apposito sistema di frenatura. Struttura in acciaio verniciato bianco. Vasca in acciaio inox. Riparo antinfortunistico della vasca dotato di dispositivo di sicurezza che blocca la macchina quando il riparo viene sollevato. La forcella può essere sollevata per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.

*The fork mixer mod. LEPTIS is a machine with no motorized bowl suitable for dough of French and special bread. The bowl speed rotation is regulated by a braking system. White painted steel structure. Stainless steel bowl. Bowl guard equipped with safety device which stops the machine when the guard is lifted. Fork can be lifted to help the bowl emptying operations.*

TIPO TYPE	MOTORE 2 VELOCITÀ 2 SPEED MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg
LEPTIS	KW 3,3	180	380



## Impastatrice a bracci tuffanti Double arm mixer

### IBT2 · IBT3

L'impastatrice a bracci tuffanti è particolarmente indicata in panifici, grissinifici e industrie dolciarie. Il particolare sistema a bracci tuffanti ossigena l'impasto non riscaldandolo, pur avendo una alta velocità di lavoro. La vasca è in acciaio inox. A richiesta: Temporizzatori per il ciclo di lavoro automatico.

*The double arm mixer is particularly fit for bakeries, bread stick factories, confectionery and pastry shops. The particular double arm system oxygenates the dough, but it doesn't warm it, although it has a high working speed. The bowl is made of stainless steel.*

*On request: Timers for automatic working cycle.*

TIPO TYPE	MOTORE 2 VELOCITÀ 2 SPEED MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
IBT2	KW 1,2-1,5	50	430	750x785x1430
IBT3	KW 1,62-2,21	80	590	865x900x1580



## Impastatrice a bracci tuffanti Double arm mixer

### IBT4 · 5 · 6 · 7/M

L'impastatrice a bracci tuffanti è particolarmente indicata in panifici, grissinifici e industrie dolciarie. Il particolare sistema a bracci tuffanti ossigena l'impasto non riscaldandolo, pur avendo una alta velocità di lavoro. Il carrello è estraibile e i bracci regolabili in altezza. La vasca è in acciaio inox.

A richiesta: 1) Temporizzatori per il ciclo di lavoro automatico.

2) Ciclo di lavoro automatico e sollevamento motorizzato dei bracci.

*The double arm mixer is particularly fit for bakeries, bread stick factories, confectionery and pastry shops. The particular double arm system oxygenates the dough, but it doesn't warm it, although it has a high working speed. The carriage can be extracted and the arms are adjustable as to height. The bowl is made of stainless steel.*

*On request: 1) Timers for automatic working cycle.*

*2) Fully automatic working cycle with motorised lifting of the arms.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
IBT4	KW 2,43-3	120	865	930x1120x1870
IBT5	KW 4,4-5,5	180	1240	1055x1360x1835
IBT6	KW 4,4-5,5	240	1260	1083x1360x1835
IBT5M	KW 4,4-5,5	180	1280	1065x1590x2130
IBT6M	KW 4,4-5,5	240	1285	1085x1630x2130
IBT7M	KW 6,1-8	320	1500	1205x1730x2240



## Impastatrice a spirale a vasca fissa Spiral mixer with fixed bowl

### SPRINT V.2

Impastatrice a spirale a vasca non estraibile. Struttura in lamiera di acciaio. Spirale e vasca in acciaio inox ad alta resistenza. Viene fornita con 2 velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto preselezionabili con 2 temporizzatori con passaggio automatico da funzionamento lento a veloce. Arresto automatico una volta trascorso il tempo reimpostato per il funzionamento veloce, rimanendo inalterata la possibilità di arrestare manualmente la macchina in qualunque momento. Trasmissioni a cinghia. Montata su ruote con piedini d'appoggio a terra regolabili in altezza per compensare le frequenti disuniformità dei pavimenti.

*Spiral mixer with fixed bowl. Thick steel sheet structure. High resistance stainless steel spiral, stainless steel bowl. Two speeds spiral rotation with dough times to set by means of two timers (one for each speed) placed on the control board. The change from the low dough speed to the high dough speed and the stopping of the machine happen automatically. Possibility to reverse the bowl rotation. Belt drives. The machine is equipped with wheels to allow an easy moving and with support feet. Height adjustable to compensate the floor unevenness and to guarantee the machine stability once it is placed in its fixed position.*

TIPO TYPE	POTENZA MOTORI KW MOTORS POWER KW	VOLUME VASCA l. BOWL VOLUME l.	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SPRINT V.2 60	1.0 / 4.0 - 0.55	97	60	310	622x1049x1254
SPRINT V.2 80	1.0 / 4.0 - 0.55	126	80	325	694x1115x1254
SPRINT V.2 90	2.1 / 3.7 - 0.7	135	90	410	734x1274x1359
SPRINT V.2 130	2.06 / 4.7 - 0.7	190	130	440	833x1271x1359
SPRINT V.2 160	3.7 / 5.9 - 0.75	250	160	590	925x1392x1457
SPRINT V.2 200	3.7 / 5.9 - 0.75	280	200	780	928x1450x1588



## Impastatrice a spirale a vasca fissa Spiral mixer with fixed bowl

### TWIST

In grado di soddisfare i clienti più esigenti, la collaudata impastatrice a spirale mod. TWIST è ancora più appetibile: configura la tua impastatrice personale!

- › Affidati alla robustezza dei motori extra-potenziati.
- › Pulitura automatica del bordo vasca grazie alla particolare forma per l'auto pulizia.
- › Tutta la zona splash in acciaio inox.
- › Scegli la versione Sottoriva Classic oppure la tua TWIST completamente in acciaio inox.
- › Scegli il tuo colore preferito che darà un tocco di eleganza ad ogni laboratorio, specialmente quelli visibili al pubblico.
- › Piedini di supporto in acciaio che ne assicurano stabilità durante la lavorazione.

*Able to satisfy even the most demanding customers, the tested Spiral Mixer mod. TWIST is even more appealing: customize your personal mixer!*

- › Heavy duty, powerful motors.
- › Particular design of the bowl supporting wheels.
- › Stainless steel in all the splash zone.
- › Choose the Sottoriva classic version or the stainless steel TWIST.
- › Choose your favourite colour, it will give a touch of elegance to any laboratories, especially those open to the public.
- › Support stainless steel feet to guarantee the machine stability during working.

TIPO TYPE	POTENZA MOTORI KW MOTORS POWER KW	VOLUME VASCA l. BOWL CAPACITY l.	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
TWIST 60/1	1.0 / 4.0 - 0.55	97	60	315	622x1049x1254
TWIST 80 /1	1.0 / 4.0 - 0.55	126	80	330	694x1115x1254
TWIST 90 /1	3.7 / 5.9 - 0.7	135	90	435	734x1274x1359
TWIST 130/1	3.7 / 5.9 - 0.7	190	130	450	833x1271x1359
TWIST 160/1	5 / 7 - 0.75	250	160	620	925x1392x1457
TWIST 200/1	4.8 / 7.5 - 0.75	280	200	725	928x1450x1588
TWIST 250/1	7.1 / 12.1 - 0.75	392	250	845	1080x1603x1588
TWIST 300/1	7.1 / 12.1 - 0.75	425	300	845	1080x1603x1588



Colori disponibili / available colours

- Classic
- Light Coffee
- Power Red
- Purple Sky
- Blue Laguna
- Silver Lake

## Impastatrice a spirale con ribaltatore Spiral mixer with tipper

### PRISMA

Macchina composta dall'impastatrice a spirale tipo TWIST e da un dispositivo idraulico di ribaltamento tipo PRISMA. L'impastatrice a spirale è a due velocità e due temporizzatori con ciclo di lavoro automatico e inversione di vasca. Lo scarico può essere a richiesta su banco o su tramoggia della spezzatrice volumetrica, a sinistra e a destra.

*Machine made up of a TWIST model spiral mixer and PRISMA tilting hydraulic device. The two-speed spiral mixer has two timers with automatic working cycle and bowl reversal. Upon request the dough can be poured either on a table or on the hopper of the volumetric divider, either to the right or to the left side.*



TIPO TYPE	POTENZA IMPASTATRICE KW MIXER POWER KW	POTENZA SOLLEVATORE KW LIFTER POWER KW	VOLUME VASCA l. BOWL CAPACITY l.	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg
PRISMA 130/B	2.06 - 4.7 - 0.66	0.75 / 1.01	193	130	855
PRISMA 160/B	3.7 - 5.9 - 0.75	0.75 / 1.01	250	160	1025
PRISMA 200/B	3.7 - 5.9 - 0.75	0.75 / 1.01	280	200	1115
PRISMA 250/B	3.7 - 7.75 - 0.75	0.75 / 1.01	392	250	1230
PRISMA 300/B	3.7 - 7.75 - 0.75	0.75 / 1.01	425	300	1235
PRISMA 130	2.06 - 4.7 - 0.66	0.75 / 1.01	193	130	1080
PRISMA 160	3.7 - 5.9 - 0.75	0.75 / 1.01	250	160	1255
PRISMA 200	3.7 - 5.9 - 0.75	0.75 / 1.01	280	200	1345
PRISMA 250	3.7 - 7.75 - 0.75	0.75 / 1.01	392	250	1480
PRISMA 300	3.7 - 7.75 - 0.75	0.75 / 1.01	425	300	1465

## Impastatrice a doppio utensile Double tool mixer

### DUAL

Impastatrice a doppia spirale per impasti intensivi. Tale impastatrice per mezzo dell'azione di compressione e decompressione della pasta al passaggio tra i due utensili permette di avere un minore riscaldamento della pasta ed un tempo d'impasto notevolmente inferiore all'impastatrice tradizionale. Costruita in fusione di ghisa con ingranaggi in bagno d'olio. Sistema idraulico di sollevamento testata e sgancio carrello. Dotata, a richiesta, di computer a 50 programmi e di sonda per il controllo della temperatura.

*Double-spiral mixer for intensive mixing. This mixer by means of the compression and decompression action of the dough when being processed between the mixing tools allows to have a minimum warming up of the dough and a mixing time considerably inferior in respect of a traditional mixer. Built in cast iron with gears in oil bath, hydraulic system of head lifting when releasing the trolley. Supplied on request with a 50-program-computer and with a device to measure the mixing temperature.*



TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg
DUAL 130	KW 5,9/10,3-1,1-1,1	130	1270
DUAL 160	KW 10,3/15-1,5-1,1	160	1324
DUAL 250	KW 15/23,5-1,5-1,1	250	1713

## Impastatrice a spirale a vasca estraibile Automatic spiral mixer with removable bowl

### EVO

Struttura in lamiera di acciaio verniciato di grosso spessore. Sistema idraulico con pistoni di sollevamento testata e sgancio carrello. La testata della macchina è montata con un esclusivo dispositivo di sollevamento idraulico che, nella fase d'impasto, la neutralizza e la protegge dalle sollecitazioni trasmesse dall'utensile impastatore. Rotazione dell'utensile a spirale per mezzo di cinghie movimentate da un motore di grossa potenza. Trasmissione del moto della vasca, con motore indipendente, a cinghie ad alta prestazione e riduttore a vite senza fine in bagno d'olio. Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto impostabili su timer doppio (uno per ogni velocità). Il passaggio da velocità di impasto bassa a elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente. Aggancio automatico del carrello con sistema autocentrante. Comandi salita/discesa testata, posti sul carrello con sistema brevettato.

*Heavy duty painted steel structure. Hydraulic lifting device with machine head lifting pistons and trolley release. The machine head is equipped with a special hydraulic lifting device which, during the mixing phase, permits to avoid the stress transmitted by the mixing tool. Spiral rotation through belts driven by a powerful motor. Motion transmission of the bowl by an independent motor, high performance belts and worm screw gear in oil bath. Two speeds rotation spiral with mixing time to set by double timer (one for each speed). The change from low to high mixing speed and the stopping of the machine occurs automatically. Automatic trolley hooking with new self-centering system. Lifting / lowering controls on trolley with new patented system.*



TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg
EVO 130	KW 3/5,15-1,1-1,85	130	900
EVO 160	KW 4,5/7,8-1,1-1,85	160	1090
EVO 200	KW 4,5/7,8-1,1-1,85	200	1095
EVO 250	KW 5,9/10,3-1,1-1,85	250	1275
EVO 300	KW 5,9/10,3-1,1-1,85	300	1280

## Cilindro automatico Automatic dough brake

### CP4 · CP4M

Macchina automatica dotata di un contatempo per predisporre la durata della laminazione. Al termine di ogni ciclo di lavorazione la macchina si ferma.

CP4: portata massima 15 kg. di pasta per ogni ciclo con cilindri di laminazione in acciaio da 520 mm.

CP4M: portata massima 20 kg. di pasta per ogni ciclo con cilindri di laminazione in acciaio da 620 mm.

*Automatic machine fitted with timer to pre-set the sheeting time. The machine stops automatically when the working process is completed.*

*CP4: Max capacity 15 kg of dough for each cycle with steel sheeting rollers of 520 mm.*

*CP4M: Max capacity 20 kg of dough for each cycle with steel sheeting rollers of 620 mm.*



TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
CP4	KW 3	265	800x1110x1130
CP4M	KW 4	290	900x1110x1130

## Spezzatrice esagonale automatica Automatic hexagonal divider

### SEI V.3

Macchina per spezzare pasta tenera, divide un determinato peso di pasta in 37 parti uguali di forma esagonale.

*Machine useful to divide soft dough, it divides a fixed weight of dough into 37 equal parts of hexagonal shape.*

TIPO TYPE	N° DIVISIONI NO. OF DIVISIONS	PEZZATURA gr WEIGHT gr		CAPACITÀ PASTA MAX Kg MAX DOUGH CAPACITY Kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
		MIN	MAX			
SEI 57 V.3	37	30	130	4,7	205	700x550x1635
SEI 60 V.3	37	40	135	5	205	700x550x1635
SEI 63 V.3	37	40	160	6	205	700x550x1635



## Spezzatrice quadrata automatica e semiautomatica Automatic and semi-automatic square divider

### SBS V.3 · SBE V.3

Macchina ideale per il taglio di forma quadrata di pasta per baguettes e filoni. Funzionamento oleodinamico con sistema di regolazione della pressione e del tempo di sosta in modo da poter allargare al massimo anche i pastoni più duri. Cestello e coltelli in acciaio inox, quadrati in nylon.

*An ideal machine for the cutting of square dough for baguettes and loaves. Hydraulic working with pressure and stand-by-time adjustment in order to roll out wide even the toughest dough. Tank and knives in stainless steel and squares in nylon.*



TIPO TYPE	N° DIVISIONI NO. OF DIVISIONS	PEZZATURA gr WEIGHT gr		CAPACITÀ PASTA MAX Kg MAX DOUGH CAPACITY Kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
		MIN	MAX			
SBS 1020 V.3 / SBE 1020 V.3	10	300	1600	16	250	700x600x1635
	20	150	800	16		700x600x1635
SBS 1530 V.3 / SBE 1530 V.3	15	150	1050	16	250	700x600x1635
	30	90	520	16		700x600x1635
SBS 10 V.3 / SBE 10 V.3	10	300	2000	20	250	700x600x1635
SBS 20 V.3 / SBE 20 V.3	20	150	1000	20	250	700x600x1635
SBS 24 V.3 / SBE 24 V.3	24	120	820	20	250	700x600x1635
SBS 30 V.3 / SBE 30 V.3	30	90	650	20	250	700x600x1635

## Formatrice a 2 cilindri 2 Rollers moulder

### C600

Lunghezza cilindri 600mm. La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione e da 2 cilindri i quali eseguono la laminazione della pasta; quest'ultima passando successivamente tra i tappeti rotanti, a velocità diverse, si arrotola formando i vari tipi di pane.

*Roller length 600mm. The machine is equipped with a feeding conveyor belt and two rollers which carry out the sheeting of the dough, then it passes through the rolling felt-belts, working at different speeds, where it is rolled giving various forms of bread.*

TIPO TYPE	LUNGHEZZA CILINDRI ROLLER LENGTH	PESO kg WEIGHT kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
C600	600 mm	140	940x1190x1175



## Formatrice a 4 cilindri 4 Rollers moulder

### C40

Lunghezza cilindri 600 mm. La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione e da 4 cilindri i quali eseguono la laminazione della pasta; quest'ultima passando successivamente tra i tappeti rotanti a velocità diverse si arrotola formando i vari tipi di pane.

*Roller length 600 mm. The machine is equipped with a feeding conveyor belt and four rollers which carry out the sheeting of the dough, then it passes through the rolling felt-belts, working at different speeds, where it is rolled giving various forms of bread.*

TIPO TYPE	LUNGHEZZA CILINDRI ROLLER LENGTH	PESO kg WEIGHT kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
C40/3	600 mm	170	960x1190x1175



## Formatrice con filonatore Moulder with pressing plate

### C40/P

Lunghezza cilindri 600 mm. La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione e da 4 cilindri i quali eseguono la laminazione della pasta; quest'ultima passando successivamente tra i tappeti rotanti a velocità diverse si arrotola formando i vari tipi di pane. Macchina con filonatore a tavola con l'allungamento del filone, optional: cilindro di schiacciamento sul tappeto di introduzione.

Roller length 600 mm. The machine is equipped with a feeding conveyor belt and four rollers which carry out the sheeting of the dough, then it passes through the rolling felt-belts, working at different speeds, where it is rolled giving various forms of bread. Machine with pressing plate to extended the loaf, optional: pressing roller on the top of the infeed belt.

TIPO TYPE	LUNGHEZZA CILINDRI ROLLER LENGTH	PESO kg WEIGHT kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
C40/P	600 mm	235	902x2050x1180



## Filonatrice - Baguettatrice Baguette moulder

### FB/2

Filonatrice adatta alla produzione di baguettes, filoni e filoncini. Montata su carrello. A richiesta può essere fornita di tappeto uscita.

Long-loaf moulder suitable for the production of baguettes, loaves and finger rolls. Mounted on a trolley. It can be supplied with an outfeed belt upon request.

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI IN LAVORO mm SIZE WHEN WORKING mm	DIMENSIONI mm SIZE mm
FB/2	KW 0,37	230	1060x950x1520	1060x860x1520



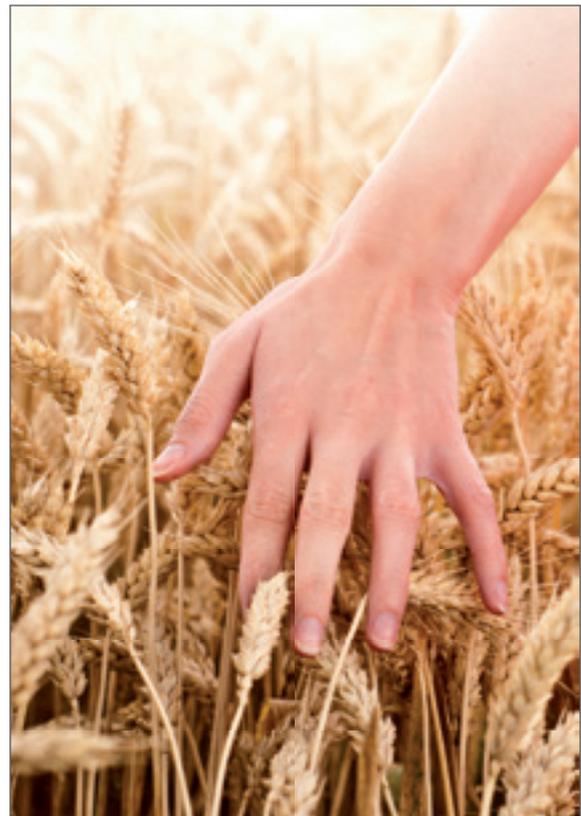
## Gruppo automatico Automatic bread and roll machine

# WINNER WINNER/S



È un gruppo automatico per pane avvolto per piccole e medie produzioni con paste morbide e dure. Impostazione manuale della pezzatura variabile da 30 a 500 gr. ca. a seconda del tipo di taglio a 1, 2 o 3 vie con coltelli divisori sostituibili manualmente. Regolazione dello spessore di laminazione. Impostatore della lunghezza di taglio. Variatore della velocità di produzione. Larghezza testata di laminazione e spezzatura 120 mm. Formatrici a 2 cilindri di larghezza utile 500 mm per il modello WINNER e con una sola formatrice a due cilindri di larghezza utile 500 mm per il modello Winner/S. Montato su ruote. Struttura e carter in acciaio inox. Optional: tappeto di uscita laterale per alimentazione arrotondatrice continua. Dispositivo filonatore applicabile sulla prima formatrice.

*It is an automatic unit for small and medium outputs of rolls of soft and hard dough. Manual selecting of the weight range variable from about 35 to 500 gr. according to the cut type. At 1, 2 or 3 rows with dividing knives replaceable manually. Sheeting thickness adjustment. Selecting device for cut length. Output speed variator. Sheeting and dividing head 120 mm wide. Two rollers moulders WINNER and with only one moulder at two rollers with working width of 500 mm for the model Winner/S. Mounted on castors. Stainless steel structure and casing. Optionals: lateral outlet belt to feed the continuous rounder. Long-loaf moulding device to be fitted on the first moulder.*



## Gruppo automatico Automatic bread and roll machine

### DUETTO 2

### DUETTO 2/S



Questo gruppo automatico è adatto a panifici che necessitano di macchine flessibili in grado di produrre i più svariati tipi di pane, ma con ingombri ridotti. È in grado di tagliare sia paste dure che tenere oltre alla ben nota "CIABATTA" con pezzature variabili da 20 a 1.500 gr ca. per mezzo di coltello intercambiabile a 1-2-4-6 file (3 opzionale) e con una produzione da 350 a 16.500 pezzi/ora grazie ad un divaricatore a due vie e alla variazione di velocità tramite potenziometro. Alimentazione automatica con nastro di elevata capacità con larghezza della spezzatrice di 180 mm. Nel modello Duetto 2 il filonatore (opzionale) può essere o incorporato tra la prima e la seconda formatrice o del tipo a carrello da applicare sulla prima o seconda formatrice oppure dopo i tappeti di riposo. Nel modello Duetto 2/S è applicabile solo il filonatore a carrello (opzionale). Formatrici a 4 cilindri, con antiscarto, di larghezza utile 500 mm con possibilità di formatura fino a 1.000 gr. Fornito di serie con pannello comandi Touch-Screen con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa tramite PLC per una facile autoregolazione della velocità del coltello di spezzatura e una maggior precisione del peso impostato. Possibilità di lavoro con impostazione dati manuale. Struttura in acciaio inox.

*AUTOMATIC UNIT suitable for bakeries requiring versatile machines able to produce many different types of bread, but also having to take into account the available space in the bakery. It can divide hard and soft dough as well as the well-known "CIABATTA" with variable weight range from 20 to 1.500 g. (approx.) in 1-2-4-6 rows (3 on optional) obtainable by means of interchangeable knives. High capacity automatic infeed belt. Sheeting and dividing head width 180 mm. The speed is adjusted by means of a variator, which offers higher machine versatility. In the model Duetto 2 the long loaf moulding device (optional) can be installed either incorporated between the first or second moulder or on trolley to be installed on the first or second moulder or after the resting belts. In the model Duetto 2/S it is possible to install only the long loaf moulder on trolley. Four rollers moulder, with antiproduction reject, of useful width 500 mm, max. moulder at 1.000 gr. The controls are located on the right with respect to the machine dough infeed direction. With easy to use "Touch-Screen control panel with 50 memories and dividing knife speed selfadjustment for obtaining more precision in the set weights. Possibility to work manually without electronic control. Stainless steel structure.*

**Gruppo automatico**  
**Automatic bread and roll machine**

**BRIO**

**BRIO/S**



È un gruppo automatico per pane avvolto per medie e alte produzioni con paste morbide e dure. Impostazione elettronica o elettromeccanica della pezzatura variabile da 20 a 1250 gr ca. a seconda del tipo di taglio a 1, 2, 4 o 6 vie con coltelli divisori sostituibili manualmente. Regolazione manuale dello spessore di laminazione e della velocità del coltello di spezzatura per l'ottenimento del peso impostato. Optional: tappeto di uscita laterale per alimentazione arrotondatrice continua. Dispositivo filonatore applicabile sulla prima e/o seconda formatrice, o tappeti di riposo. Larghezza testata di laminazione e spezzatura mm 180. Struttura in acciaio inox. Il modello Brio/S è equipaggiato con una sola formatrice a 4 cilindri di larghezza utile 600 mm.

*It is an automatic unit for roll bread for medium and high outputs with soft and hard dough. Electronic or electromechanical setting of the weight range variable from about 20 to 1250 gr approx. according to the cut type at 1, 2, 4 or 6 rows with dividing knives replaceable manually. Manual adjustment of the sheeting thickness and of the cutting knife speed in order to obtain the set weight. Optional: lateral exit belt to feed the continuous rounder. Long-loaf moulding device to be fitted on the first moulder, second or resting belts. Width of the sheeting and dividing head mm 180. Stainless steel structure. The model Brio/S is equipped with only one four rollers moulders 600 mm wide.*



## Gruppo automatico Automatic bread and roll machine

# ZENIT



Gruppo automatico con intagliamento automatico per teglie da 60x80 o 60x100 cm. piane o ondulate. Possibilità di lavoro ad 1-2-3-4 file con pezzature variabili da 30-750 gr. e oltre. Regolazione elettronica della pezzatura con visualizzazione a display, rifasamento delle teglie in automatico. A richiesta inserimento della 5ª fila. Possibilità di abbinamento a celle di prefermentazione, a impianti automatici e ad alimentatori automatici. Scarico ciabatta e filonatore.

*Automatic unit with automatic loading of flat or corrugated 60x80 or 60x100 cm. trays. Possibility of working at 1-2-3-4 rows for weight range from 30-750 gr. and over. Electronic adjustment of the weight range with display and automatic tray reset. 5th row available upon request. Possibility of coupling to the pre-rising provers, automatic plants and automatic feeders. Discharge for CIABATTA and long-loaf moulding device.*



## Spezzatrice arrotondatrice Divider rounder

# LYRA



Macchina a due vie per la produzione di panini rotondi. È dotata di una tramoggia in acciaio inox dalla capacità di 15 kg di pasta. La pasta, trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stella, viene compressa nelle camere di porzionatura che, opportunamente regolate, realizzano il peso desiderato. Con l'ausilio di diverse camere facilmente intercambiabili la macchina può spezzare da 30 gr a 125 gr circa di pasta e da 40 a 180 gr nella versione S. Una volta determinato il peso, il pezzo di pasta viene espulso ed entra nella stazione di arrotondatura. L'arrotondamento avviene in 2 fasi in cui è possibile regolare sia la velocità che il tempo di arrotondatura. I pezzi adeguatamente arrotondati escono su un nastro trasportatore. La macchina viene fornita con una camera di arrotondatura a scelta. Produzione oraria max. 3.000 pezzi/ora su 2 file.

*Machine at two rows for the production of round bread. It is equipped with stainless steel hopper for a capacity of 15 kg of dough. The dough, gently handled thanks to a dosing star system, is compressed in the portion chambers, which, appropriately adjusted, gives the required weight. Thanks to several chambers easily interchangeable, the machine can divide from about 30 gr to 125 gr dough and from 40 to 180 gr in the model S. Once the weight is fixed, the dough piece is discharged under the rounding station. The rounding happens in two phases and it is possible to adjust both the rounding speed and time. The pieces, properly rounded, exit on conveyor belt. The machine is supplied with one rounding chamber to be chosen. Hourly production max. 3.000 pieces/hour at 2 rows.*



Pannello meccanico nella versione meccanica.  
Control panel in the mechanical version.

TIPO TYPE	PEZZATURA gr WEIGHT RANGE gr	PRODUZIONE ORARIA (pz/h) HOURLY PRODUCTION (pcs/h)
LYRA M	30 -125 gr	3000
LYRA M-S	40 -180 gr	3000
LYRA	30 -125 gr	3000
LYRA S	40 -180 gr	3000

## Spezzatrice Arrotondatrice Divider Rounder DINAMICA



Macchina per la produzione di panini rotondi, hamburger, pane arabo, pitta e pizza. La macchina, adatta per lavorare paste tenere e semidure, è dotata di tramoggia in acciaio inox della capacità di 20 kg circa. La pasta, trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stella, viene compressa nelle camere di porzionatura che, opportunamente regolate, realizzano il peso desiderato. Una volta determinato il peso mediante volantino, i pezzi di pasta vengono espulsi ed entrano nel tamburo arrotondatore, facilmente intercambiabile a seconda del peso richiesto. Durante il lavoro è possibile effettuare mediante potenziometro la contemporanea ed indipendente regolazione della velocità di produzione e della velocità di arrotondatura. Infine i pezzi di pasta adeguatamente arrotondati vengono depositati sul nastro di uscita unico o su nastri divaricatori (optional). È dotata di variazione elettronica della velocità di produzione e di arrotondatura. Produzione oraria 800-1600 pezzi/ora per fila (27 battute/min.). La macchina è completa di n° 1 SET DI PISTONI STANDARD e con un tappeto di uscita unico. È disponibile anche la versione dotata di pannello "Touch screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC per regolare peso, velocità di produzione e velocità di arrotondatura.

*Machine for the production of round bread, hamburger, arab bread, pitta and pizza. The machine, suitable to work soft and semi-tough doughs, is equipped with stainless steel hopper for a capacity of 20 Kg. abt. The dough, gently handled thanks to a dosing star system, is compressed in the portion chambers, which appropriately adjusted gives the required weight. Once the weight is fixed, the dough pieces are discharged and enters the rounding drum, which is easily interchangeable according to the requested weight. During the machine operation it is possible by potentiometer to make the contemporaneous and independent regulation of the rounding and production speed. Finally the pieces properly rounded are deposited on the outlet spreading belts (optional). The machine is equipped with electronic adjustment of production and rounding speed. Hourly production 800-1600 pcs/h for row (27 strokes/min.). The machine is equipped with no.1 STANDARD PISTON dividing set-up and single outfeed belt. It is available also the model equipped with a "Touch screen" control panel with 50 setting programs and PLC for the adjustment of weight, production speed and rounding speed.*



Pannello  
elettromeccanico.  
*Electromechanical  
control panel.*



Pannello  
digitale.  
*Touch screen  
control panel.*

DINAMICA 4 - 4M	RANGE DI PESO WEIGHT RANGE		PRODUZIONE ORARIA (pz/h) HOURLY PRODUCTION (pcs/h)	TIPO DI VERSIONE TYPE OF VERSION
	gr	oz		
VERSIONE 1 / VERSION 1	15 - 30	0.70 - 1.23	6400	Versione extra / Extra version
VERSIONE 2 / VERSION 2	30 - 55	1.05 - 1.94	6400	Versione extra / Extra version
VERSIONE 3 / VERSION 3	55 - 80	1.94 - 2.82	6400	Versione extra / Extra version
VERSIONE 4 / VERSION 4	80 - 110	2.82 - 3.88	6400	Versione standard / Standard version
VERSIONE 5 / VERSION 5	110 - 140	3.88 - 4.94	6400	Versione standard / Standard version
VERSIONE 6 / VERSION 6	140 - 180	4.94 - 6.35	6400	Versione standard / Standard version

DINAMICA 5 - 5M	RANGE DI PESO WEIGHT RANGE		PRODUZIONE ORARIA (pz/h) HOURLY PRODUCTION (pcs/h)	TIPO DI VERSIONE TYPE OF VERSION
	gr	oz		
VERSIONE 1 / VERSION 1	15 - 30	0.70 - 1.23	8000	Versione extra / Extra version
VERSIONE 2 / VERSION 2	30 - 55	1.05 - 1.94	8000	Versione standard / Standard version
VERSIONE 3 / VERSION 3	55 - 80	1.94 - 2.82	8000	Versione standard / Standard version
VERSIONE 4 / VERSION 4	80 - 105	2.82 - 3.70	8000	Versione standard / Standard version
VERSIONE 5 / VERSION 5	105 - 130	3.70 - 4.58	8000	Versione standard / Standard version

DINAMICA 6 - 6M	RANGE DI PESO WEIGHT RANGE		PRODUZIONE ORARIA (pz/h) HOURLY PRODUCTION (pcs/h)	TIPO DI VERSIONE TYPE OF VERSION
	gr	oz		
VERSIONE 1 / VERSION 1	15 - 30	0.70 - 1.23	9600	Versione extra / Extra version
VERSIONE 2 / VERSION 2	30 - 55	1.05 - 1.94	9600	Versione standard / Standard version
VERSIONE 3 / VERSION 3	55 - 80	1.94 - 2.82	9600	Versione standard / Standard version
VERSIONE 4 / VERSION 4	80 - 110	2.82 - 3.88	9600	Versione standard / Standard version

## Spezzatrice arrotondatrice automatica Automatic divider rounder

# ATHENA PLUS



Spezzatrice arrotondatrice a 4-5 o 6 file, "heavy duty", ad alta produttività, adatta per spezzare ed arrotondare la pasta, che sottoposta ad ulteriori lavorazioni permette di ottenere pane rotondo, stampato, hamburger, filoncini, pita, pizza. La macchina è adatta per lavorare paste tenere e semidure, SENZA NESSUN UTILIZZO DI OLIO per la lubrificazione dei pistoni. Macchina dotata di sistema "STOP STRESS SYSTEM" per un minore maltrattamento della pasta. Pezzatura variabili da 25 a 210 gr. a seconda del tipo di macchina. Produzione oraria 1000/2500 pezzi a fila (42 battute/min.).

"Heavy duty" high output divider rounder with 4-5 or 6 rows, suitable for dividing and rounding dough, which undergoes further processing to obtain round, moulded, pita, pizza bread, hamburger buns and finger rolls. The machine is suitable for working soft and semi-hard dough WITHOUT ANY USE OF LUBRIFICATION OIL for the pistons. The machine has the "STOP STRESS SYSTEM" to not damage the dough. Weight range from 25 to 210 according with the machine model. Hourly capacity 1000/2500 pieces per row (42 strokes/min.).

TIPO TYPE	PEZZATURA gr WEIGHT RANGE	PRODUZIONE ORARIA (pz/h) HOURLY PRODUCTION (pcs/h)
ATHENA 4 PLUS	50 - 210 gr	4000 / 10000
ATHENA 5 PLUS	30 - 130 gr	5000 / 12500
ATHENA 5-S PLUS	45 - 160 gr	5000 / 12500
ATHENA 6 PLUS	30 - 130 gr	6000 / 15000



Pannello touch screen.

*Touch screen  
control panel.*



Pannello elettromeccanico.

*Electromechanical  
control panel.*

# Spezzatrice arrotondatrice automatica Automatic divider rounder ATHENA LARGE PLUS



Spezzatrice arrotondatrice elettronica per la produzione di panini rotondi, hamburger, pane arabo, pita e pizza. La macchina, adatta a lavorare paste tenere e semidure, è dotata di tramoggia in acciaio inox rivestita di teflon della capacità di 25 kg circa e può essere alimentata da un idoneo manda pasta. La pasta, trattata delicatamente grazie ad un sistema di dosatura a stelle, viene compressa nelle camere di porzionatura, che opportunamente regolate realizzano il peso richiesto. Una volta regolato il peso agendo nel pannello di controllo "TOUCH SCREEN", i pezzi di pasta vengono espulsi ed entrano nel tamburo arrotondatore, che è facilmente intercambiabile in base al peso desiderato. Durante il funzionamento della macchina è possibile effettuare, agendo nel pannello di controllo "TOUCH SCREEN", la contemporanea ed indipendente regolazione della velocità di arrotondatura e della velocità di produzione. Alla fine i pezzi di pasta, adeguatamente arrotondati, vengono depositati sui nastri divaricatoti di uscita lunghi 800 mm (standard). Il pannello di controllo "TOUCH SCREEN" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC permette la regolazione del peso, velocità di produzione e velocità di arrotondatura. Produzione oraria 1.000-2.500 pezzi /ora per fila (42 battute/min.).

Divider rounder for the production of round bread, hamburger, arab bread, pitta and pizza. The machine, suitable to work soft and semi-tough doughs, is equipped with teflon-coated stainless steel hopper for a capacity of 25 kg. approx. and it could be fed by proper feeding device. The dough, gently handled thanks to a dosing star system, is compressed in the portions chambers, which appropriately adjusted give the required weight. Once the weight is fixed, the dough pieces are discharged and enters the rounding drum, which is easily interchangeable according to the requested weight. At the end, the pieces, properly rounded, are deposited on the outlet spreading belt. "TOUCH SCREEN" control panel with 50 setting programs and PLC for the adjustment of weight, production speed and rounding speed and all the information set for drums, dividing head. Hourly production from 1000 to 2500 pcs/h for row (42 strokes/min.).

## Athena Plus / Large - THE MAXIMUM FLEXIBILITY FOR A ROLL DIVIDER.

THE LARGE version of the Athena Plus with the interchangeable head is able to work at 1-2-3-4-5-6 pockets with a weight range from 25 to 700 gr (¾ oz to 24 oz), it is the maximum of the flexibility.



> The single pocket only divides and not round. Anyway, it can be rounded by a conical rounder ASR with the adjustable truck for 300 to 700 gr (10 ½ oz to 24 oz).

> It is particularly suitable for baguettes and other types of long breads.

> Easy to change piston blocks. No tools are required.

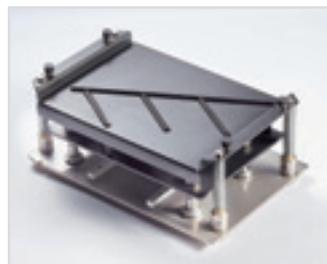
> This innovative system makes ATHENA PLUS a very flexible machine.

POCKETS		
6		Weight range from 25 to 130 gr (¾ oz to 4 ½ oz) Max. Hourly production 15,000 pieces
5		Weight range from 25 to 160 gr (¾ oz to 5 ½ oz) Max. Hourly production 12,500 pieces
4		Weight range from 30 to 210 gr (1 oz to 7 ½ oz) Max. Hourly production 10,000 pieces
3		Weight range from 130 to 250 gr (4 ½ oz to 8 ¾ oz) Max. Hourly production 7,500 pieces
2		Weight range from 150 to 350 gr (5 ½ oz to 12 ½ oz) Max. Hourly production 5,000 pieces
Single pocket "Dividing Only" or rounded by conical rounder ASR		Weight range from 300 to 700 gr (10 ½ oz to 24 oz) Max. Hourly production 2,500 pieces

## Spezzatrice automatica Automatic divider

# OPERA ONE 240

# OPERA 240



La spezzatrice automatica elettronica Mod. OPERA 240 è adatta per la produzione di pane spezzato laminato, tipo ciabatta, o stampato. È una macchina adatta a lavorare sia con paste tenere che con paste dure e permette di ottenere uno spessore fino a 40 mm.

#### STRUTTURA e CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Struttura in acciaio inox
- Pannello comandi elettronico con posizione regolabile per un maggior comfort dell'operatore
- Taglio effettuato a 1-2-3-4-6 vie (3 vie opzionale) con coltelli divisori intercambiabili a spatola, con pezzature da 25 a 1280 g.

Disponibile anche versione OPERA ONE 240

La versione OPERA-ONE, oltre alla classica tipologia di taglio a spatola, è completa di triplo sistema di taglio intercambiabile:

1. Taglio a ghigliottina trasversale abbinato a coltelli longitudinali a 1-2-3-4-5-6 vie (3 vie opzionale).
2. Taglio a spatola a 1-2-3-4-6 vie (3 vie opzionale) con coltelli divisori intercambiabili, con pezzature da 25 a 1280 g.
3. Dispositivo di stampa montato sul nastro di uscita pezzi con due tipologie di stampi:
  - A. Stampi tradizionali a scelta: tartaruga, bruco, o altri disegni a scelta personalizzabili in base alle specifiche del cliente. Larghezza dello stampo da 60 o da 80 mm.
  - B. Stampi speciali per la produzione di pane tagliato a Rombo, triangolo, baguette con punte e molto altro ancora.
4. Sfarinatore su nastro di introduzione o su testata (opzionale).

*The automatic electronic divider Mod. OPERA 240 is for production of sheeting bread, such as ciabatta or stamped bread. It is a machine suitable for both soft and hard dough and it allows obtaining up to 40 mm thickness.*

#### STRUCTURE AND TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel structure
- Adjustable position of the electronic control panel to ensure more comfort to the operator
- Cutting at 1-2-3-4-6 rows (3 OPTIONAL) with interchangeable "spatula" knives, weight ranges from 25 to 1280 g

*Available also the version mod. OPERA-ONE 240*

*The OPERA-ONE version is complete with a triple cutting system, in addition to the classic "spatula" knife:*

1. *Transversal guillotine knife: coupled with lengthwise knives at 1-2-3-4-5-6 rows (3 OPTIONAL).*
2. *Spatula knife: Cutting at 1-2-3-4-6 rows (3 OPTIONAL) with interchangeable "spatula" knives, weight ranges from 25 to 1280 g.*
3. *Stamping system: mounted on the outlet belt with two different stamping units:*
  - A. *Traditional stamps to choose among turtle, caterpillar or customizable drawing following the customer's requests. Stamp width starting from 60 or 80 mm*
  - B. *Special stamps for the production of several shape like rhomb, triangle, pointy baguette...and much more...*
4. *Flour duster placed on the inlet belt or on the head (option).*

## Spezzatrice automatica no stress Automatic divider no stress

### MR8



A 1, 2, 3, 4, 5, 6, file ideale per paste molli e lievitate per CIABATTA e pane FRANCESE, pezzature da 25 gr a 2000 gr. e oltre. Struttura e carter in acciaio inox. Nastro di carico pasta e testata di laminazione da 240 mm di larghezza utile. La laminazione della pasta avviene con un sistema a satellite multirullo, con battitura multipla antistress, regolabile manualmente da 6 a 26 mm di spessore. Il sistema di taglio longitudinale a dischi e il taglio a ghigliottina hanno coltelli intercambiabili nel numero di file e nella ghigliottina le lame possono essere diritte, inclinate e/o a triangolo o con forme come da specifiche del Cliente. Divaricatore file universale regolabile. Ogni movimentazione è controllata da inverter per dare la massima flessibilità di lavorazione. Pannello comandi "Touch screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC. La macchina si presta all'abbinamento a linee con sistemi di formatura, arrotondatura, stampa, taglio sistemi di caricamento teglie per una lavorazione completamente automatica.

At 1, 2, 3, 4, 5, 6, rows for soft and leavened dough like CIABATTA and BAGUETTE for weight ranges from 25 g to 2000 g. Stainless steel structure and covers. Inlet belt and sheeting head with 240 mm of useful width. A satellite multi-roller system sheets the dough with several anti-stress beats; manually adjustable thickness of lamination from 6 to 26 mm. The longitudinal cutting discs system and the guillotine cutter have interchangeable blades in the number of rows; the guillotine can have straight, inclined and/or triangle shaping blades, or different shapes as per customer's specifications. Universal spreading belts. Each movement is controlled by an inverter to give the maximum working flexibility. "Touch screen" control panel with 50 storable programs and PLC. The machine is suitable to be coupled to lines with moulder devices, rounding devices, stamping units, cutting devices and tray loading devices for a fully automatic working cycle.

## Spezzaciabatte con intagliamento automatico Stress free ciabatta divider with loading device

### TECNA

SPEZZATRICE AUTOMATICA a 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 file per paste molli TIPO CIABATTA e TIPO FRANCESE per pezzature da 25 gr a 2000 gr e oltre. Alimentazione automatica con nastro introduttore di 240 mm di larghezza utile. Spessore di laminazione regolabile da 6 a 18 mm. Sistema di taglio longitudinale a coltelli intercambiabili e taglio trasversale a ghigliottina. Divaricatore universale regolabile in ampiezza tramite volantino. Variatore di velocità. INTEGLIAMENTO AUTOMATICO per teglie 600x800 mm o 600x1000 mm con carico della capacità di ca. 10 teglie posizionate nella parte posteriore. Rifasamento automatico. La macchina è completamente in acciaio inox e montata su ruote con supporto girevole. Pannello comandi "Touch screen" con 50 programmi memorizzabili e gestione operativa con PLC. Può essere fornita con stazione di formatura a tavola o formatrice a 4 cilindri.

Automatic divider at 1,2,3,4,5,6,7 rows, suitable for soft dough like "CIABATTA" and "FRENCH BREAD" for weight range from 25 gr to 2000 gr and over. Automatic feeding with conveyor belt mm 240 useful width. Adjustable sheeting thickness from 6 to 18 mm about. Longitudinal cutting system by interchangeable knives and transversal cutting guillotine device. Universal spreading device with adjustable width by handwheel. Speed variator. AUTOMATIC TRAY LOADING DEVICE for trays 600x800 mm or 600x1000 mm. The trays capacity is of about 10 trays placed on the back side. Automatic re-setting. Completely stainless steel machine mounted on castors. "Touch screen" control panel with the possibility to store 50 programs and operating control by PLC. It can be supplied with bench moulding station or 4 rollers moulder.



## Tramoggia di carico automatica Loading Hopper

### AAC

ALIMENTATORE A STELLA per alimentazione spezzatrici mod. TECNA 240 o MR8, con tramoggia inox e teflonata per 170 kg. ca. di pasta; alimentazione pasta tramite sistema a stella in acciaio inox con rivestimento in Teflon.

*AUTOMATIC STAR FEEDER for dough feeding the dividers mod. TECNA 240 or MR8. Equipped with stainless steel and teflon-coated hopper, capacity 170 kg abt. of dough; dough feeding by stainless steel stars system coated by Teflon.*



## Mandapasta Automatic dough chunker

### AAP/S/1

ALIMENTATORE A STELLA per alimentazione pasta tappeto di introduzione dei GRUPPI ZENIT e BRIO, delle spezzatrici TECNA 240 e delle spezzatrici arrotondatrici ATHENA PLUS e DINAMICA. Completo di tramoggia in acciaio inox e TEFLONATA per 250 kg ca. di pasta; rulli di taglio a stella; fotocellule per alimentazione filone. Il carico di pasta viene fatto con il SOLLEVATORE-ROVESCIAIORE SC 3/M. Struttura portante in acciaio inox.

*AUTOMATIC STAR FEEDER for dough feeding on the inlet belt of the automatic units mod. ZENIT and BRIO, of the dividers mod. TECNA 240 and of the drum dividers-rounders mod. ATHENA PLUS and DINAMICA. Equipped with stainless steel and teflon-coated hopper, capacity 250 kg abt. of dough; grooved rollers; long-loaf feeding controlled by photocells; the dough loading on the above automatic feeder is made with the LIFTING-TILTING MACHINE SC 3/M. Stainless steel supporting structure.*



## Mandapasta Automatic dough chunker MPA

Struttura e carter in acciaio inox. Tramoggia in acciaio inox internamente teflonata per 350 kg ca. di pasta. Taglio a stella di capacità 15-20 kg ca. di pasta. Cicli di lavoro per ora max 73. Completo di sensore di chiamata pasta a fotocellula. Stelle teflonate facilmente estraibili per agevolare la pulizia. Bilancella in particolare materiale antiaderente estraibile e lavabile. Tramoggia inclinabile per agevolare la pulizia in tutte le sue parti.

*Stainless steel structure and cover. Stainless steel hopper for about 350 kg of dough. Star cutting with a capacity of about 15-20 kg of dough. Working cycles per hour max 73. Equipped with level and missing dough sensor. Teflon coated stars that can be easily extracted for the cleaning. Extractable and washable pocket in a special non-stick material. Reclining hopper to clean it easily in all its parts.*



## Sollevatore rovesciatore Lifting-tilting machine SC

Macchina che consente il sollevamento di un carrello ed il rovesciamento, senza manipolazioni, della pasta in altri recipienti, su banchi o nella tramoggia della spezzatrice volumetrica. La macchina è montata su ruote.

*Machine which lifts a bowl and pours out the dough, without further handling, into other containers, on tables or into the hopper of the automatic divider. Mounted on castors.*

TIPO TYPE	ALTEZZA SCARICO m UNLOADING HEIGHT m	MASSA kg MASS kg
SC1/M	1	555
SC2/M	1,8	605
SC3/M	2	725



**Spezzatrice volumetrica a pistone*****Piston automatic divider*****SVP08/3**

La spezzatura è regolabile volumetricamente mediante la rotazione di un volantino; il variatore di velocità è regolabile con rotazione manuale di un volantino; la tramoggia in acciaio inox ha una capacità di 80 kg. ca.; lo sfarinatore automatico incorporato è regolabile fino a chiusura completa; il tappeto d'uscita è azionato da un motorino indipendente. La macchina viene fornita con tappeto corto, e a richiesta con tappeto lungo.

*The weight range can be adjusted by rotating the handwheel; the speed variator is adjustable by operating the relevant handwheel; the stainless steel hopper capacity is of 80 kg. dough approx.; the built-in automatic pulverizer can be adjusted up to total closure; the outlet conveyor belt is moved by a separate motor. The machine is supplied with short conveyor belt and on demand it can be equipped with long conveyor belt.*

TIPO TYPE	MOTORI MOTORS	PEZZATURA (min-max) gr WEIGHT RANGE (min-max) gr	PRODUZIONE ORARIA (min-max) HOURLY OUTPUT (min-max)	MASSA kg MASS kg
SVP08/3	KW 1,1-0,18	500 - 3500	660 - 1620	700
SVP08/3-R	KW 1,1-0,18	250x2 - 900x2	1320 - 3240	700

## Spezzatrice volumetrica a pistone Piston automatic divider

# ZERO



Carter in acciaio inox. Tramoggia in acciaio inox AISI 304 per kg 100 ca. di pasta. Spezzatura regolabile mediante la rotazione di un volantino. Velocità di produzione regolabile con variatore da 700 a 1500 pezzi/ora per fila. Lubrificazione con pompa automatica a 6 mandate. Sistema di pulizia molto semplice e rapido. La rimozione dei pistoni, dei coltelli, è molto semplice da effettuare, la pulizia può essere eseguita da chiunque con estrema facilità.

Modelli **ZERO 5** e **ZERO 5 R** con tappeto d'uscita frontale, modelli **ZERO 5 L** con tappeto d'uscita laterale regolabile in altezza da 800 a 900 mm.

Modelli **ZERO 10** per produzione industriale ad alta capacità e prestazioni con controllo automatico della regolazione del peso tramite touch screen e controllo idraulico a regolazione manuale della pressione sulla pasta.

*Stainless steel covers. AISI 304 stainless steel hopper for about 100 kg of dough. Adjustable division of the dough by a handwheel. Speed production adjustable by a speed variator from 700 to 1500 pcs/h per row. Oiling by a 6- way automatic pump. Cleaning system very simple and quick; pistons and knives removal as well as the opening of the hopper is very simple; cleaning can be easily performed by anyone.*

**ZERO 5** and **ZERO 5 R** models available with the outfeed frontal belt, **ZERO 5 L** models with the outfeed lateral belt adjustable in height from 800 to 900 mm.

**ZERO 10** models for industrial production at high capacity, heavy-duty with automatic control of the weight setting by means of a touch screen and hydraulic control having a manual setting of the pressure on the dough.

TIPO TYPE	N° VIE NO. OF ROWS	RANGE PEZZATURA (min-max) gr WEIGHT RANGE (min-max) gr		PRODUZIONE ORARIA (max) HOURLY OUTPUT (max)
ZERO 5	1	300	1500	750 / 1500
ZERO 5 R	1	100	600	750 / 1500
	1	300	1500	750 / 1500
ZERO 5 L	1	300	1500	750 / 1500
ZERO 5 L 12	1	300	1500	750 / 1500
	2	100	600	1500 / 3000
ZERO 5 L 13	1	300	1500	750 / 1500
	3	40	150	2250 / 4500
ZERO 5 L 123	1*	300	1500	750 / 1500
	2	100	600	1500 / 3000
	3	40	150	2250 / 4500

TIPO TYPE	N° VIE NO. OF ROWS	RANGE PEZZATURA (min-max) gr WEIGHT RANGE (min-max) gr		PRODUZIONE ORARIA (max) HOURLY OUTPUT (max)
ZERO 10 2	2	400	1650	3000
ZERO 10 3	3	230	1020	4500
ZERO 10 4	4	170	720	6000

\* Una fila opzionale su ZERO 5 L 123 / One row optional on ZERO 5L 123

## Arrotondatrice a cono Conical rounder ASR

Macchina adatta alla lavorazione di pasta soffice e/o bastarda allo scopo di conferire alla stessa una forma rotondeggiante. Il pezzo di pasta da arrotondare viene fatto roteare su se stesso trascinato dal cono rotante in contrasto con i canali concavi teflonati. La macchina è equipaggiata di serie con due sfarinatori e può essere abbinata a qualunque delle spezzatrici volumetriche. Struttura in acciaio inox. Montata su ruote piroettanti e dotata di dispositivo di appoggio fisso a terra. Il cono e i canali sono teflonati e adatti a lavorare sia le paste tenere che le paste dure. Piani di raccolta briciole estraibili e facilmente pulibili. Canali regolabili in apertura in modo da poter arrotondare pasta da 50 g a 1300 g ca. con una superiore qualità di arrotondamento sia al minimo che al massimo del range di pezzatura.

*This machine is designed for rounding soft and/or non-standard dough. The piece of dough to be rounded is rotated around its own axis by the rotating cone, against the teflon-coated concave channels. The machine is standard equipped with two pulverisers and can be combined with any volumetric dividers. Stainless steel structure. Fitted on castors and provided with devices for resting the machine permanently on the ground. Teflon-coated cone and channels suitable to work both soft and hard dough. Pull-out easy-to-clean crumb collecting trays. Adjustable channels in order to round dough from about 50 g to 1300 g with a superior rounding quality both at the minimum and maximum weight range.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	PEZZATURA gr WEIGHT RANGE gr	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
ASR	KW 0,75	500/1300	260	1000x920x350



## Cella di lievitazione intermedia Pre-rising prover

# CLI



Adatta per far riposare il pezzo di pasta di forma sferica, per un tempo predeterminato in funzione alla produzione. Le celle vengono costruite per due differenti capacità produttive: 1300 pezzi/ora con funzionamento ad una fila e 2500 pezzi/ora con funzionamento a due file con spostamento della pasta da tasca a tasca. La CLI/1 nella versione standard ha 256 cestelli con pezzature variabili da 150 a 1200 gr e produzione oraria di 1300 pezzi/ora con 10 min di riposo pasta. La CLI/2 nella versione standard ha 384 cestelli con pezzature variabili da 150 a 1200 gr e produzione oraria di 2500 pezzi/ora con 8 min di riposo pasta. La CLI/4 nella versione standard ha 128 cestelli con pezzature variabili da 150 a 1200 gr e produzione oraria di 1300 pezzi/ora con 5 min di riposo pasta. Naturalmente tutte le celle riportate possono avere tempi di riposo differenti in accordo con le necessità dell'operatore.

Struttura in profilato di acciaio. Comandi centralizzati. Lampada germicida. Ventilatore per l'estrazione dell'aria umida. Carico automatico. Possibilità di lavoro in automatico in sincronia con la velocità della spezzatrice volumetrica oppure manualmente per mezzo di temporizzatore.

*Suitable to let spherical pieces of dough rest for a pre-determined period according to the production. The provers are manufactured for two different production capacities: 1300 pcs/h with working at one row and 2500 pcs/h with working at two rows with dough moving from one pocket to another one. CLI/1 has in the standard version 256 pockets with variable weight ranges from 150 to 1200 gr and hourly production of 1300 pcs/h with 10 minutes resting time. CLI/2 has in the standard version 384 pockets with variable weight ranges from 150 to 1200 gr and hourly production of 2500 pcs/h with 8 minutes resting time. CLI/4 has in the standard version 128 pockets with variable weight ranges from 150 to 1200 gr and hourly production of 1300 pcs/h with 5 minutes resting time. Of course all the mentioned provers can have different resting times according to the different user's needs.*

*Steel section structure. Centralized control panel. Germicidal lamp. Humid air extracting fan. Automatic loading. It's possible to synchronize the prover automatically with the piston divider speed or manually by means of a timer.*

TIPO TYPE	PRODUZIONE ORARIA MAX. MAX. HOURLY PRODUCTION	N° DI BILANCELLE NO. OF SWINGING POCKETS	N° DI TASCHE PER BILANCELLE NO. OF POCKET PER SWINGING POCKET	N° DI TASCHE NO. OF POCKETS	N° DI TASCHE UTILI NO. OF USEFUL POCKETS	PESO PER TASCA kg. WEIGHT PER POCKET kg.	TEMPO DI RIPOSO min. RESTING TIME min.	DIMENSIONI mm SIZE mm
CLI-1/4-124	1500	31	4	124	103	1,5	4	1100x2000x2700
CLI-1/8-248	1500	31	8	248	211	1,5	8,5	2200x2000x2700
CLI-1/10-310	1500	31	10	310	268	1	10,5	2200x2000x2700
CLI-1/8-384	1500	48	8	384	347	1,5	14	2200x2800x2700
CLI-1/10-480	1500	48	10	480	438	1	17,5	2200x2800x2700
CLI-1/8-592	1500	74	8	592	555	1,5	22	2200x3500x2700
CLI-1/10-740	1500	74	10	740	698	1	28	2200x3500x2700
CLI-2/8-432	3000	54	8	432	395	1,5	8	2200x2800x2700
CLI-2/10-540	3000	54	10	540	498	1	10	2200x2800x2700
CLI-2/8-592	3000	74	8	592	555	1,5	11	2200x3500x2700
CLI-2/10-740	3000	74	10	740	698	1	14	2200x3500x2700
CLI-2/8-776	3000	97	8	776	739	1,5	15	2200x3500x3350
CLI-2/10-970	3000	97	10	970	928	1	18,5	2200x3500x3350

## Filonatrice Long-loaf moulder

### F4 · F4/R · F4/L · F4/I



Larghezza utile 700 mm. È una macchina adatta per ottenere filoni arrotolati di pasta dura e bastarda. Filona pezzi da 50 a 2000 gr. È fornita di tre tipi di tavole per ottenere i filoni nelle forme desiderate. Disponibili anche i modelli F4/R per l'abbinamento con le arrotondatrici e F4/L ideato per un maggior allungamento del filone, aumentandone inoltre l'uniformità e l'omogeneità.

**F4/I** è una filonatrice con sistema di intagliamento passo passo in automatico su teglia o su cassetta.

**F4/IC** è una filonatrice con intagliamento per cassette

Working width 700 mm. This machine is suitable to produce rolled loaves of hard and non-standard dough. Weight range from 50 to 2000 gr. The machine is supplied with three tables to produce loaves in the desired shapes. Available also the models F4/R for coupling with conical rounders and F4/L to have a longer loaf, increasing also the uniformity and homogeneity.

**F4/I** is a moulder with automatic step by step panning system on trays or tins.

**F4/IC** is a moulder with automatic panning system for moulds

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg
F4	KW 1,1	325
F4/R	KW 1,1	325
F4/L	KW 1,1	590
F4/I	KW 1,1	690

## Macinapane Bread grinder

### MV

Di piccolo ingombro adatto a qualsiasi tipo di macinazione. Utile in ogni panificio.  
Prod. oraria 70 kg. ca.

*This machine has limited size and it is suitable for any grinding purpose. It is very useful in each bakery. Production per hour abt. 70 kg.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
MV	KW 0,5	23	290x360x870



## Spezzatrice arrotondatrice automatica e semi automatica Semi-automatic and automatic bun divider rounder

### SP AR V.3 · SP AR/O V.3 · SP AR/A V.3



Spezzatrice arrotondatrice con struttura in lamiera di acciaio e dotata di 3 piatti. Viene prodotta in 3 versioni.

SEMIAUTOMATICA, meccanica con sistema di abbassamento testata e spezzatura pasta manuale. Sistema di arrotondamento automatico azionato da leva.

Mod. SP AR V.3.

SEMIAUTOMATICA con sistema oleodinamico di abbassamento testata e spezzatura pasta. Sistema di arrotondamento elettrico azionato da leva.

Mod. SP AR/O V.3.

AUTOMATICA con sistema oleodinamico di abbassamento testata e spezzatura pasta. Sistema di arrotondamento elettrico automatico.

Mod. SP AR/A V.3.

Divider-rounder with steel sheet frame, equipped with 3 plates, produced in 3 versions.

SEMIAUTOMATIC type with manual system for head lowering and dough dividing. Electric rounding-off system by lever.

Mod. SP AR V.3.

SEMIAUTOMATIC type with oil pressure system for head lowering and dough dividing. Electric rounding-off system by lever.

Mod. SP AR/O V.3.

AUTOMATIC with oil pressure system for head lowering and dough dividing. Electric rounding-off automatic system.

Mod. SP AR/A V.3.

TIPO TYPE	POTENZA MOTORI MOTOR POWER	PESO kg WEIGHT kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SP AR V.3	KW 0,55	180	640x670x1910
SP AR/O V.3	KW 1,30	230	640x670x1485
SP AR/A V.3	KW 1,30	230	640x670x1485

TIPO TYPE	DIVISIONI N° DIVISIONS Nr.	CAPACITÀ PASTA CIRCA kg DOUGH CAPACITY kg	RANGE SPEZZATURA CIRCA gr WEIGHT RANGE ABOUT gr	
			DA gr FROM gr	A gr TO gr
SP AR V.3 - SP AR/O V.3 - SP AR/A V.3	15	4	100	260
SP AR V.3 - SP AR/O V.3 - SP AR/A V.3	22	4	50	180
SP AR V.3 - SP AR/O V.3 - SP AR/A V.3	30 B	4	40	135
SP AR V.3 - SP AR/O V.3 - SP AR/A V.3	30 S	2,7	25	90
SP AR V.3 - SP AR/O V.3 - SP AR/A V.3	36	4	33	110
SP AR V.3 - SP AR/O V.3 - SP AR/A V.3	52	2,08	12	35



## Mescolatore planetario da banco *Planetary mixer*

### QUICK 20/B

È una macchina solida e di pratico funzionamento. La vasca è in acciaio inox. Viene fornita con tre agitatori: frusta a fili fini, frusta a gancio e frusta a spatola, per i vari usi. Variazione di velocità tramite inverter.

*This is a sturdy machine easy to operate. The bowl is made of stainless steel. The machine is equipped with three beaters for several purposes: thin wire whisk, hook and spatula. Speed variation carried out by inverter.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	BACINELLA BOWL IT	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
QUICK20/B	KW 1,1	20	110	489x700x944



## Mescolatore planetario a colonna *Planetary mixer*

### QUICK 30 · 40 · 60

È una macchina solida di pratico funzionamento. Variazione di velocità tramite inverter. Completa di 3 utensili da lavoro: frusta a fili fini, spatola e gancio. La struttura della macchina è in lamiera verniciata, vasca in acciaio inox. Munita di protezione anti-infortunistica. Alzata vasca tramite leva meccanica.

*This is a sturdy machine easy to operate. Speed variation carried out by inverter. Equipped with 3 beaters: thin wire whisk, spatula and hook. The body of the machine is in painted sheet and the bowl in stainless steel. Equipped with safety guard. Bowl lifting by means of a mechanical lever.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	CAPACITÀ CAPACITY	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
QUICK30	KW 1,8	30	195	645x908x1310
QUICK 40	KW 1,8	40 lt	200	645x908x1310
QUICK 60	KW 4	60 lt	305	749x1010x1451



## Mescolatore planetario automatico Automatic planetary mixer

### QUICK 60/A · 80/A

Macchina con struttura in lamiera di acciaio. Variazione velocità tramite inverter. Vasca in acciaio inox. Dotata di tre agitatori: frusta a fili fini, gancio e spatola. Completa di alzata vasca automatica e di riparo antinfortunistico. A richiesta si può fornire con agitatore a spirale e bacinella da 40 l. per il tipo QUICK 60/A e da 60 l. per QUICK 80/A.

*Made of sheet steel, this machine has a stainless steel bowl and 3 beaters: thin wire whisk, hook and spatula. Speed variation carried out by inverter. Equipped with automatic lifting of the bowl and safety guard. On request it can be supplied with spiral beater and additional bowl for 40 l. for QUICK 60/A and 60 l. for QUICK 80/A.*



TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	CAPACITÀ CAPACITY	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
QUICK60/A	KW 4-0,18	60 lt	310	678x1010x1451
QUICK80/A	KW 4-0,18	80 lt	315	678x1010x1451

## Sfogliatrice Puff-pastry sheeter

### SPT 0 · SPT 3



Regolazione graduale dei cilindri mediante leva con settore graduato. Larghezza tappeti 500/600 mm., con teli da 500x750 - 1000,600x1000-1400-1600 mm. Comando di inversione tappeti. Piani di lavoro rialzabili, per ridurre al minimo l'ingombro. Montata su ruote. Ripiani antinfortunistici a griglia. A richiesta teli di diverse misure.

*Gradual adjustment of the rollers by means of a lever with a graduated sector. Belt width 500/600 mm. Belt size 500x750 -100, 600x1000-1400-1600 mm. Reverse movement belts. The benches can be raised*

*or lowered so as to reduce obstruction to a minimum. It is mounted on castors. It has a grill safety guard. On request belts of different sizes.*

TIPO TYPE	LARGHEZZA TESTATA HEAD WIDTH	LUNGHEZZA BANCHI BELTS LENGTH	DOPPIA VELOCITÀ TAPPETO BELTS DOUBLE SPEED	DISPOSITIVO TAGLIO SFOGLIA PUFF-PASTRY CUTTING DEVICE
SPT 0	500	750		
SPT 0 L	500	1000		
SPT 3 1000	600	1000		
SPT 3 1200	600	1200		
SPT 3 1400	600	1400		
SPT 3 1600	600	1600		
SPT 3/2 1000	600	1000	•	
SPT 3/2 1200	600	1200	•	
SPT 3/2 1400	600	1400	•	
SPT 3/2T 1400	600	1400	•	•
SPT 3/2T 1600	600	1600	•	•

## Cuocicrema Cream cooker

### C1 / C8

Macchina per la preparazione delle creme, dei corpo gelati, degli zabaglioni e del cioccolato. La caldaia è costruita ad intercapedine con due vasche in acciaio inox, tra le due vasche si trova l'olio termico per evitare che la crema bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura. È munita di termometro e valvola di sicurezza. Il riscaldamento avviene per mezzo di una resistenza elettrica.

*Machine to make creams, ice-creams, egg-flips and chocolate. The boiler has an interspace with two stainless steel tanks, between them there is some thermic oil to avoid the cream burning and sticking to the pot. It has a thermometer and a safety valve. The heating is made by an electrical resistance.*

TIPO TYPE	CAPACITÀ VASCA lt BOWL CAPACITY lt	MOTORE MOTOR	RESISTENZE ELETTRICHE ELECTRIC RESISTANCE	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
C1	30	KW 0,18	KW 3,75	80	1310x650x610
C2	50	KW 0,37	KW 4,50	90	1310x700x670
C3	60	KW 0,37	KW 6	95	1310x700x670
C4	80	KW 1,00	KW 10,50	230	1720x1080x750
C5	100	KW 1,00	KW 12	260	1720x1200x880
C6	120	KW 1,10	KW 15	310	1720x1200x880
C7	150	KW 1,47	KW 18	340	1920x1250x1070
C8	200	KW 1,47	KW 21	400	2000x1250x1070



## Macinazucchero Sugar-mill for powdered sugar

### MZ 30 • MZ 100

Mulino in acciaio inox per la produzione di zucchero a velo, a martelli rotanti, montato completamente su cuscinetti a sfere. Setaccio circolare forato in lamiera da 4/10. Produzione oraria 30 kg o 100 Kg ca.

*Stainless steel sugar-mill for powdered sugar production with rotating hammers, completely assembled on ball bearings. Circular pierced sieve, in 4/10 sheet. The production is about 30 kg or 100 Kg per hour.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
MZ 30	KW 1,1	55	900x640x1350
MZ 100	KW 1,1	130	1370x900x1750





## Raffinatrice Grinding machine

### RP2

Macchina progettata con particolare riguardo alla robustezza e praticità. Dotata di 2 cilindri in porfido di elevata durezza larghi 300 mm., l'apertura e chiusura dei cilindri avviene mediante la regolazione di volantini laterali. Ha una tramoggia di elevata capacità in acciaio inox, come pure la bacinella raccogli pasta. Il processo di raffinazione del prodotto avviene per schiacciamento e trascinamento del prodotto stesso fra i cilindri.

*This machine was designed particularly sturdy and easy to handle. It is equipped with 2 very hard porphyry rollers 300 mm wide, which open and close simply by adjusting the handwheels on the sides. It is equipped with a hopper of considerable capacity in stainless steel as well as the collecting bowl. The working process consists of pressing and trailing the product through the rollers.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
RP2	KW 1,48	208	850x600x1180



# BREAD LINE



## Linea automatica per la produzione di filoni

**(Baguettes e Pan Carrè) da 250 a 1100 gr. ca.**

È composta dalle seguenti macchine:

- › Sollevatore rovesciatore **SC**;
- › Spezzatrice volumetrica **ZERO**;
- › Arrotondatrice a cono **ASR**;
- › Cella di lievitazione intermedia **CLI**;
- › Filonatrice **F4**.

## *Bread plant for the production of long loaves*

***(Baguettes and Tin Bread) from 250 to 1100 gr. approx.***

It consists of the following machines:

- › *SC Lifter-tilter;*
- › *ZERO Automatic divider;*
- › *ASR Conical rounder;*
- › *CLI Pre-rising prover;*
- › *F4 Long-loaf moulder.*

# MINI LINE



## MINI SFF

MINI-SFF è adatta per produrre pane per hamburger, filoncini e hot dog con una produzione oraria massima di 3.000 pezzi. La gamma di pesi va dai 30 ai 160 gr, in base alla versione della spezzatrice-arrotondatrice Mod. Lyra. La formatrice filonatrice SFF è equipaggiata con un cilindro di pre-schiacciamento, due cilindri per una leggera laminazione e arrotolamento a rete. L'allungamento o lo schiacciamento della pasta avviene grazie ad un nastro rotante contrapposto.

*MINI-SFF is able to produce hamburger buns, finger rolls, hot dogs, dinner rolls with a max hourly capacity of 3.000 pieces with a weight range from 30 to 160 gr according with the models. The moulder SFF is equipped with pre sheeting roller and sheeting roller for a gently moulding system and a curling chain. The stretching and the flattening of the dough is done by a reverse moulding belt.*

## SMALL LINE

SMALL LINE ha una produzione di 3.000 pezzi/ora a due file. La gamma di pesi va dai 30 ai 160 gr, in base alla versione della spezzatrice-arrotondatrice Mod. Lyra. Small line è prodotta in due versioni: con la cella di lievitazione intermedia a 3 minuti o 6 minuti di riposo.

*The SMALL LINE at 2 pockets can produce up to 3.000 pieces per hour with a weight range from 30 gr to 160 gr according with the divider version mod. Lyra. The SMALL LINE is produced in two versions with the intermediate proofer at 3 or 6 MINUTES of resting time.*

## SMALL LINE C/40

SMALL LINE C/40 ha una produzione max. di 3.000 pezzi/ora a due file. La gamma dei pesi va dai 30 ai 160 gr (max. 90 gr per pane stampato). Gruppo stampa per prodotti rotondi e filonati. Disponibili vari tipi di barre stampatrice. Sistema di scarico doppio per gruppo stampa o di formature. Sfarinatore prima del gruppo stampa e/o prima della stazione di formatura.

*The SMALL LINE C/40 can produce up to 3.000 pieces per hour at two rows with a weight range from 30 to 160 gr (stamped bread only max. 90 gr). Universal stamping unit suitable for round and long products. A long series of stamping bars are available. Double discharge system for stamping unit or moulding device. Flour duster before the stamping unit and/or before the moulding station.*

# HI LINE

HI-LINE è una nuova concezione delle linee automatiche, disegnata ed ideata per i MEDI/GRANDI panifici che richiedono l'automazione e che danno una grande importanza a: FLESSIBILITA', CAPACITA' DI PRODUZIONE, INGOMBRI E RITORNO DELL'INVESTIMENTO. Questo range di linee prevede diverse opzioni: dalla più semplice alla più complessa così da soddisfare le esigenze di qualsiasi cliente. La gamma HI-LINE ha una produzione di 27 battute al minuto con una produzione di 9600 pezzi/ora a 6 file. La gamma di peso va dai 20 ai 180 gr in base alla versione scelta della macchina spezzatrice-arrottondatrice DINAMICA.

*The HI-LINE is a new development of automatic roll lines specially designed for MEDIUM/LARGE bakeries that require automation and with an extreme importance at: FLEXIBILITY, PRODUCTION CAPACITY, SPACE REQUIREMENT, RETURN OF INVESTMENT. This type of Line Range has many different options from the very simple to the high style of line able to satisfy all the customer's requirements. The HI-LINE Range has a production up to 27 strokes/min or 9600 pieces per hour at 6 pockets and a weight range from 20 to 180 gr according with the Dinamica version.*



## HI LINE 3

Questa linea è la sorella minore della FLEX line 1, la quale è apprezzata dai nostri clienti per gli ottimi risultati sul pane, alta capacità produttiva, alta automazione ed un prezzo veramente competitivo.

HI-LINE 3 è composta da una stazione di formatura a 3 cilindri per una leggera laminazione, arrotolamento a rete, filonatore a nastri contrapposti, ed intagliamento a strappo. La gamma di peso va dai 25 ai 180 gr con una capacità oraria di 9600 pz. in base alla versione scelta della macchina spezzatrice-arrotondatrice DINAMICA.

*This line is the little sister of the FLEX line 1 which is highly appreciated by our clients due to great bread result, high capacity, high automation and very competitive price. The HI-LINE 3 has a 3 roller moulder for a gently sheeting, curling chain, reverse pressing moulding belt and panning by a retracting belt. Weight range from 25 to 180 gr hourly capacity up to 9600 pcs according with the models of the DINAMICA divider and rounder.*

## HI LINE 4

Hi-Line 4 con cella di puntatura, stazione di formatura e intagliamento. Disponibile stazione di bagnatura e deposito semi. Questa linea è consigliata a tutti i clienti che vogliono fare pane rotondo, da hamburger, hot dog, filoncini, con o senza semi.

*Hi-Line 4 with an intermediate proofer, moulding station and panning system. In this line it is possible to have the wetting and seeding systems. This line is well recommended for all the customers who want to produce buns, hamburger buns, dinner rolls, hot hogs, subs with or without seeds or topping.*

## HI LINE 7

HI-LINE 7 è disponibile con stazione di taglio, semi, bagnatura e alimentatore pasta per caricare automaticamente la pasta nella spezzatrice arrotondatrice. È la linea che può produrre la gamma più completa di prodotti, come ad esempio filoncini, pane da hot dog, hamburger, Kaiser, rosetta e tutti i prodotti con o senza semi con una produzione massima fino a 27 battute/min. Range di pezzatura da 25 a 180 g a seconda del modello scelto di spezzatrice arrotondatrice Dinamica.

*HI-LINE 7 is available with cutting, seeding and wetting stations and the dough feeder to charge automatically the dough into the divider rounder. This is the line that can produce the widest range of bread such as finger rolls, hot dogs, hamburgers, kaiser, rosetta, all kinds of stamped bread with or without seeds with a maximum production until 27 strokes/min. Weight range from 25 to 180 g according with the models of the Dinamica divider and rounder.*

# SUPER LINE

Che cosa stai cercando in una linea?  
Produttività, flessibilità, durata?  
Dai un'occhiata alla nostra gamma  
e troverai quello che stavi cercando.

*What are you looking for in a roll line?  
Productivity, flexibility, durability?  
Have a look at our range  
and you will get what you are looking for.*



## FLEX LINE

Grazie ad ATHENA PLUS LARGE con il suo "stop stress system" questa linea permette di ottenere pane perfettamente formato senza l'uso della cella di lievitazione intermedia. FLEX LINE produce pane per hamburger, filoncini, hot dog, panini rotondi e baguette a 1-2-3-4-5-6 file. Il range di peso va dai 25 ai 700 gr, con una produzione oraria di 2500 pezzi ora per fila.

*Thanks to ATHENA PLUS LARGE with its "Stop Stress System" it permits to obtain perfect moulded products without intermediate proofer use. This line produces buns, dinner rolls, hamburger buns, finger rolls, hot dogs and baguettes at 1-2-3-4-5-6 pockets. Weight range from 25 to 700 gr. Hourly production up to 2500 pieces per row.*

## SUPER FLEX LINE

Tutto quello che ci si aspetta da una linea di produzione. Dal panino rotondo alla baguette. Dal piccolo al grande. Linea per la produzione di pane arrotolato, pane stampato, filoncini e baguette. Range di peso da 25 a 700 gr. Produzione oraria in base al numero di file della macchina spezzatrice-arrotondatrice. Velocità di produzione fino a 42 battute al minuto.

*All you need from a roll line. From Rolls to Baguette. From small to large. Line for the production of rolls, stamped bread, finger rolls, baguettes. Weight range from 25 to 700 gr. Hourly capacity according with the number of pockets of the dividing head, anyway the Athena Plus/Large works at 42 strokes/min.*

# ZERO STRESS BREAD SYSTEMS



## TECNA LINE

Possibilità di lavorare a 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 file, la gamma di pesi ottenibili va dai 25 ai 2000 grammi. Taglio longitudinale a coltelli intercambiabili e taglio trasversale a ghigliottina. La linea è dotata di un controllo elettronico comandato da un pannello touch screen con possibilità di memorizzare fino a 50 programmi di lavoro. TECNA LINE è dotata di un dispositivo automatico di deposito prodotti in teglia, con conseguente impilatore di teglie con prodotto. Questa linea è ideale per produrre una grande quantità di prodotto ad elevata automazione.

*Possibility to work at 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 rows, weight ranges from 25 gr to 2000 gr. Lengthwise cutting system with interchangeable knives and guillotine transversal cutting. Touch screen panel with the possibility to set 50 different programs. The line is equipped with automatic depositing device on trays and with charging-lifting section for trays with product. This line is able to produce a big quantity of products with high automation.*

## MR8 LINE 2

L'unica linea compatta con spezzatrice "no stress" per la produzione di pane tipo "ciabatta" e "arrotondato". Con il sistema multirullo e l'innovativo sistema di controllo della pasta, MR8 LINE è in grado di lavorare pasta molto morbida e fermentata, mantenendo un elevato grado di accuratezza del peso. La gamma di pesi ottenibili va dai 25 ai 2000 grammi.

*The unique compact line "no stress" divider for the production of ciabatta and rounded bread. With the satellite system and innovative dough control system the MR8 is able to process from very soft fermented dough to firm dough with high degree of weight accuracy. Weight ranges from 25 gr to 2000 gr.*

## MR8 LINE 6

L'unica linea completa nel mondo della panificazione. Dal piccolo al grande, dal quadrato al rotondo, dalla ciabatta al pane stampato: con MR8 LINE 6 si possono fare tutti i formati e tutti i pesi con la stessa linea di produzione. Per mezzo dello speciale tappeto di by-pass alloggiato nella cella di lievitazione intermedia, è possibile depositare in teglia pane come la "ciabatta", "rombi", con peso e forme diverse. Usando la cella di lievitazione intermedia, è possibile produrre kaiser o altri prodotti stampati grazie alla stampatrice con barre intercambiabili. Utilizzando invece la stazione di formatura e filonatura si ottengono formati come pane per hot-dog, finger rolls, baguette.

*The unique complete line in the bakery world. From small to big, from square to round, from "ciabatta" to stamped bread: you can make all the size and all the weight ranges with the same line. Thanks to the special by pass belt for the intermediate proofer it is possible to discharge on tray "ciabatta", "rombus shape" bread, with different size or weight. Using the intermediate proofer, it is possible to obtain stamped bread like Kaiser thanks to the stamping unit with interchangeable bars. Using the long loaf molding station, it is possible to obtain hot dog buns, finger rolls and baguette.*

## Linea Pizza

### Pizza Line



Linea automatica per la produzione dei fondi da pizza da pallina. Tale sistema produttivo ha un effetto simile ad una lavorazione manuale artigianale eseguita da un pizzaiolo esperto nell'arte di laminare la pasta, pur avendo una produzione quantitativa a livello industriale. Linea con una produzione oraria di 3000 pezzi con sistema di intagliamento automatico. La linea è anche disponibile con la farcitura del pomodoro, formaggio e tutti gli ingredienti richiesti. Linea composta da spezzatrice volumetrica, doppia arrotondatrice, cella di riposo e sistema di laminazione a 90 gradi con doppio passaggio di cilindri, intagliamento automatico.

*Automatic line for the production of pizza bases. This production system has a similar effect to a manual operation performed by a pizza chef skilled in the dough lamination but with an industrial production. Line with a production of 3000 pieces/hour with automatic tray loading system. The line is also available with the topping of tomato, cheese and all the required ingredients. The line is composed of: divider, double rounder, pre-rising prover and laminating system at 90 degrees with double passage of cylinders, automatic tray loading.*



## Cella di lievitazione Final prover CLQ



Cella di lievitazione ad alimentazione elettrica, con funzionamento indipendente dal forno. Costituita da pannelli in poliuretano espanso ad alto isolamento. Completa di sistema di riscaldamento e dotata di resistenze corazzate, termoregolatore automatico, ricircolatore d'aria a flusso regolabile, elettrovalvola per il controllo del livello dell'acqua, igrostatato di precisione per controllo dell'umidità, vaporizzatore a comando tramite l'igrostatato, luce interna di serie.

*Electric generated prover with independent working from the oven. It consists of polyurethan foam panels of high insulation. Finished with heating plant equipped with safety resistances, automatic thermoregulator, air recirculating with adjustable flow, solenoid valve to check water level, precision hygrometer to check humidity, massproduction inside light.*

TIPO TYPE	MISURE TEGLIE STANDARD STANDARD TRAY SIZE	N° PORTE CELLA PROVER DOORS NR.	N° CARRELLI CELLA PROVER RACKS NR.	POTENZA kW - calore POWER kW - heat	POTENZA kW - vapore POWER kW - steam	DIMENSIONI mm SIZE mm
CLQ 4060/12 CLQ 4060/24	40x60cm - 45x55cm - 50x50cm	1 2	2 4	2 3	2 2	800x1650x2000 1500x1650x2000
CLQ 4676/12 CLQ 4676/24	46x76cm - 50x60cm 50x70cm - 60x65cm	1 2	2 4	3 3	2 2	900x1950x2150 1700x1950x2150
CLQ 6080/12 CLQ 6080/24	60x80cm - 58x78cm 50x80cm	1 2	2 4	3 3	2 3	1000x2050x2300 1900x2050x2300
CLQ 80100/12 CLQ 80100/24	80x90cm - 80x100cm - 65x110cm 2x46x76cm - 2x50x70cm	1 2	2 4	3 3	3 3	1150x2450x2300 2200x2450x2300
CLQ 80120/12 CLQ 80120/24	80x120cm - 2x60x80cm 2x58x78cm	1 2	2 4	3 3	3 3	1150x2850x2300 2200x2850x2300

TIPO TYPE	MISURE TEGLIE STANDARD STANDARD TRAY SIZE	N° PORTE CELLA PROVER DOORS NR.	N° CARRELLI CELLA PROVER RACKS NR.	POTENZA kW POWER kW	DIMENSIONI mm SIZE mm
CLQ DELUXE 4060/12	40x60cm	1	2	2,3	76x99x195
CLQ DELUXE 4060/28	40x60cm	2	8	7,5	176x199x195
CLQ DELUXE 4676/12	46x76cm	1	2	4	76x159x195
CLQ DELUXE 6080/12	60x80cm	1	2	4	76x199x195
CLQ DELUXE 6080/24	60x80cm	2	4	7,5	176x199x195

## Celle di ferma lievitazione *Retarding prover*

# SLOW PAN · ULTRA PAN



Pannelli modulari prefabbricati dotati di ganci autobloccanti inseriti nel poliuretano per un rapido montaggio, guarnizioni in gomma espansa e profili in plastica (incorporati lungo il loro perimetro) che ne garantiscono una perfetta unione ermetica ed indeformabile.

Isolamento mediante schiuma poliuretana rigida: densità 38-42 kg/mc, resistenza alla compressione 1,8-2 kg/cm<sup>2</sup>, conducibilità termica a +25°C 0,018-0,020 kcal/m h°C.

Spessore isolamento cm 8.

Fondo isolato rinforzato, rivestimento in acciaio inox.

Porta/e isolata/e; pedana/e di salita in acciaio inox Aisi 304.

Protezioni laterali interne in acciaio inox Aisi 304.

Quadro comandi MICRO C.10, controllo a microprocessore, che consente di personalizzare 10 programmi di lavoro ed assicura il rigoroso controllo dei tempi, temperature ed umidità nelle diverse fasi di lavoro.

Impianto di refrigerazione completo, il cui componente principale è: gruppo frigorifero con condensazione ad aria di adeguata potenza installato sopra il mobile o a distanza (ad acqua su richiesta).

Sbrinamento automatic.

Luce interna.

### **SLOW PAN**

Temperatura di esercizio -8/+40°C regolabile, umidità relativa 60÷90% regolabile.

### **ULTRA PAN**

Temperatura di esercizio -12/+40°C regolabile, umidità relativa 75÷95% regolabile.

*Prefabricated modular panels equipped with self-locking fasteners fitted into the polyurethane for a quick assembly, expanded rubber gaskets and plastic profiles (incorporated along their perimeter) which ensure a perfect hermetic and un-deformable union.*

*Insulation by polyurethane rigid foam: density 38-42 kg/mc, compression resistance 1,8-2 kg/cm<sup>2</sup>, thermal conductivity at +25°C 0,018-0,020 kcal/m h°C.*

*Thickness of insulation cm 8.*

*Insulated strong floor in smooth stainless.*

*Insulated door/s; Aisi 304 stainless steel external ramp/s.*

*Aisi 304 stainless steel internal side-protections.*

*MICRO C.10, microprocessor control panel, which has a memory capacity of 10 automatic programs and ensures a strict times, temperatures and humidity controls throughout the various operation phases.*

*Complete refrigerating equipment, of which the main component is: air-condensing unit of adequate power on the top or remote unit (water-condensing on request).*

*Automatic defrosting.*

*Internal light.*

### **SLOW PAN**

*Operating temperature -8/+40°C adjustable, relative humidity 60÷90% adjustable.*

### **ULTRA PAN**

*Operating temperature -12/+40°C adjustable, relative humidity 75÷95% adjustable.*

## Forno a carrello rotante Rotating rack oven

# QUASAR MINI TOP



Forno per teglie 40x60, 46x66, 46x76, 40x80, 50x70 cm. Versione standard: sistema di rotazione con gancio superiore; 2 velocità di ventilazione; struttura del forno totalmente in acciaio inox; iniettore di vapore; valvole di scarico vapore; doppia luce interna; cappa con aspiratore; maniglia interna di sicurezza; copertura superiore. Con pannello elettromeccanico o digitale con schermo LCD e 30 programmi, accensione settimanale. Alimentazione a gas o gasolio o elettrico.

Oven for 40x60, 46x66, 46x76, 40x80, 50x70 cm trays. Standard version: upper hook turning system; 2 speed baking fan; stainless steel interior & exterior; steam injection; manual steam discharge valve; double internal light; hood with steam exhauster; inner safety handle; upper covering. Equipped with electro-mechanical control panel or digital control panel with LCD screen and 30 storable programs, weekly start up. Fuel feeding with gas or diesel burner or electrical feeding.

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	TIPO DI TEGLIE cm TYPE OF TRAYS cm	DIMENSIONI mm SIZE mm			
		L	H1	H2	P
QUASAR MINI TOP	40x60, 46x66, 46x76, 40x80, 50x70	1120	1370	2060	1410



## Forno a carrello rotante Rotating rack oven

# QUASAR COMPACT TOP



Forno rotativo compatto per carrelli 40x60 46x76, 60x80 cm. Disponibile in versione a combustibile (gas, gasolio) o elettrica. Dimensioni estremamente ridotte (largo solo 950 mm): operazioni di manutenzione tutte eseguibili frontalmente, da sopra o da dentro il forno. Pannello digitale con pulsante multifunzione a SCROLL per una rapida selezione dei comandi, schermo LCD, 30 programmi memorizzabili, accensione automatica settimanale. Iniettore di vapore. Motore di ventilazione a 2 velocità di serie. Cappa con elettroaspiratore. Camera di cottura, frontale e pannellatura esterna del forno in acciaio inox. Porta con apertura a 180° che facilita la movimentazione dei carrelli su spazi ristretti. Doppio vetro sulla porta con apertura a finestra del vetro esterno per un'agevole pulizia. Isolamento termico con pannelli precompressi in lana di roccia ad alta densità. Valvola di scarico vapore in acciaio inox. Doppie luci alogene nell'interno camera.

Compact rotary rack oven for racks 40x60 46x76, 60x80 cm. Fuel (gas, diesel) or electric version. Extremely reduced dimensions (width 950 mm only): all maintenance operations can be carried out from the top, from front part or inside the oven. Digital control panel with multifunction-rotary switch for a quick selection of the different controls, LCD screen, 30 storable programs, automatic start. Steam injector. Double speed fan: for pastry and bakery. Hood with exhauster. Baking chamber, front part and outer panels of the oven made of stainless steel. Door with 180° opening for an easy handling of the racks in narrow places. Double glass on the door. Window-opening of the external glass for an easy cleaning. Thermal insulation with high density pre-compressed rockwool panels. Stainless steel steam exhausting valve. 2 units of halogen lamps inside the baking chamber.

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	TIPO DI TEGLIE cm TYPE OF TRAYS cm	DIMENSIONI mm SIZE mm			
		L	H1	H2	P
QUASAR COMPACT 4060 TOP	40x60, 50x50, 45x55	950	2000	2340	1240
QUASAR COMPACT 4676 TOP	46x76, 45x75, 45x65, 46x66, 46x61, 50x60, 53x66, 51x73, 50x75, 50x75, 51x66, 51x61, 52x63, 55x65, 53x65, 58x65, 60x65	1120	2000	2340	1410
QUASAR COMPACT 6080 TOP	60x80, 44x80, 46x80, 50x80, 53x80, 58x78, 60x65	1260	2200	2530	1530

## Forno a carrello rotante Rotating rack oven QUASAR TOP



Forno adatto a svariati tipi di produzione per panifici e pasticcerie. Interno camera di cottura e facciata in acciaio inox per una maggiore durata. Pavimento a livello piano calpestio per una migliore movimentazione carrelli, e liscio per una facile pulizia. Coibentazione ad elevato potere isolante. Pannello comandi di estrema semplicità di lettura ed uso, con funzioni a 24 volt. Porta dotata di vetro a grosso spessore a garanzia di una maggior resistenza agli sbalzi termici e di un migliore isolamento e di ampia superficie per una comoda ispezione visiva del prodotto in fase di cottura.

Oven suitable for various types of production for bakeries and pastry workshops. Inside of baking chamber and front part in stainless steel for a longer life. The floor is designed for a better rack movement and for an easy cleaning. High-power insulation. Control panel board of very easy reading and use, with 24 Volt functions. Door furnished with high thickness glass granting a higher strength against thermal shocks, a better insulation and a wide surface for easy visual inspection of the product during baking.

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	TIPO DI TEGLIE cm TYPE OF TRAYS cm	DIMENSIONI mm SIZE mm			
		L	H1	H2	P
QUASAR 4060 TOP	40x60, 50x50, 45x55	1000	2000	2340	1420
QUASAR 4676 TOP	46x76, 45x75, 45x65, 46x66, 46x61, 50x60, 53x66, 51x73, 50x70, 50x75, 51x66, 51x61, 52x63, 55x65, 53x65, 58x65, 60x65	1160	2200	2540	1620
QUASAR 6080 TOP	60x80, 44x80, 46x80, 50x80, 53x80, 58x78, 60x65	1430	2200	2540	1970
QUASAR 80100 TOP	80x90, 80x100, 81x92, 65x110, 76x93, 75x100, 75x90, 2x46x76, 2x45x65, 2x50x70, 2x45x75, 2x50x60	1690	2200	2540	2230
QUASAR 80120 TOP	80x120, 2x60x80, 2x58x78	1970	2200	2540	2510

## Forno a carrello rotante con scambiatore laterale Rotating rack oven with lateral heat exchanger

# SUPER QUASAR



Versione standard: pannello comandi digitale [schermo LCD a colori, 200 programmi, accensione programmabile]; sistema di rotazione con GANCIO superiore; vaporiera (brevettata) con doppia entrata d'acqua; valvola di scarico vapori motorizzata; camera di cottura, facciata e rivestimento esterno tutto in acciaio inox; isolamento con pannelli precompressi in lana di roccia; porta apribile a 180° con doppio vetro e incernierata a destra; guarnizioni della porta del forno incassate (brevettate); **ventilazione ad "effetto suolo" grazie al percorso dell'aria dal basso verso l'alto; selettore di potenza;** quadro elettrico incassato senza sporgenze; accesso frontale alle resistenze; copertura superiore; cappa con aspiratore.

*Standard version: digital control panel [LCD colour display, 200 programs, programmable ignition]; upper HOOK turning system; steam generator with two water inlets (patent); motorised damper; stainless steel baking chamber, front and outer panels; isolation with pressed rock-wool panels; right hinged door with double glass and 180° opening; built-in door joints (patent); **"sole effect" ventilation thanks to the air flow from bottom to top; power selector;** integrated electric cabinet; front access to the heating elements; roof; hood with extractor.*

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	TIPO DI TEGLIE cm TYPE OF TRAYS cm	DIMENSIONI mm SIZE mm				POTENZA POWER	
		L	H1	H2	P	TERMICA - kcal/h THERMAL - kcal/h	ELETTRICA kW ELECTRIC kW
QUASAR 6080 TOP	60x80, 44x80, 46x80, 50x80, 53x80, 58x78, 60x65	1900	2350	2600	1500	60.000	2,5
QUASAR 80100 TOP	80x90, 80x100, 81x92, 65x110, 76x93, 75x100, 75x90, 2x46x76, 2x45x65, 2x50x70, 2x45x75, 2x50x60	2150	2350	2600	1700	80.000	3

## Forno a convezione Convection oven

# KONVE



Forno compatto a convezione a 4, 5, 6, 8, 10 o 12 teglie 40x60 o 46x66 cm con pannello comandi digitale con scroll system di ultima generazione, schermo LCD e visualizzatore a LED integrato, 30 programmi memorizzabili. Programmatore di accensione settimanale (con 2 accensioni programmate giornaliere). Due velocità di ventilazione. Completo di vaporiera. Struttura in acciaio inox. Porta con sistema di apertura a 180 °C. Doppio vetro con vetro interno apribile per un'agevole pulizia. Quadro elettrico estraibile frontalmente per una manutenzione facilitata. Versione standard con comandi a destra e apertura della porta verso sinistra.

\* Le dimensioni del forno cambiano a seconda della combinazione.

Compact oven for 4, 5, 6, 8, 10 o 12 trays size 40x60 or 46x66 cm, with digital control panel with the latest multifunction rotary selector, LCD screen and integrated LED display, 30 programmable product bake settings. Weekly programmable timer (with 2 daily start up). Two-speed baking ventilation. Steam injector. Stainless steel structure. Door with 180° opening system. Automatic programmed reversion of the fan rotation. Electric box detachable from the oven front for an easy maintenance. Standard version with control panel on the right side and door opening on the left. Double glazed door with internal glass that can be open for an easy cleaning.

\* The dimensions of the oven change depending on the combination.

## Forno a convezione *Convection & static oven*

# KOMBI



### Forno a convezione:

Pannello comandi digitale con scroll system di ultima generazione, schermo LCD e visualizzatore a LED integrato, 30 programmi memorizzabili. Programmatore di accensione settimanale (con 2 accensioni programmate giornaliere). Due velocità di ventilazione. Completo di vaporiera. Struttura in acciaio inox. Porta con sistema di apertura a 180 °C. Doppio vetro con vetro interno apribile per un'agevole pulizia. Quadro elettrico estraibile frontalmente per una manutenzione facilitata. Versione standard con comandi a destra e apertura della porta verso sinistra. Capacità 4, 5 o 6 teglie 40x60 o 46x66 cm.

### Forno statico:

Capacità 4, 5 o 6 teglie 40x60 o 46x66 cm, H utile interna 180 mm, porta in acciaio inox con apertura verso il basso, con piano in materiale refrattario. Senza vaporiera.

\* Le dimensioni del forno cambiano a seconda della combinazione.

### Convection oven:

Digital control panel with the latest multi-function rotary selector, LCD screen and integrated LED display, 30 programmable product bake settings. Weekly programmable timer (with 2 daily start up). Two-speed baking ventilation. Steam injector. Stainless steel structure. Door with 180° opening system. Automatic programmed reversion of the fan rotation. Electric box detachable from the oven front for an easy maintenance. Standard version with control panel on the right side and door opening on the left. Double glazed door with internal glass that can be open for an easy cleaning. Capacity 4, 5 or 6 trays 40x60 or 46x66 cm.

### Static oven:

Static oven Modul Top (internal working H 180 mm) without steam generator. Stainless steel door downward, capacity 4, 5 or 6 trays 40x60 or 46x66 cm.

\* The dimensions of the oven change depending on the combination.

## Forno elettrico modulare Electric modular deck oven

# MODUL



Forno con camere di cottura indipendenti. Piani cottura in cemento refrattario. Altezza utile delle camere di 18 o 24 cm. Ogni camera è dotata di uno strumento computerizzato per il controllo di tutte le funzioni del forno. Con vaporiera nella versione per pane.

Oven with independent baking chambers. Refractory baking sole made of natural stone. Chamber height 18 or 24 cm equipped with a computerized instrument in order to control all oven functions. With steam generator in the version for bread.

\* Le dimensioni del forno cambiano a seconda della combinazione.

\* The dimensions of the oven change depending on the combination.

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	TIPO DI TEGLIE cm TYPE OF TRAYS cm
MODUL 2 TOP	40x60, 46x66, 46X76, 40X80
MODUL 3 TOP	40x60, 46x66, 46X76, 40X80
MODUL 4 TOP	40x60, 46x66, 40X80
MODUL 6 TOP	40x60, 46x66

## Forno elettrico a piani

### Electric deck oven

# PEGASO



Forno a camere indipendenti, completamente smontabile e ad alto rendimento termico. Il sistema di controllo elettronico assicura la massima economia di gestione senza perdita di potenza in camera garantendo così risparmio energetico e qualità del prodotto. Tutti gli organi sono accessibili dalla facciata consentendo così, la massima facilità di manutenzione. Struttura in acciaio, facciata e parti soggette ad usura in acciaio inox satinato.

Oven with independent chambers that can be completely dismantled and with high thermal efficiency. The electronic control system ensures maximum running economy without power loss in the chamber, thus guaranteeing energy saving and product quality. All the parts are accessible from the front, thus allowing maximum ease of maintenance. Steel structure, front and other parts subject to wear made of glazed stainless steel.

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	SUPERFICIE DI COTTURA m <sup>2</sup> BAKING SURFACE m <sup>2</sup>	N° DI CAMERE NO. OF CHAMBERS	N° DI PORTINE PER CAMERA NO. OF DOORS PER CHAMBER	DIMENSIONI mm SIZE mm			
				L	H1	H2	P
PEGASO 3207	7,5	3	2	1650	2200	2600	3110
PEGASO 3209	9	3	2	1650	2200	2600	3510
PEGASO 3309	9	3	3	2270	2200	2600	2710
PEGASO 3311	11,2	3	3	2270	2200	2600	3110
PEGASO 3313	13,5	3	3	2270	2200	2600	3510
PEGASO 4105	5,3	4	1	1350	2200	2600	2570
PEGASO 4107	6,6	4	1	1350	2200	2600	2970
PEGASO 4208	8	4	2	1650	2200	2600	2710
PEGASO 4210	10	4	2	1650	2200	2600	3110
PEGASO 4212	12	4	2	1650	2200	2600	3510
PEGASO 4312	12	4	3	2270	2200	2600	2710
PEGASO 4315	15	4	3	2270	2200	2600	3110
PEGASO 4318	18	4	3	2270	2200	2600	3510

## Forno ciclotermico a piani Cyclothermic deck oven

# CICLO



Forno statico a piani fissi completo di completo di piani di cottura refrattari in fibra di vetro, umidificatore dimensionato per un'abbondante erogazione di vapore, cappa aspirante motorizzata, valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso, portine in vetro temprato e facciata in acciaio inox.

Disponibile nelle versioni da 3 o da 4 camere, funzionamento a combustione.

*Fixed deck static oven complete with refractory baking stone plates made of fibreglass, humidifier sized for abundant steam supply, powered extractor hood, manual valve for steam excess exhaust, tempered glass doors and stainless steel front.*

*Available with 3 or 4 decks, combustion operated.*

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	SUPERFICIE DI COTTURA m <sup>2</sup> BAKING SURFACE m <sup>2</sup>	N° DI CAMERE NO. OF CHAMBERS	N° DI PORTINE PER CAMERA NO. OF DOORS PER CHAMBER	DIMENSIONI mm SIZE mm		
				L	H1	P
CICLO 3206	5,8	3	2	1850	2150	2580
CICLO 3207	7,2	3	2	1850	2150	2980
CICLO 3309	8,6	3	3	2460	2150	2580
CICLO 3311	10,8	3	3	2460	2150	2980
CICLO 4208	7,7	4	2	1850	2150	2580
CICLO 4210	10	4	2	1850	2150	2980
CICLO 4312	11,5	4	3	2460	2150	2580
CICLO 4315	14,4	4	3	2460	2150	2980

## Forno a piani a tubi Steam tubes deck oven

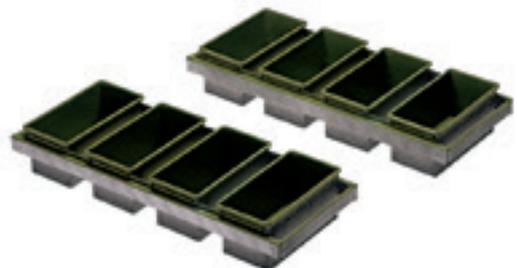
# ANTARES



Facciata ed organi principali in acciaio inox. Il collaudo dei tubi (diametro di 35 mm e spessore di 5,5 mm) viene eseguito singolarmente ad una pressione di ca. 600 ATM (ca. 3 volte la pressione normale di esercizio). Dimensione contenuta dei componenti, accesso a qualsiasi tipo di locale. Camera di combustione in acciaio refrattario a settori regolabili. Platee ad alto rendimento termico (brevettate). Consumi fino ad un 40% inferiori rispetto ai forni a tubi con fornace in muratura (di uguale conformazione e metratura). Completo di cappa dotata di elettroaspiratore. Due lampade d'illuminazione per camera. Ottimo isolamento termico con pannelli in lana di roccia. Portine autobilanciate in cristallo temperato, di facile smontaggio, dotate di maniglia in acciaio inox per l'apertura e la chiusura manuale. Supporto bruciatore con sistema antiscoppio. Diffusione di vapore indipendente per ogni camera, con una distribuzione uniforme e regolare. Alimentazione a gas o gasolio.

Front and sensitive parts made of stainless steel. The tubes (35 mm diameter and 5,5 mm thickness) are individually tested at a pressure of 600 ATM (about 3 times the normal running pressure). Components of small dimensions permitting access into any kind of room. Refractory steel firebox with adjustable sectors, high thermal efficiency floors (patented). Consumptions up to 40% lower than a steam tube deck oven with masonry furnace (with same configuration and baking surface). Hood equipped with steam exhauster. Two lamps for each deck. All maintenance operations can be carried out from the front or from the upper part of the oven. Very good heat insulation by rock wool panels. Autobalanced glass hatches, easy to disassemble, equipped with stainless steel handles for a manual opening and closing. Burner support equipped with an anti-explosion device. Independent steam system for each deck with a regular and uniform steam distribution. Gas or gas-oil feeding.

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	SUPERFICIE DI COTTURA m <sup>2</sup> BAKING SURFACE m <sup>2</sup>	N° DI CAMERE NO. OF CHAMBERS	N° DI PORTINE PER CAMERA NO. OF DOORS PER CHAMBER	DIMENSIONI mm SIZE mm			
				L	H1	H2	P
ANTARES 3309	9	3	3	2540	2200	2600	2800
ANTARES 3331	11,3	3	3	2540	2200	2600	3200
ANTARES 3313	13,5	3	3	2540	2200	2600	3600
ANTARES 3316	15,7	3	3	2540	2200	2600	4000
ANTARES 3412	11,9	3	4	3160	2200	2600	2800
ANTARES 3415	15	3	4	3160	2200	2600	3200
ANTARES 3418	18	3	4	3160	2200	2600	3600
ANTARES 3421	21	3	4	3160	2200	2600	4000
ANTARES 3424	23,9	3	4	3160	2200	2600	4400
ANTARES 4208	8	4	2	1920	2200	2600	2800
ANTARES 4210	10	4	2	1920	2200	2600	3200
ANTARES 4212	12	4	2	1920	2200	2600	3600
ANTARES 4212	12	4	3	2540	2200	2600	2800
ANTARES 4315	15	4	3	2540	2200	2600	3200
ANTARES 4318	18	4	3	2540	2200	2600	3600
ANTARES 4321	21	4	3	2540	2200	2600	4000

**Accessori**  
**Accessories**

**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(7172)727-132

**Киргизия** +996(312)96-26-47

<https://sottoriva.nt-rt.ru> || [svq@nt-rt.ru](mailto:svq@nt-rt.ru)