



OMTAB

OFFICINA MECCANICA ARTE BIANCA



SFOGLIATRICE PUFFY-PASTRY MACHINE-SHEETER LAMINOIRS	4-5
MESCOLATRICI PLANETARIE PL30 / 45 / 60 LT MIXER-KNEADING MACHINE PETRIN-MELANGEUR PLANETAIRE	6-7
SBATTIUOVA / MESCOLATRICI / IMPASTATRICI PLANETARIE PL20 LT MIXER-KNEADING MACHINE PETRIN-MELANGEUR PLANETAIRE	8-9
PLANETARIA PL7 POWER, PL 12 PLANETARY MIXERS PLANETAIRE	10-11
RAFFINATRICE A 2 CILINDRI REFINERS RAFFINEUSE	12-13
IMPASTATRICE A FORCELLA DA KG 25 FORK-KNEADING MACHINE PETRISSEUSSE À FOURCHE	14-15
IMPASTATRICE A FORCELLA DA KG 35/60 FORK-KNEADING MACHINE PETRISSEUSSE À FOURCHE	16-17
IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI MERGING-ARMS KNEADING MACHINE PETRISSEUSE À BRAS	18-19
IMPASTATRICE A SPIRALE SPIRAL MIXER PETRIN A SPIRALE	20-21
IMPASTATRICE A SPIRALE AD ALTA IDRATAZIONE SPIRAL MIXER HIGH IDRATATION PETRIN A SPIRALE HAUTE HYDRATATION	22-23
MACINA PANE GRANDE / PICCOLO LARGE / SMALL BREAD GRINDER MOULIN À PAIN GRAND / PETIT	24-25
MACINAZUCCHERO - BATTIUOVA SUGAR GRINDER - EGG BEATER MOULIN À SUCRE - BATTEUR MÉLANGEUR	24-25
CUOCICREMA CREAM-COOKER CUISEUR A CREME	26-27
SPEZZATRICE ESAGONALE HEXAGONAL DIVIDERS DIVISEUSE HEXAGONALE	28-29
SPEZZATRICE ARROTONDATRICE SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER DIVISEUSE BOULEUSE	30-31
FORMATRICE BREAD MOULDERS FAÇONNAEUSE	32-33



MODELLO MODEL MODÈLE	DIMENSIONI TAPPETI CARPET DIMENSIONS DIMENSIONS DU TAPIS	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
SF 500/N	500x700	0,55	122 cm	170 cm	88 cm	180 kg
SF 500/SP	500x1000	0,55	122 cm	230 cm	88 cm	190 kg
SF 600/N	600x1000	0,55	122 cm	235 cm	98 cm	200 kg
SF 600/SP	600x1400	0,55	122 cm	320 cm	98 cm	240 kg



Questa macchina costruita in acciaio saldato è indicata per laminare la pasta e renderla sfoglia. Ciò è possibile dalla velocità differenziata dei 2 tappeti trasportatori. I rulli sono in acciaio cromato a spessore, con raschiatori superiori ed inferiori di estrema facilità di smontaggio per la pulizia della macchina. Questa facilità si riscontra anche nel montaggio e smontaggio dei telai trasportatori. La macchina è dotata di pedale per il comando dei due sensi di marcia e di una scala graduata con relativo fermo del maniglione per la regolazione dello spessore dell'impasto da laminare. Estrema sicurezza di lavoro è dotata di due pannelli di protezione e dall'impianto elettrico da 24V a norma di legge. È dotata di 2 mattarelli, sfarinatore superiore e raccoglitore inferiore di farina. A lavoro ultimato i tappeti trasportatori vengono sollevati per diminuire l'ingombro della macchina. I telai sono estraibili su tutte le sfogliatrici.

This soldered steel machine is used for the laminating of dough when making Puff-Pastry, using two conveyer belts at different speeds. The rollers are made of chromium steel with superior and inferior scrapers which can be dismantled easily to clean the machine. The conveyer belts themselves can also be put on and removed, easily. The machine is provided with a pedal to change the two gears and a scale to regulate the thickness of the dough. High safety standards are provided with two protecting panels and an electric system (low tension 24V) according to the law. This machine is also provided with two rolling-pins, a sieve and a flour collector under the conveyer belts can be lifted to make the machine more compact. All the sheeter with extractable belts.

GRIGLIA PROTEZIONE
PROTECTIVE GRILLE
GRILLE PROTECTION



REGOLAZIONE SPESSORE
THICKNESS REGULATION
RÉGULATION ÉPAISSEUR



REGOLAZIONE TAPPETO
BELT REGULATION
RÉGULATION TAPIS

Cette machine construite en acier soudé est indiquée pour laminer la pâte et pour la feuilletter. Ceci est possible grâce à la vitesse différente des deux tapis transporteurs. Les rouleaux sont en acier chromé épais avec racioris supérieurs et inférieurs de grande facilité de démontage pour le nettoyage de la machine. Cette facilité se répète aussi dans le montage et démontage des châssis transporteurs. La machine est munie de pédales pour la commande des deux sens de la marche d'une échelle graduée avec arrêt relatif de la poignée pour la régulation de l'épaisseur de la pâte à laminer. Une grande sécurité de travail est due aux deux panneaux de protection et à l'installation électrique de 24V aux termes de la loi. Elle est en outre composée de n°2 rouleaux à pâte, pulvérisateur supérieur et ramasseur de farine sous les rouleaux et les châssis transporteurs. En fin de travail les tapis peuvent être soulevés afin de réduire l'encombrement de la machine. Les laminoirs avec les tapis extractible.

MESCOLATRICE PLANETARIA

MESCOLATRICE PLANETARIA · PL30, PL45, PL60 (da lt. 30/45/60)

PLANETARY MIXERS

PETRIN-MELANGEUR PLANETAIRE



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	VASCA BOWL CUVE
PL 30 lt.	1,1	135 cm	62 cm	85 cm	220 kg	Ø 360 x h 330
PL 40 lt.	1,1	135 cm	62 cm	90 cm	230 kg	Ø 380 x h 407
PL 45 lt.	1,5	142 cm	80 cm	100 cm	270 kg	Ø 400 x h 370
PL 60 lt.	1,5	142 cm	80 cm	100 cm	280 kg	Ø 450 x h 440



PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
PANNEAU COMMANDE



VARIATORE MECCANICO
MECHANICAL SHIFTER
VARIATEUR MECANIQUE



FRUSTA E VASCA
WHISKS AND BOWL
FOUET ET CUVE

Macchina adatta per tutte le piccole e grandi lavorazioni di pasticceria, sostanze chimiche e grasse. Resa robusta dalla sua struttura in acciaio di grosso spessore e la vasca in acciaio inox. Grazie al variatore meccanico è consentita una vasta gamma di velocità variabile a seconda dell'uso. Viene fornita corredata di 1 frusta, 1 gancio, 1 spatola. La macchina può essere fornita con alzamento automatico o manuale della vasca. La macchina è dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

This machine is suitable for all big and small baking jobs involving chemical and fatty substances. It's very sturdy due to its thick steel machine body and its stainless steel bowl. It has a motor and a shifter which can offer a great range of speeds depending on its use. It is equipped with one whisk, a hook and a spatula. The machine can be equipped optionally with an automatic or manually lifted mixing bowl. The machine is also equipped with protection to prevent accidents as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

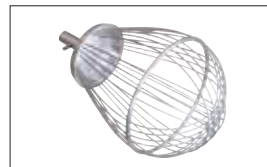
Machine indiquée pour les petits et grands travaux de pâtisserie et pour travailler substances chimiques et grasses. Sa structure en acier de grosse épaisseur et sa cuve en inox, la rendent fort robuste. Grâce à son moteur et au variateur on peut obtenir une large gamme de vitesses variables selon le besoin. Elle est livrée avec un fouets, un crochet et une spatule. La machine peut être fournie d'un système d'élévation automatique ou manuelle de la cuve. Elle est munie d'une protection contre les accidents et d'une installation de 24V aux termes de loi.



SPATOLA
SPATULA
SPATULE



GANCIO
HOOK
CROCHET



FRUSTA FILI FINI
WHISKS
FOUET TU FILES FINS



OPTIONAL - FRUSTA FILI GROSSI
WHISKS
FOUET TU FILES GROS

IMPASTATRICE PLANETARIA



PL 20

PL 20 TOUCH



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	VASCA BOWL CUVE
PL 20	0,3	77 cm	63 cm	65 cm	80 kg	Ø 340 x h 285
PL 20 TOUCH	0,55	77 cm	63 cm	65 cm	80 kg	Ø 340 x h 285

IMPASTATRICE PLANETARIA



PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
PANNEAU COMMANDE

Macchina robustissima, di linea armoniosa, tecnicamente collaudata e perfetta. Per laboratori di Pasticcerie-Gelaterie-Chimica Alberghi ecc., dove occorre sbattere montare impastare. Il movimento è a due velocità e totalmente montato su cuscinetti a sfere. Quindi non necessita di alcuna lubrificazione ai meccanismi. Perdite di olio e conseguente inquinamento del prodotto sono assolutamente impossibili. Possibilità dell'operatore di togliere l'utensile senza dover estrarre la vasca. Viene fornita corredata di: n 1 frusta, 1 gancio, 1 spatola. La macchina è dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V norma di legge.

A heavy duty, technically tried and true machine designed for use in bakeries, ice-cream shops, chemical laboratories, hotels, etc. wherever mixing and whipping is needed. It has two different production speeds and it's completely installed on ball bearings so no lubrication is required for any of the mechanical parts. Oil leakage and, therefore, pollution are absolutely impossible. The user can change the attachment without removing the bowl. It's equipped with one whisks, one spatula, one hook and one stainless steel bowl. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

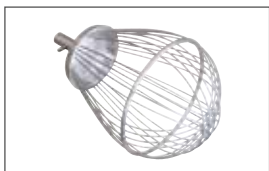
Grâce à ses caractéristiques techniques évoluées, cette machine très robuste est indiquée pour les laboratoires de pâtisserie, glacier, chimique, hôtels et dans toute application où il faut battre, fouetter, pétrir et lier. La machine dispose de deux vitesses de fonctionnement, elle est montée complètement sur coussins à billes. Elle ne nécessite donc d'aucune lubrification aux mécanismes; cela empêche toute perte d'huile et potentielle pollution du produit. On peut changer outil sans enlever la cuve. La machine est livrée munie d'un fouet, un crochet et une spatule. Elle est équipée de protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24 V. aux termes de loi.



SPATOLA
SPATULA
SPATULE



GANCIO
HOOK
CROCHET



FRUSTA FILI FINI
WHISKS
FOUET TU FILES FINS



PL 7 POWER

PL 12



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	VASCA BOWL CUVE
PL 12	0,75	66 cm	43 cm	52 cm	46 kg	Ø 27 x h 33
PL 7 POWER	0,5	42 cm	23 cm	40 cm	18 kg	Ø 22 x h 20,5

PL7 POWER

Piccola, compatta ma robusta e solida. Realizzata in acciaio verniciato e vasca in acciaio inox. Grazie al variatore elettronico è consentita una vasta gamma di velocità, adatta ad impastare e sbattere, per laboratori di pasticceria, gelaterie e ristorazione, la macchina è dotata di un impianto antinfortunistico a 24 v a normativa CE. Di serie ha il ribaltamento della testa, la griglia protezione vasca, 3 utensili e interruttore di arresto automatico sulla testa e sulla vasca.

Small, compact but strong and solid. It is made of painted steel and a bowl in stainless steel. Thanks to its electronic variable speed drive, it can offer a great range of speeds, depending on use suitable for laboratories, pastry shops, restaurants and ice cream shops. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with European safety regulations. It comes with a tilting head, protective grille and 3 tools: whisk, blade, hook, and a micro-switch for automatic stoppage of the tool on the head and on the bowl.

Machine petite et compacte mais robuste et solide. Réalisée en acier laqué avec un cuve en acier inoxydable. Grâce à son variateur électronique, on peut choisir parmi plusieurs vitesses différentes selon l'usage requis. Elle peut pétrir, mélanger et battre pour les laboratoires de pâtisserie, les glaciers et les services de restauration en général. Cette machine est équipée d'un système de sécurité contre les accidents alimenté en 24v aux termes de la loi CE. La machine est livrée en standard avec tête relevable, grille de protection du cuve, trios outils et interrupteurs d arrêt automatique sur la tête et sur le cuve.

PL12

Questa macchina ha le stesse prestazioni e struttura della PL7 power con una maggiore capacità di litri, in questa versione è stato aggiunto un temporizzatore mentre la testa non è ribaltabile.

This machine has the same benefits and structure of PL7 power with larger capacity. In this version, a timer was added, but there is not tilting head.

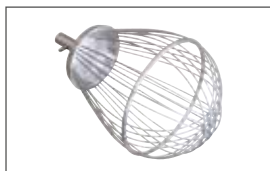
Cette machine a les mêmes avantages de la structure de PL7 power avec une plus grande capacité en litres. Cette version est équipée d'un temporisateur mais elle n'a pas la tête relevable.



SPATOLA
SPATULA
SPATULE



GANCIO
HOOK
CROCHET



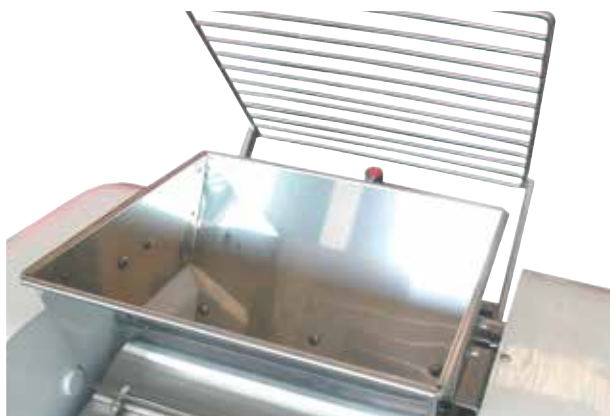
FRUSTA FILI FINI
WHISKS
FOUET TU FILES FINS

RAFFINATRICE A 2 CILINDRI

RAFFINATRICE A 2 CILINDRI • RF 150
REFINERS
RAFFINEUSE



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
RF 150	1,5	115 cm	70 cm	60 cm	220 kg
RF 2 VEL (speed/la vitesse)	1,5-0,6	115 cm	70 cm	60 cm	230 kg



TRAMOGGIA INOX
STAINLESS STEEL HOPPER
ENTONNOIR INOX



PROTEZIONI INOX
STAINLESS STEEL PROTECTION
PROTECTION INOX



CILINDRI IN PORFIDO
PORPHYRY CYLINDER
CILINDRE EN GRANIT

Questa macchina è l'ideale per il Vostro laboratorio di pasticceria. Con ingranaggi in ghisa speciale a bagno d'olio, ingrassatori ed un moderno sistema per il fissaggio delle lame raschiatrici la rendono oltre che molto affidabile anche molto veloce e pratica nella pulizia. La sua costituzione molto robusta con basamento e spalle in lamiera d'acciaio, la rendono senz'altro all'avanguardia nel campo delle raffinatrici. I cilindri in porfido perfettamente rettificati possono essere allontanati fra loro pur rimanendo paralleli mediante l'apposito volantino. Il cilindro posteriore è oscillante sul proprio asse per meglio effettuare la raffinazione. La macchina è dotata di protezione antinfortunistica di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

This is the ideal machine for your pastry shop. It is provided with cast iron helical gears in a complete oil bath, grease nipples and a modern system for fastening the scraping blades which make it extremely sturdy, reliable and also very fast and easy to clean. Its robust structure includes a steel sheet base and cast-iron shoulders, making it an undisputed leader in the field of mixers. The perfectly faced porphyry cylinders may be separated from each other by a handwheel but still remain perfectly parallel. The rear cylinder turns on its axis for better refining. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

C'est la machine idéale pour votre pâtisserie. Les engrenages en fonte en bain d'huile, les graisseurs et le système moderne de fixation des lames de raclage rendent la raffineuse à la fois très fiable et très rapide et facile à nettoyer. Elle est à l'avant garde dans le domaine des raffineuses grâce à son bâti très robuste avec soubassement en tôle d'acier et les flasques en moulage de fonte. Les cylindres en porphyre parfaitement rectifiés peuvent être éloignés l'un de l'autre, tout en restant parallèles, grâce au volant spécial. Le cylindre postérieur est oscillant sur son axe pour mieux effectuer le raffinage. La machine est munie d'une protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24V aux termes de loi.



IMPASTATRICE A FORCELLA

IMPASTATRICE A FORCELLA VASCA IN ACCIAIO INOX • F25 (da kg 25)

FORK MIXER

PETRISEUSE À FOURCHE

VASCA IN ACCIAIO INOX



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	CAPACITÀ IMPASTO KNEADING CAPACITY CAPACITÉ PÂTE
F 25	0,8	55 cm	56 cm	80 cm	100 kg	23 kg

VASCA IN ACCIAIO INOX



INTERNO VASCA
INTERNAL BOWN
INTERNE CUVE



UTENSILE E PROTEZIONE
UTENSILS AND PROTECTION
OUTIL ET PROTECTION



CARRELLO CON RUOTE - altezza 57 cm.
CART WITH WHEELS - height 57 cm.
CHARIOT AVEC ROUES - hauteur 57 cm.

Questa macchina si differenzia da tutte le altre macchine in commercio per la sua robustezza e per il funzionamento perfetto e silenzioso. La robustezza è data dalla vasca in acciaio inox tornita e rettificata a sfondo sferico. La silenziosità è data da due motoriduttori con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale con pignone in acciaio e cuscinetti a sfera il tutto in bagno d'olio per il movimento della vasca e dell'utensile. La macchina può essere fornita con 2 motori a una o due velocità. È dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

The strength and perfect, silent operation of this machine distinguish it from every other machine on the market. A fused aluminium body and circular bowl made of turned and refaced stainless steel give the machine its extraordinary strength. Its silent operation is due to the head of the machine, equipped with cast iron helical gears and steel pinions, assembled on ball bearings. Everything is in a complete oil bath. The machine can be provided with a one or two speed motor and is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

Cette machine se différencie de toutes autres machines en commerce par sa robustesse et par son fonctionnement parfait et silencieux. Elle est construite en acier soudé de grande robustesse, ce qui permet de résister à tout effort quelque soit la consistance du pétrin, et à la cuve en acier inox tournée et rectifiée à fond sphérique. Le fonctionnement silencieux de la machine dépend de la culasse à engrainages hélicoïdaux en fonte spéciale et par les arbres en acier montés sur coussins à sphères, le tout en bain d'huile. Sur demande la machine peut être fournie avec moteur à une vitesse ou à deux vitesses. Elle est munie d'une protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24V aux termes de loi.

IMPASTATRICE A FORCELLA

IMPASTATRICE A FORCELLA VASCA IN ACCIAIO INOX · F35, F60 (da kg 35/60)

FORK MIXER

PETRISSEUSE À FOURCHE

VASCA IN ACCIAIO INOX



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	CAPACITÀ IMPASTO KNEADING CAPACITY CAPACITÉ PÂTE
F 35	1,1/1,5	135 cm	65 cm	110 cm	240 kg	35 kg
F 60	1,1/1,5	140 cm	70 cm	120 cm	260 kg	60 kg

VASCA IN ACCIAIO INOX



PROTEZIONI INOX
STAINLESS STEEL PROTECTION
PROTECTION INOX



UTENSILE E VASCA INOX
UTENSILS AND STAINLESS STEEL BOWL
OUTIL CUVE INOX

Macchina particolarmente indicata per la sua capacità di lavorare la pasta sia molle che dura, con rapidità senza riscaldarla, a beneficio così della lievitazione e della buona riuscita del prodotto. La macchina viene costruita in acciaio saldato, di estrema robustezza, il che consente di sopportare qualsiasi sforzo per quanto consistente sia l'impasto. La silenziosità è data da due motoriduttori con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale con pignone in acciaio e cuscinetti a sfera il tutto in bagno d'olio per il movimento della vasca e dell'utensile. La vasca è in acciaio inox di grosso spessore. La macchina è fornita di due motori a due velocità. È dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

This machine can knead both soft and hard dough, without warming it, for the benefit of the leavening process resulting in a better product. This soldered steel machine is very strong, holding up under any strain, no matter how thick the dough may be. Its silent operation is due to the head of the machine, equipped with cast iron helical gears and steel pinions, assembled on ball bearings. Everything is in a complete oil bath. The machine has a two speed motor. The machine is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

Cette machine se différencie de toutes autres machines en commerce par sa robustesse et par son fonctionnement parfait et silencieux. Elle est construite en acier soudé de grande robustesse, ce qui permet de résister à tout effort quelque soit la consistance du pétrin, et à la cuve en acier inox tournée et rectifiée à fond sphérique. Le fonctionnement silencieux de la machine dépend de la culasse à engrainages hélicoïdaux en fonte spéciale et par les arbres en acier montés sur coussins à sphères, le tout en bain d'huile. Sur demande la machine peut être fournie avec moteur à une vitesse ou à deux vitesses. Elle est munie d'une protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24V aux termes de loi.

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI

IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI 40/50/70/120 (da Kg 40/50/70/120)
DOUBLE-ARM MIXERS
PETRISSEUSE À BRAS



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ
TUFF 40	1,5 - 2,2	133 cm	70 cm	87 cm	296 kg	40 kg
TUFF 50	1,5 - 2,2	140 cm	65 cm	88 cm	299 kg	50 kg
TUFF 70	1,5 - 2,2	142 cm	65 cm	87 cm	300 kg	70 kg
TUFF 130	3,7 - 5,9	184 cm	93 cm	110 cm	736 kg	130 kg



UTENSILI REGOLABILI

ADJUSTABLE TOOLS

OUTIL RÉGULATION

Macchina particolarmente indicata per la sua capacità di lavorare la pasta sia molle che dura, con rapidità senza riscaldarla, a beneficio così della lievitazione e della buona riuscita del prodotto. La macchina viene costruita in acciaio saldata, di estrema robustezza, il che consente di sopportare qualsiasi sforzo per quanto consistente sia l'impasto. La silenziosità è data dalla testata con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale con pignone in acciaio e cuscinetti a sfera per il movimento delle braccia da un riduttore per il movimento della vasca, il tutto in bagno d'olio. La vasca è in acciaio inox di grosso spessore. La macchina è fornita di due motori a due velocità. È dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

This machine can knead both soft and hard dough, without warming it, for the benefit of the leavening process resulting in a better product. This soldered steel machine is very strong, holding up under any strain, no matter how thick the dough may be. Its silent operation is due to the head of the machine, equipped with cast iron helical gears and steel pinions, assembled on ball bearings. Everything is in a complete oil bath. The stainless steel bowl is very thick. The machine has a two speed motor and is equipped with accident prevention features as well as a low voltage 24V electrical system in accordance with safety regulations.

Cette machine est particulièrement indiquée pour la possibilité de travailler aussi bien la pâte molle que la pâte dure, rapidement et sans la chauffer au bénéfice donc de la fermentation et de la bonne réussite du produit. Elle est construite en acier soudé de grande robustesse, ce qui permet de résister à tout effort quelque soit la consistance du pétrin. La douceur du fonctionnement est garantie par la culasse avec engrainages hélicoïdaux en fonte spéciale avec pignons en acier et coussins à sphères pour le mouvement de la cuve, le tout en bain d'huile. La bassine est en acier inox de grosse épaisseur, la machine est dotée de moteur à deux vitesses. Elle est munie d'une protection contre les accidents et d'une installation électrique de 24V aux termes de loi.



SP 8/60 kg 1 MOTORE

SP 65/90 kg 2 MOTORI
con INVERSIONE



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	Lt Lt Lt	KG/H KG/H KG/H	RUOTE WHEELS ROVES	VASCA BOWL CUVE
SP 8	0,4	61 cm	30 cm	60 cm	43 kg	11	32	NO	Ø 260 x h 200
SP 12	0,55	69 cm	36 cm	63 cm	53 kg	16	40	Si	Ø 317 x h 210
SP 16	0,75	71 cm	39 cm	70 cm	63 kg	24	60	Si	Ø 360 x h 240
SP 25	1,1	83 cm	47 cm	73 cm	87 kg	33	105	Si	Ø 400 x h 260
SP 38	1,1	82 cm	53 cm	74 cm	98 kg	50	130	Si	Ø 450 x h 260
SP 50	2	94 cm	57 cm	95 cm	148 kg	66	180	Si	Ø 500 x h 315
SP 60	3,8	94 cm	62 cm	98 cm	168 kg	75	240	Si	Ø 550 x h 315
SP 65 2 MOT	3,8	113 cm	60 cm	105 cm	275 kg	95	260	Si	Ø 560 x h 370
SP 90 2 MOT	5,15	120 cm	73 cm	127 cm	320 kg	135	360	Si	Ø 700 x h 350
SP 120	5,5	132 cm	83 cm	130 cm	430 kg	195	480	Si	Ø 800 x h 400
SP 160	6,75	143 cm	93 cm	134 cm	600 kg	270	640	Si	Ø 900 x h 420



PANNELLO COMANDI
CONTROL PANEL
PANNEAU COMMANDE



UTENSILE E VASCA INOX
UTENSILS AND STAINLESS STEEL BOWL
OUTIL CUVE INOX

SP 8/60

Questa macchina permette l'impasto rapidissimo. Indicata per pane, pasticceria, pizzeria. Costruita con meccanica robusta ed affidabile, consentendo un funzionamento perfetto con impasti sia morbidi che duri.

This spiral mixer greatly reduces the usual mixing time of traditional machines. It is built with strong and reliable mechanics, ideal for bakeries, pizza and confectioner's shops because it functions perfectly both with hard and soft dough.

Cette machine permet un pétrissage rapide. Elle est parfaite pour la boulangerie, la pâtisserie, la pizzeria et la cuisine. Appareil robuste et fiable qui malaxe parfaitement les pâtes dures et molles.

SP65/90

È la soluzione più adatta per piccola produzione di panetteria e grande produzione di pizzeria e pasticceria.

-Funzionamento automatico della macchina con scheda elettronica di controllo a doppia temporizzazione (per le due velocità della frusta) con comandi comodi e accessibili sul frontale della testa.

-Inversione di rotazione della vasca, con comando temporizzato sulla scheda elettronica, per consentire una migliore raccolta dell'impasto nella fase iniziale di lavorazione e aumentarne l'ossigenazione.

-Rotazione della vasca con pulsante di controllo manuale per facilitarne lo svuotamento.

-Ampio display per la visualizzazione dello stato di funzionamento e della diagnostica.

-Inversione temporizzata della vasca.

-3 meccanismi di protezione attiva e passiva per una sicurezza assoluta durante le fasi di lavorazione, pulizia e manutenzione

Automatic operation of the machine with dual timing electronic control board (for the two speeds of the whip) with handy controls accessible from the front side of the head.

-Reverse bowl rotation, with timed control on the electronic board, to allow for a better collection of the dough in the initial processing phase, and to increase oxygenation.

-Bowl rotation with manual control button for easy emptying.

-Wide display for viewing the operating status and the diagnostics.

-Timed bowl reverse function.

-3 protection systems, both active and passive, for complete safety during work, cleaning and maintenance.

Fonctionnement automatique de la machine avec carte électronique de contrôle à double temporisation (pour les deux vitesses du fouet) avec des commandes pratiques et accessibles à l'avant de la tête.

-Inversion de rotation du bac, avec commande temporisée sur la carte électronique, pour permettre une meilleure collecte de la pâte dans la phase initiale de travail et augmenter l'oxygénation.

-Rotation du banc avec bouton de contrôle manuel pour en faciliter le vidage.

-Grand écran pour affichage de l'état de fonctionnement et du diagnostic.

-Inversion temporisée du banc.

-3 mécanismes de protection active et passive pour une sécurité absolue pendant les phases de travail, nettoyage et entretien.

IMPASTATRICE A SPIRALE -AI-

IMPASTATRICE A SPIRALE AD ALTA IDRATAZIONE • SP-AI- 42/65/90
SPIRAL MIXER HIGH IDRATATION
PETRIN À SPIRALE HAUTE HYDRATATION



SP -AI- 42 kg
ALTA IDRATAZIONE
HIGH HYDRATATION

SP -AI- 65/90 kg
ALTA IDRATAZIONE
HIGH HYDRATATION



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	Lt Lt Lt	KG/H KG/H KG/H	RUOTE WHEELS ROVES	VASCA BOWL CUVE	GIRI UTENSILE REVOLUTION TOOLS RÉVOLUTIONS D'OUTILS
SPAI 42	2,17	75 cm	53 cm	83 cm	126 kg	50	180	Si	Ø 500 x h 270	86-170
SPAI 65	3,80	113 cm	60 cm	105 cm	275 kg	95	260	Si	Ø 560 x h 370	93-186
SPAI 90	5,15	120 cm	73 cm	127 cm	320 kg	135	360	Si	Ø 700 x h 350	93-186

Questa macchina, ultra compatta, è stata appositamente progettata, con la consulenza di maestri pizzaioli, per le esigenze specifiche delle pizzerie e dei panifici che richiedono delle impastatrici professionali che possano lavorare piccole e medie quantità di impasto (a partire da qualche kilogrammo) con elevato numero di battute della frusta per una migliore idratazione dell'impasto. Le caratteristiche salienti di questa macchina sono le seguenti:

Elegante ed innovativo il suo design che non passa certo inosservato.

-Resistente e silenziosa (max 60dB) grazie alla meccanica compatta e alla speciale conformazione del telaio in acciaio.

-Doppio motoriduttore a bagno d'olio per l'azionamento indipendente della rotazione della vasca da quello della frusta.

-Doppia velocità della frusta.

-Funzionamento automatico della macchina con scheda elettronica di controllo a doppia temporizzazione (per le due velocità della frusta) con comandi comodi e accessibili sul frontale della testa.

-Inversione di rotazione della vasca, con comando temporizzato sulla scheda elettronica, per consentire una migliore raccolta dell'impasto nella fase iniziale di lavorazione e aumentare l'ossigenazione.

-Rotazione della vasca con pulsante di controllo manuale per facilitarne lo svuotamento.

-Ampio display per la visualizzazione dello stato di funzionamento e della diagnostica.

-Sistema di rotazione combinato multiplo della frusta forgiata con un opportuno profilo per ottenere una pasta omogenea a temperatura ottimale.

This ultra compact machine has been specially designed with the help of master pizza chefs for the special needs of pizza parlours and bakeries requiring professional kneading machines that can work small and medium quantities of dough (starting from a few kilogrammes) with a high rpm of the spiral hook for a better hydration of the dough. The distinctive features of this machine are:

-Elegant and innovative design that certainly doesn't go unnoticed.

-Strong and silent (max 60dB) thanks to the compact mechanism and special shape of the steel support frame.

-Double reduction gearbox in an oil bath with independent drivers for bowl and hook rotation.

-Two-speed whip.

-Automatic operation of the machine with dual timing electronic control board (for the two speeds of the whip) with handy controls accessible from the front side of the head.

-Reverse bowl rotation, with timed control on the electronic bo-

ard, to allow for a better collection of the dough in the initial processing phase, and to increase oxygenation.

-Bowl rotation with manual control button for easy emptying.

-Wide display for viewing the operating status and the diagnostics.

-Multiple combined rotation system of the whip forged with a proper profile so as to obtain a homogenous dough at optimal temperature.

Cette machine ultracompacte a été expressément conçue, avec le conseil de maîtres pizzaiolos, pour satisfaire les exigences spécifiques des pizzerias et des boulangeries qui exigent des pétrins professionnels même pour travailler de petites et moyennes quantités de pâte (à partir de quelques kilo) avec un nombre élevé de rotations du fouet pour une meilleure hydratation de la pâte. Les principales caractéristiques de cette machine sont les suivantes:

-Design élégant et innovant qui ne passe certainement pas inaperçu.

-Résistante et silencieuse (max 60dB) grâce à sa mécanique compacte et à la forme particulière de son châssis en acier.

-Double réducteur à bain d'huile pour un actionnement indépendant de la rotation du bac et du fouet.

-Double vitesse du fouet.

-Fonctionnement automatique de la machine avec carte électronique de contrôle à double temporisation (pour les deux vitesses du fouet) avec des commandes pratiques et accessibles à l'avant de la tête.

-Inversion de rotation du bac, avec commande temporisée sur la carte électronique, pour permettre une meilleure collecte de la pâte dans la phase initiale de travail et augmenter l'oxygénation.

-Rotation du bac avec bouton de contrôle manuel pour en faciliter le vidage.

-Grand écran pour affichage de l'état de fonctionnement et du diagnostic.

-Système de multi-rotation combinée du fouet forgé avec un façonnage spécial pour obtenir une pâte homogène à la température optimale.



MACINAPANE GRANDE / PICCOLO

MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ
MP	0,75	65 cm	40 cm	40 cm	20 kg	50 kg
MG	1,5	105 cm	48 cm	55 cm	49 kg	200 kg

MACINAZUCCHERO

MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	KG/H KG/H KG/H
MZ	0,75	113 cm	45 cm	95 cm	65 kg	35



BATTIUOVA

MODELLO MODEL MODÈLE	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
B 12 lt.	0,26	63 cm	35 cm	55 cm	38 kg
B 20 lt.	0,26	73 cm	37 cm	60 cm	40 kg

MACINAPANE GRANDE/PICCOLO - MG / MP / LARGE/SMALL BREAD GRINDER - MOULIN À PAIN GRAND / PETIT

Macchina costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Filtro di scarico pane grattugiato in acciaio inox AISI 304. Trasmissione principale diretta motore/coltelli. Impianto elettrico a bassa tensione completamente autoestinguente, con interruttore generale e pulsanti di marcia ed emergenza. Finecorsa di protezione sul corpo macchina stessa. Produzione oraria Kg 200 circa di pane grattugiato per il macina pane grande, Kg 50 circa per il macina pane piccolo.

Machine constructed entirely in AISI 304 stainless steel. Bread crumb unloader filter in AISI 304 stainless steel. Direct main transmission motor/knives. Entirely self-extinguishing low voltage electrical system with main switch plus drive and emergency buttons. Protective limit switch on the machine itself. Hourly production of approximately 200kg of bread crumbs for the large grinder and approximately 50kg 50 for the small one.

Machine fabriquée entièrement en acier Inox AISI 304. Filtre d'évacuation du pain râpé en acier Inox AISI 304. Entraînement principal direct moteur/couteaux. Installation électrique à basse tension entièrement anti flammes avec interrupteur général et boutons de mise en marche et d'arrêt d'urgence. Fin-de-course de protection sur le corps même de la machine. Production horaire de pain râpé: 200 Kg pour le moulin à pain grand et 50 Kg pour le petit.

MACINAZUCCHERO - MZ / SUGAR GRINDER - MOULIN À SUCRE

Macchina costruita in acciaio inox AISI 304. Tramoggia di immissione zucchero in acciaio inox AISI 304. Filtro del setaccio interno in acciaio inox AISI 304. Il corpo della macchina è montato sopra un cassone di raccolta zucchero in acciaio inox AISI 304. Trasmissione principale a cinghia. Impianto elettrico a bassa tensione completamente autoestinguente in tutte le sue componenti. Motore elettrico trifase HP 1/KW 0.75 2800 giri B3. Peso Kg 51. Dimensioni cm 80x43x110 h. Produzione oraria Kg 35 circa di zucchero a velo.

Machine constructed in AISI 304 stainless steel. Sugar intake hopper in AISI 304 stainless steel. Filter and internal sifter in AISI 304 stainless steel. The body of the machine is mounted over a sugar collection bed in AISI 304 stainless steel. Main belt drive. Entirely self-extinguishing low voltage electrical system. Three-phase, 1 HP, 0.75KW 2800 rpm B3 electric motor. Dimensions 80x43x110 cm. Weight 51 Kg. Hourly production of approximately 35kg confectioner's sugar.

Machine fabriquée en acier AISI 304. Trémie d'alimentation pour sucre fabriquée en acier Inox AISI 304. Filtre et tamis interne en acier Inox AISI 304. Le corps de la machine est monté sur un caisson de récupération du sucre, en acier AISI 304. Entraînement principal à courroie. Installation électrique en basse tension, entièrement anti-flammes. Moteur électrique triphasé 1 HP - 0,75 KW - 2800 tours B3. Poids 51 Kg. Dimensions 80x43cm h110cm. Production horaire 35 Kg environ de sucre glace.

BATTIUOVA - B12, B20 / EGG BEATER - BATTEUR MÉLANGEUR

Macchina costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Bacinella in acciaio inox ad innesto. N.02 fruste in dotazione, filo fine e filo grosso. Protezione antinfortuni a griglia in acciaio inox. Trasmissione principale a cinghia. Motore elettrico trifase a 2 velocità HP 0.2/0.3 KW 0.26.

Machine constructed entirely in AISI 304 stainless steel. Small locking stainless steel bowl. Comes with two whips – fine and thick. Accident prevention protection with stainless steel grille. Main belt drive. Three-phase, two speed 0.2/0.3HP/0.26KW electric motor.

Machine fabriquée entièrement en acier Inox AISI 304. Cuve en acier Inox à enclenchement. Fournie avec 2 fouets, un fin et un gros. Protection contre les accidents de travail en grille d'acier Inox. Entraînement principal à courroie. Moteur électrique triphasé à 2 vitesses 0.2/0.3 HP - 0,26 KW.



MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	Kw (res. elett.) Kw Kw	Kw (pot. mot.) Kw (motor) Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
CE 30	6-24 kg	3,75	0,30 - 0,45	136 cm	85 cm	80 cm	130 kg
CE 50	10-40 kg	6	0,30 - 0,45	136 cm	85 cm	80 cm	145 kg
CE 80	16-64 kg	7,5	0,75 - 1,1	160 cm	95 cm	95 cm	180 kg
CE 100	20-80 kg	12,10	0,75 - 1,1	185 cm	132 cm	105 cm	340 kg
CE 150	30-120 kg	18	1,1 - 1,8	203 cm	142 cm	111 cm	430 kg
CE 200	40-160 kg	18	1,1 - 1,8	203 cm	142 cm	111 cm	470 kg



VASCA E PROTEZIONE
BOWL AND PROTECTION
OUTIL CUVE



Vasca ad intercapedine ed utensile miscelatore in acciaio inox. Tra le due vasche c'è l'olio termico per garantire che la crema non si bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura (funzionamento a bagnomaria). La cottura avviene in modo rapido e omogeneo; a mezzo di resistenze elettriche corazzate (in acciaio inox) di potenza variabile, regolata da un Tele-Termostato. Un rilevatore acustico (temporizzatore a suoneria) segnala all'operatore l'avvenuta cottura del prodotto, la sua estrazione è facilitata dal leveraggio che consente la rotazione della vasca. È provvista inoltre di griglia protettiva anti-infortunistica. La nostra macchina cuocicrema è stata studiata per la preparazione di qualsiasi crema a caldo, zabaglione, stemperare il cioccolato, preparare i corpo gelati, nonché svariati impasti gastronomici (risotti, polenta, besciamella, ecc.) Per le sue caratteristiche funzionali si è rivelata strumento indispensabile alle moderne pasticcerie, gelaterie, grandi cucine.

Stainless steel bowl with jacket and mixing tool. The jacket between the tanks is filled with thermal oil to ensure that the cream does not burn or stick to the inside surface of the cooker (cooking by bain-marie). Cooking is achieved quickly and evenly; or by using the reinforced electric coil (made of stainless-steel) with variable power which is regulated by a thermostat. An Acoustic alarm (timer with buzzer) warns the operator when the cooking time is over. The cream can be removed easily thanks to a special lever with which the tank can be turned over. There is also a Protective Grill to prevent accidents. Our cream-cooker has been designed to prepare of all kinds of hot creams, egg-flips, melted chocolate, to blend ice-cream as well as to prepare various meals ("risotto", "polenta", bechamel, etc.). Thanks to its functional features it has proved to be an indispensable tool in modern confectioner's workshops, creameries and large kitchens.

Cuve à double paroi et outil mélangeur en acier inox. L'huile thermique se trouve entre les deux cuves pour que la crème ne brûle pas ou ne s'attache pas à la surface interne de cuisson (fonctionnement en bain-marie). La cuisson s'effectue de façon rapide et homogène à l'aide de résistances électriques protégées (en acier inox) de puissance variable, réglées par un tele-thermostat. Un releveur sonore (minuteur à sonnerie) avertit l'opérateur quand la cuisson du produit est achevée. Son extraction est facilitée par le système à leviers qui permet la rotation de la cuve. Elle est en outre munie d'une grille protectrice contre tout accident. Notre cuiseur à crème a été étudié pour la préparation de n'importe quelle crème à chaud ou sabayon, pour détremper le chocolat, pour préparer les glaces ainsi que plusieurs pâtes gastronomiques (risottos, polenta, béchamel, etc.). Grâce à ses caractéristiques fonctionnelles, c'est l'instrument indispensable aux pâtisseries modernes, glaciers et grandes cuisines.



MANUALE

AUTOMATICA



MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	NR DIVISIONI DIVISION DIVISIONS	GRAMMATURE BASIS WEIGHT GRAMMES
SEM 37	5 kg	man	150 cm	70 cm	106 cm	37	30/130 gr
SEM 37M	6 kg	man	150 cm	70 cm	106 cm	37	45/160 gr
SESA 37	6 kg	0,75	160 cm	66 cm	66 cm	37	30/160 gr
SESA 37M	8 kg	0,75	160 cm	66 cm	66 cm	37	45/220 gr
AUTSE 37	6 kg	0,75	160 cm	66 cm	66 cm	37	30/160 gr
AUTSE 37M	8 kg	0,75	160 cm	66 cm	66 cm	37	45/220 gr



VERSIONE MANUALE
MANUAL VERSION
VERSION MANUELLE



VERSIONE AUTOMATICA PLC
AUTOMATIC VERSION PLC
VERSION AUTOMATIQUE PLC

Spezzatrici esagonali manuali ed automatiche, macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per pane soffiato e arrotolato. Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno, vasca e coltelli in acciaio inox 18/10, pressori in resina acetilica alimentare, movimentazione per mezzo di levarismi azionati manualmente, apertura coperchio manuale.

Manual and automatic hexagonal dough cutter, a machine particularly suitable for cutting dough for puffed rolls. Welded steel structure, bake varnished, basin and knives in 18/10 stainless steel, pressure plates in acetylic foodstuff resin, lever activated manual movements and manual cover opener.

Les diviseuses hexagonales manuelles et automatiques sont particulièrement indiquées pour briser la pâte pour pain soufflé, arrondi et enroulé. Leur structure est en acier électro-soudé et peinte au four.

La cuve et les couteaux sont en acier inoxydable 18/10, les presseuses en résine acétalique de qualité alimentaire. Dans la version manuelle les mouvements tels que le pressage, la coupe et l'ouverture du couvercle sont actionnés par des leviers, tandis que dans la version mécanique les servomécanismes sont actionnés par une centrale hydraulique. Le temps de pressage est réglable au moyen d'un plc et le cycle de travail en ce qui concerne le pressage, la coupe et l'ouverture du couvercle est automatique. En plus dans la version automatique un bouton est disponible pour le nettoyage des couteaux.

MANUALE



AUTOMATICA

MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	NR DIVISIONI DIVISION DIVISIONS	GRAMMATURE BASIS WEIGHT GRAMMES	PESO WEIGHT POIDS
SPA15 MAN	5,5 kg	0,55	205 cm	61 cm	68 cm	15	150/360 gr	200 kg
SPA22 MAN	5 kg	0,55	205 cm	61 cm	68 cm	22	60/220 gr	200 kg
SPA30 MAN	2,7 kg	0,55	205 cm	61 cm	68 cm	30	25/90 gr	200 kg
SPA30 MAN	4 kg	0,55	205 cm	61 cm	68 cm	30	40/135 gr	200 kg
SPA SA	4 kg	0,55	145 cm	75 cm	70 cm	30	40/135 gr	200 kg
SPA AUT	4 kg	0,55	145 cm	66 cm	70 cm	30	40/135 gr	200 kg



La spezzatrice arrotondatrice manuale è particolarmente adatta alla spezzatura e formatura di pane arrotondato e per la pasta per pizza.

Struttura in acciaio inox elettrosaldato e verniciata a forno, coltelli in acciaio inox 18/10, testata in alluminio, piatti in policarbonato alimentare per una lunga durata. Il sistema di arrotolamento copia il movimento della mano dell'uomo per trattare dolcemente l'impasto.

Il ciclo di lavoro, pressatura, taglio e arrotolamento sono azionati da leve. La macchina è montata su ruote con piedini antivibranti.

The manual dough cutter is particularly suitable for cutting and forming rolled bread and pizza dough. The structure is in electrowelded steel with oven-painted finish, with 18/10 stainless steel blades, the cast aluminium head, long-lasting plates in foodstuff polycarbonate.

Bread rolling system perfectly imitates the movement of human hand, for delicate dough handling. The work cycle, pressing, cutting and rounding is lever activated. The machine is on wheels and is equipped with anti-vibration feet.

La diviseuse bouleuse manuelle est particulièrement indiquée pour diviser et arrondir la pâte pour pain enroulé et pour pâte à pizza.

La structure est en acier inoxydable électro-soudé et laqué au four.

Les couteaux sont aussi en acier inoxydable 18/10, tête en aluminium, plateaux en polycarbonate de qualité alimentaire. Le système d'enroulement simule de façon parfaite les mouvements de la main de l'homme pour travailler doucement la pâte. Les phases du cycle de travail (pressage, coupe et arrondissement) sont actionnées par des leviers. La machine est montée sur roulettes et équipée de petits pieds anti vibration.



MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	Kw Kw Kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDT LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
600 2 CIL	15/1500 gr	0,75	115 cm	83 cm	84 cm	140 kg

La formatrice è indicata per la laminazione e per l'arrotolamento del pane. La macchina è composta da un tappeto d'entrata, il quale convoglia i pezzi di impasto, da arrotolare, all'interno della macchina. Quando un pezzo d'impasto entra all'interno della macchina, avrà il primo processo di laminazione, attraverso due rulli, la distanza tra i due rulli è regolata dal movimento della maniglia di regolazione, il pezzo poi passa attraverso due tappeti, che corrono in direzioni diverse. Questa azione permette l'arrotolamento e la formatura del pezzo. La distanza tra i due tappeti è regolata dal movimento della maniglia di regolazione il tensionamento del tappeto superiore ed inferiore è ottenuto automaticamente. I pezzi arrotolati che escono dalla macchina possono essere raccolti sul vassoio anteriore oppure sul vassoio posto sul retro. La selezione dell'uscita (anteriore o posteriore) avviene agendo sulla manopola apposita. Basamento e testa sono in lamiera d'acciaio verniciato o inox, montato su ruote piroettanti, con rulli in acciaio rettificati e cromati a spessore. Cuscinetti a sfera a doppia tenuta stagna, su tutte le parti rotanti. La pulsantiera e i dispositivi di sicurezza sono in 24V. È dotata di dispositivi antinfortunistica a norma di legge. L'impianto elettrico è collocato in posizione facilmente accessibile e la base della macchina è sollevata da terra onde facilitare la pulizia.

The moulder roll is indicated for laminating operations and for the rolling up of bread. The machine is composed by an inlet carpet which conveys the pieces of dough, to be moulded, into the machine. When dough enters into the machine, it has the first laminating process, through two chromed and rectified cylinders. The distance between cylinders is pre-settled by moving the knob. The dough then passes through 2 felt carpets, running in different directions. This action permits the rolling-up and moulding of the dough. the distance between the 2 carpets is pre-settled by moving the knob. The tension of the upper carpet and the tension of the lower carpet is automatically obtained. Rolled up dough pieces, coming out from the back of the machine, may be collected on the front collecting tray or on the rear tray. The selection of the outlet (front or rear) is made by acting on the knob. Base and head are in painted steel sheet or inox, mounted on wheels, with cylinders steel rectifies and chromium plates to thickness. Bearing to double watertight estate, on all the rotary parts. The command panel and the devices of emergency are in 24V. It's equipped of devices accident-prevention according to the law. The electrical system is placed in an easy and accessible position and the base of the machine is earth raised to make easier the cleaning.

La façonnaeuse est indiquée pour les opérations de laminage et d'enroulement du pain. La machine se compose d'un tapis d'entrée qui transporte les morceaux de pâte dans la machine pour être façonnés. Quand la pâte avance dans la machine, elle subit tout d'abord un procédé de laminage par deux rouleaux chromés et rectifiés. La distance entre les cylindres est fixée à l'avance par le poignée de réglage. Le mouvement permet l'enroulement de la pâte. La distance entre les deux tapis est fixée à l'avance par la poignée de réglage. La tension du tapis supérieur et la tension du tapis inférieur s'effectuent automatiquement. Les morceaux de pain enroulés, qui sortent de la machine, peuvent être recueillis dans les plateaux avant ou les plateaux arrière. La sélection de la sortie (avant ou arrière) s'effectue en agissant sur le bouton. La base et la tête de la machine, en acier laqué ou inoxydable, sont assemblées sur roulettes pivotantes. Cylindres en acier chromé à épaisseur et rectifiés. Coussinets à billes à double étanchéité sur toutes les parties tournantes. Les commandes et les dispositifs de sureté sont alimentés en 24v, la machine est équipée de systèmes de sécurité aux termes de la loi. L'installation électrique est aisément accessible. La base de la machine est surélevée pour mieux permettre le nettoyage du sol.

OMAB

OFFICINA MECCANICA ARTE BIANCA

La OMAB presente con professionale continuità dal 1957 produce macchine per pasticcerie, pizzerie, pasticci e panifici, in particolare sfogliatrici, impastatrici a braccia tuffanti da 40 a 120 kg, impastatrici a forcella da 25 a 80 kg, mescolatori planetari da 8 a 120 litri, impastatrici a spirale, raffinatrici, cuocicrema e battiuova. Tutte le tipologie di macchine sono proposte con varie velocità per ogni capacità di lavoro. Le consegne sono puntuali e garantite, e con il servizio di assistenza sempre operativo, si completa l'offerta di un'azienda leader nel settore.

The company OMAB with professional continuity from 1957 produces machines for pastry shops, pizzerie, pasta's factories and bakeries, in particular Puffy-pastry machine, merging-arms kneading machine from 40 to 120 kg, mixer-kneading machine from 25 to 80 kg, mixers from 8 to 120 liters, spiral mixer with fixed bowl, refiner, cream-cooker and egg beater. All the kind of machines are proposed with several speeds for every ability to job. The deliveries on time are guaranteed. The offer is completed, with the operating servicing, always ready.

L'entreprise OMAB est présente sur le marché depuis l'année 1957, avec constance et professionnalité ; elle produit des machines pour la pâtisserie, les pizzerias, les fabricants de pâte, les boulangeries, etc. Elle produit en particulier des machines à travailler la pâte, laminoirs à pâte, pétrisseuses et malaxeurs à bras plongeurs de 40 à 120 kg, pétrisseuses et malaxeurs à fourche de 25 à 80 kg, mélangeurs planétaires de 8 à 120 litres, pétrisseuses malaxeurs à spirale, raffineuses, cuiseurs à crème et batteurs à oeufs. Toutes les typologies de machines sont proposées avec différentes vitesses pour répondre à chaque capacité de travail. Les livraisons sont ponctuelles et garanties ; enfin, le service d'assistance OMAB, toujours opérationnel, complète l'offre de cette entreprise leader du secteur.







Via Nazareth, 1 - 37060 Lugagnano di Sona, Verona - Italia
Tel. +39 045 514551 Fax +39 045 8699700
www.omabverona.it - info@omabverona.it