



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>PRODUCTION PROCESS AND FINAL PRODUCTS</b> PROCESSO DI PRODUZIONE E PRODOTTI FINITI .....	pag. 8-9
› <b>BREAD EQUIPMENTS · LINEA PANE</b>	
› <b>Brake / automatic - Cilindro automatico</b> - mod. CP4 .....	pag. 15
› <b>Bread and roll machine / automatic - Gruppo automatico</b> - mod. BRIO, BRIO/S .....	pag. 21
› <b>Bread and roll machine / automatic - Gruppo automatico</b> - mod. DUETTO, DUETTO 2 .....	pag. 20
› <b>Bread and roll machine / automatic - Gruppo automatico</b> - mod. WINNER, WINNER/S .....	pag. 19
› <b>Bread and roll machine automatic - Gruppo automatico</b> - mod. ZENIT .....	pag. 22
› <b>Divider / hexagonal automatic - Spezzatrice esagonale automatica</b> - mod. SEI .....	pag. 16
› <b>Divider / hexagonal manual - Spezzatrice esagonale manuale</b> - mod. SE .....	pag. 16
› <b>Divider / no-stress automatic - Spezzatrice automatica no stress</b> - mod. MR8 .....	pag. 29
› <b>Divider / piston automatic - Spezzatrice volumetrica a pistone</b> - mod. SVP08/0/1/2/3 .....	pag. 33
› <b>Divider/square automatic and semi-automatic - Spezzatrice quadrata automatica e semiautomatica</b> - mod. SBS, SBE .....	pag. 16
› <b>Divider / for ciabatta - Spezzaciabatte</b> - mod. SP240 .....	pag. 28
› <b>Divider / for ciabatta with loading device - Spezzatrice arrotondatrice</b> - mod. TECNA .....	pag. 28
› <b>Divider rounder - Spezzaciabatte</b> - mod. DINAMICA .....	pag. 24-25
› <b>Divider rounder / semi-automatic and automatic - Spezzatrice arrotondatrice automatica e semi automatica</b> - mod. SP AR/3-T, SP AR/O-U-T .....	pag. 39
› <b>Divider rounder - Spezzatrice arrotondatrice</b> - mod. ATHENA PLUS, ATHENA LARGE PLUS .....	pag. 26-27
› <b>Divider rounder - Spezzatrice arrotondatrice</b> - mod. LYRA .....	pag. 23
› <b>Feeder - Mandapasta</b> - AAC, AAP/S, MP10, MP15 .....	pag. 30-31
› <b>Grinder / for bread - Macinapane</b> - mod. MV .....	pag. 38
› <b>Lifting-tilting / machine - Sollevatore rovesciatore</b> - mod. SC .....	pag. 32
› <b>Long-loaf moulder - Filonatrice</b> - F2, F2/AN, F1 GR .....	pag. 37
› <b>Long-loaf moulder - Filonatrice</b> - F4, F4/R, F4/L .....	pag. 36
› <b>Mixer / automatic spiral with removable bowl - Impastatrice a spirale a vasca estraibile</b> - mod. EVO .....	pag. 14
› <b>Mixer / double tool - Impastatrice a doppio utensile</b> - mod. DUAL .....	pag. 15
› <b>Mixer / double-arm - Impastatrice a braccia tuffanti</b> - mod. IBT2, 3, 4, 5, 6, 7/M .....	pag. 12
› <b>Mixer / fork - Impastatrice a forcilla</b> - mod. ARCA .....	pag. 11
› <b>Mixer / fork - Impastatrice a forcilla</b> - mod. LEPTIS .....	pag. 11
› <b>Mixer / spiral with fixed bowl - Impastatrice a spirale a vasca fissa</b> - mod. TWIST .....	pag. 13
› <b>Mixer / spiral with fixed bowl - Impastatrice a spirale a vasca fissa</b> - mod. VELA .....	pag. 13
› <b>Mixer / spiral with tipper - Impastatrice a spirale con ribaltatore</b> - mod. PRISMA .....	pag. 14
› <b>Moulder / at 2 rollers - Formatrice a 2 cilindri</b> - mod. C600 .....	pag. 17
› <b>Moulder / at 4 rollers - Formatrice a 4 cilindri</b> - mod. C40 .....	pag. 17
› <b>Moulder / for baguettes - Formatrice-Baguettatrice</b> - mod. FB/2 .....	pag. 18
› <b>Moulder / with pressing plate - Formatrice con filonatore</b> - mod. C40/1/P .....	pag. 18
› <b>Prover / pre-rising - Cella di lievitazione intermedia</b> - mod. CLI .....	pag. 35

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>Rounder / conical - Arrotondatrice a cono</b> - mod. ASR, AS2, 3 .....	pag. 34
› <b>Rounder / screw - Arrotondatrice continua</b> - mod. AC .....	pag. 38
› <b>Sifter / for flour - Setaccio per farina</b> - mod. SF .....	pag. 10
› <b>Water cooler - Refrigeratore per acqua</b> - mod. SC .....	pag. 10
› <b>Water dosing-mixing unit - Dosatore miscelatore</b> - mod. MDA, MDM, SDA, SDM .....	pag. 10
› <b>PASTRY EQUIPMENTS · LINEA DOLCI</b>	
› <b>Cream cooker / for pastry and ice-cream makers - Cuoci crema per pasticceri e gelatai</b> - mod. C1/C8 .....	pag. 45
› <b>Croissant machine / automatic - Gruppo automatico per croissants</b> - mod. MZ30, MZ100 .....	pag. 46
› <b>Grinding / machine - Raffinatrice</b> - mod. RP2 .....	pag. 44
› <b>Moulder / for croissants - Formatrice per croissants</b> - mod. FCR .....	pag. 40-41
› <b>Planetary mixer - Mescolatore planetario</b> - mod. QUICK 20/B, 30/B, 40, 60 .....	pag. 41
› <b>Planetary mixer / automatic - Mescolatore planetario automatico</b> - mod. QUICK 60/A, 80A .....	pag. 43
› <b>Sheeter / for puff-pastry automatic - Sfogliatrice automatica</b> - mod. RONDOSTAR ECO .....	pag. 44
› <b>Sheeter / for puff-pastry automatic - Sfogliatrice automatica</b> - mod. RONDOSTAR .....	pag. 42
› <b>Sheeter / for puff-pastry manual - Sfogliatrice manuale</b> - mod. SPT0 / SPT3 .....	pag. 42
› <b>Sheeter / for puff-pastry table model - Sfogliatrice da banco</b> - mod. SFO .....	pag. 45
› <b>Sugar-mill / for powdered sugar - Mulinetto per zucchero a velo</b> - mod. MZ30, MZ100 .....	pag. 46
› <b>AUTOMATIC LINES · IMPIANTI AUTOMATICI</b>	
› <b>Bread plant / for the production of long loaves - Linea automatica per la produzione di filoni</b> .....	pag. 47
› <b>Hi Line</b> .....	pag. 50-51
› <b>Mini Line</b> .....	pag. 48-49
› <b>Pizza Line - Linea Pizza</b> .....	pag. 56
› <b>Super Line</b> .....	pag. 52-53
› <b>Zero Stress Bread System</b> .....	pag. 54-55
› <b>OVENS · FORNI</b>	
› <b>Oven / convention - Forno a convenzione</b> - mod. KONVE .....	pag. 61
› <b>Oven / convention - Forno a convenzione</b> - mod. KOMBI .....	pag. 62
› <b>Oven / cyclothermic deck oven - Forno ciclotermico a piani</b> - mod. CICLO .....	pag. 65
› <b>Oven / electric deck - Forno elettrico a piani</b> - mod. PEGASO .....	pag. 64
› <b>Oven / electric modular deck - Forno elettrico modulare</b> - mod. MODUL .....	pag. 63
› <b>Oven / rotating rack - Forno a carrello rotante</b> - mod. QUASAR MINI TOP .....	pag. 58
› <b>Oven / rotating rack - Forno a carrello rotante</b> - mod. QUASAR COMPACT TOP .....	pag. 59
› <b>Oven / rotating rack - Forno a carrello rotante</b> - mod. QUASAR TOP .....	pag. 60
› <b>Oven / steam tubes deck - Forno a piani a tubi</b> - mod. ANTARES .....	pag. 66
› <b>Prover / final - Cella di lievitazione</b> - mod. CLQ .....	pag. 57
› <b>ACCESSORIES · ACCESSORI</b> .....	pag. 67

### 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.

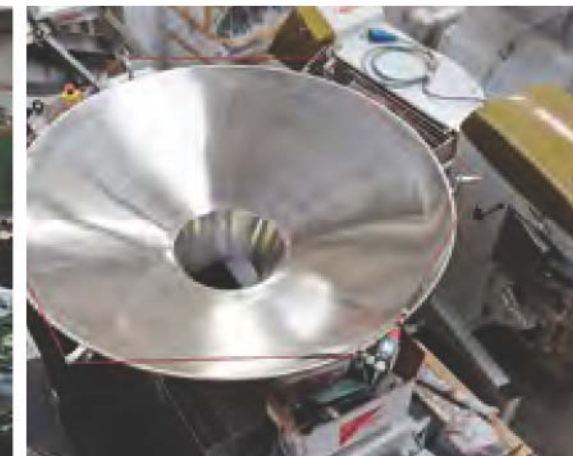
Thanks to the employment of sophisticated technologies and highly trained staff, Sottoriva S.p.A. nowadays manufactures machines and ovens for an average of 150 different models able to meet any bakers and pastry makers' needs.

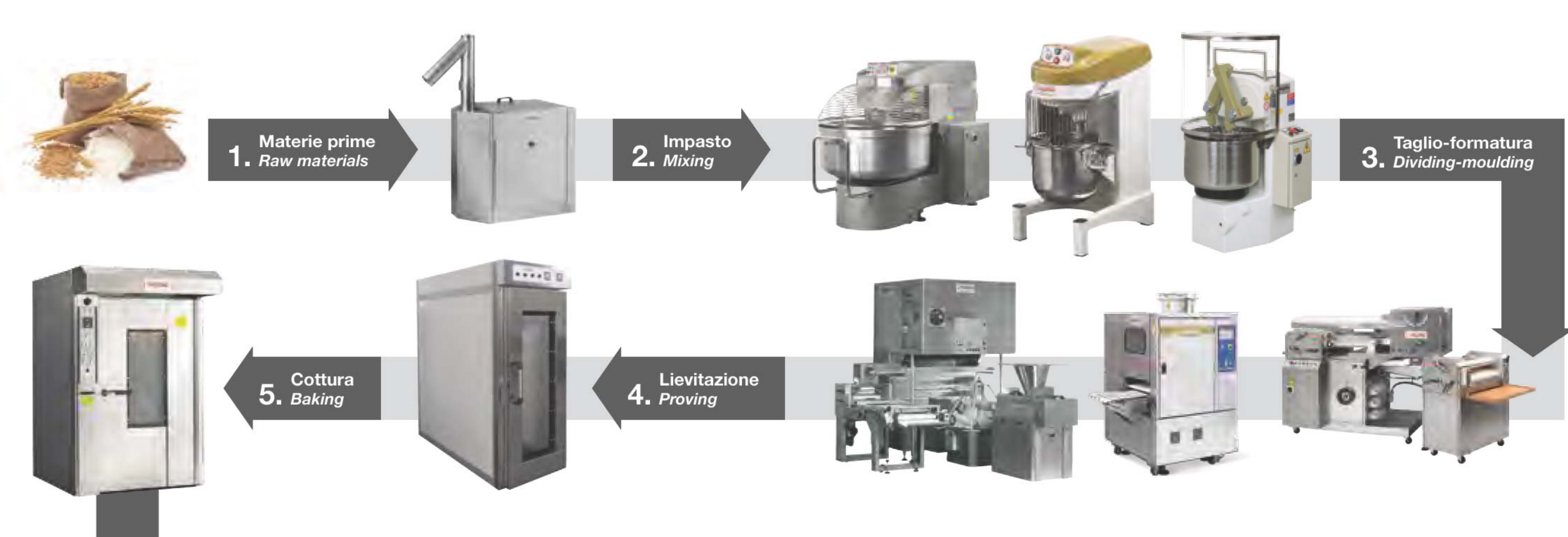
Taking advantage of the "know how" acquired during the years, Sottoriva S.p.A. has become a point of reference in the international market and a company particularly advanced who takes care to the industrial division.

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.

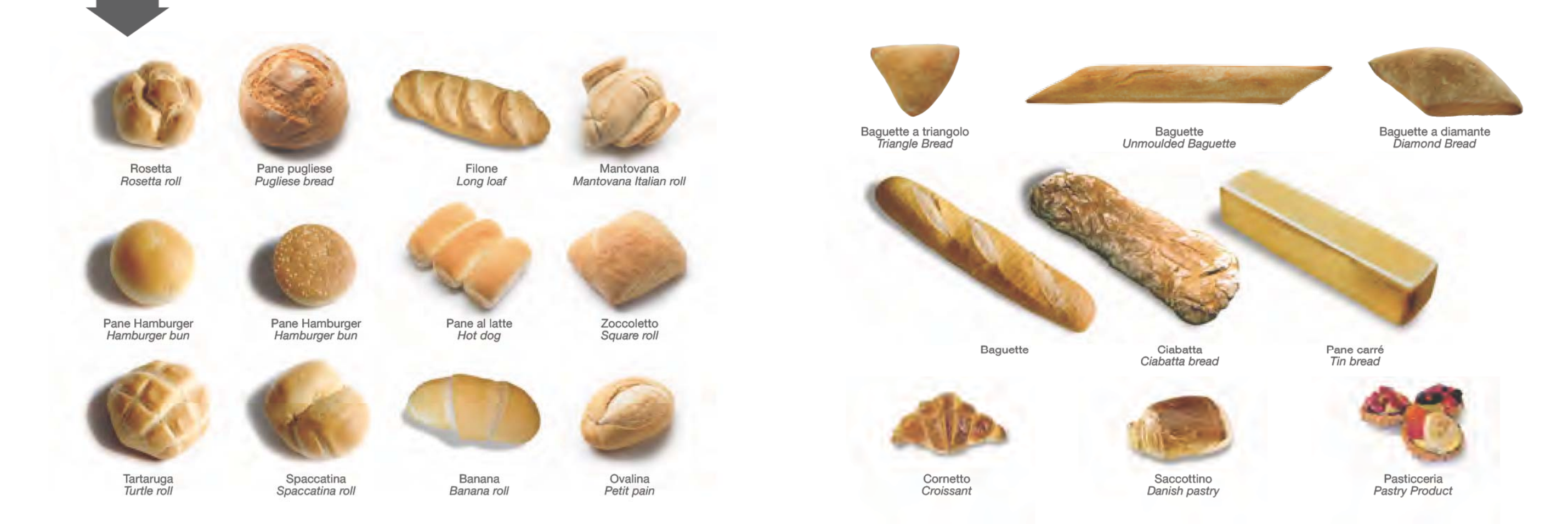
The new modular lines, created to satisfy all requirements of medium sized and big enterprises, are conceived and manufactured in order to get a wide range of products. The lines are divided into three big families: Mini Line, Hi Line and Super Line which differ one from the other for the hourly production. 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.





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



## 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 50	KW 1,20-1,55	50	230	1040x715x980
ARCA 90	KW 1,50-3,00	90	420	1262x892x1093
ARCA 140	KW 2,06-3,68	140	452	1373x982x1093
ARCA 200	KW 2,58-4,78	200	490	1437x1044x1143
ARCA 250	KW 2,58-4,78	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	DIMENSIONI mm SIZE mm
LEPTIS	KW 3,3	180	380	1400x1220x1075



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

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 MOTORS POWER	VOLUME VASCA BOWL VOLUME	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
VELA 60	1.0 / 4.0 - 0.55	90	60	285	625x1050x1235
VELA 80	1.0 / 4.0 - 0.55	126	80	400	700x1115x1235
VELA 90	2.1 / 3.7 - 0.66	135	90	405	800x1175x1295
VELA 130	2.1 / 4.7 - 0.66	179	130	435	850x1270x1295
VELA 160	3.7 / 5.9 - 0.75	250	160	600	930x1390x1415
VELA 200	3.7 / 5.9 - 0.75	280	200	665	930x1450x1535



## 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 TWIST

Impastatrice a spirale con vasca non estraibile. Struttura in lamiera di acciaio di grosso spessore. Vasca, piantone, protezione antirtunistica in acciaio AISI 304. Spirale in acciaio AISI 431. Copertura testata in ABS anti U.V. Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto programmabile su due timer (uno per ogni velocità). Il passaggio da velocità di impasto bassa ad elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente. Pulsante impulsi rotazione vasca per agevolare lo scarico del prodotto. Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca tramite selettore (solo alla 1ª velocità). Trasmissione del moto a cinghie trapezoidali. Protezione motori da cortocircuiti e sovraccarichi. La macchina è provvista di ruote per un facile spostamento ed è dotata di piedini regolabili d'appoggio a terra.

*Spiral mixer with fixed bowl. Thick stainless steel structure. Bowl, breaking bar and safety guard made of stainless steel AISI 304. Stainless steel AISI 431 spiral. Head cover anti U.V., ABS material. Double timers for times working setting (one for each speed) and automatic speed changing from the first to the second speed. Automatic stop of the machine. Jogging button for the bowl rotation in order to simplify the discharge of the dough. Reverse bowl rotation selector (only at first speed). Motion trasmission by pulleys and V belts. Overload motor protection. The machine is supplied with fixed back wheels and front castors with blocking feet during the production cycle.*

TIPO TYPE	MOTORE 1 VEL. SPIRALE 1 SPEED MOTOR	MOTORE 2 VEL. SPIRALE 2 SPEED MOTOR	MOTORE 1 VEL. VASCA 1 SPEED MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
TWIST/60	KW 1,00	KW 4,00	KW 0,55	60	285	626x1049x1254
TWIST/80S	KW 1,00	KW 4,00	KW 0,55	80	320	698x1115x1254
TWIST/90	KW 2,00	KW 3,70	KW 0,66	90	405	739x1174x1359
TWIST/130	KW 2,06	KW 4,70	KW 0,60	130	430	833x1271x1359
TWIST/160	KW 3,70	KW 5,90	KW 0,75	160	585	929x1392x1457
TWIST/200	KW 3,70	KW 5,90	KW 0,75	200	700	929x1450x1588
TWIST/250	KW 3,70	KW 7,75	KW 0,75	250	790	1085x1603x1588
TWIST/300	KW 3,70	KW 7,75	KW 0,75	300	805	1085x1603x1588



## 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 MIXER POWER	POTENZA SOLLEVATORE LIFTER POWER	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
PRISMA 130/B	KW 2.06 - 4.7 - 0.66	KW 0,75	130	1030	1900x1850x2100
PRISMA 160/B	KW 3.7 - 5.9 - 0.75	KW 0,75	160	1200	1900x1850x2100
PRISMA 200/B	KW 3.7 - 5.9 - 0.75	KW 0,75	200	1290	1900x1850x2100
PRISMA 250/B	KW 3.7 - 7.75 - 0.75	KW 0,75	250	1405	1900x1850x2100
PRISMA 300/B	KW 3.7 - 7.75 - 0.75	KW 0,75	300	1420	1900x1850x2100
PRISMA 130	KW 2.06 - 4.7 - 0.66	KW 0,75	130	1175	1900x1850x2100
PRISMA 160	KW 3.7 - 5.9 - 0.75	KW 0,75	160	1430	1900x1850x2100
PRISMA 200	KW 3.7 - 5.9 - 0.75	KW 0,75	200	1520	1900x1850x2100
PRISMA 250	KW 3.7 - 7.75 - 0.75	KW 0,75	250	1635	1900x1850x2100
PRISMA 300	KW 3.7 - 7.75 - 0.75	KW 0,75	300	1640	1900x1850x2100

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

### EVO

Struttura in lamiera di grosso spessore. Spirale di acciaio inox ad elevata resistenza e vasca di acciaio inox. Due velocità di rotazione della spirale con tempi d'impasto impostabili sui due timer (uno per ogni velocità) situati sul pannello comandi. Il passaggio da velocità d'impasto bassa ad elevata avviene automaticamente. Possibilità d'inversione del senso di rotazione della vasca. La testata della macchina è montata con un esclusivo dispositivo di sollevamento idraulico che, nella fase d'impasto, la neutralizza e la blocca dalle sollecitazioni trasmesse dall'utensile impastatore. La stessa, nella fase di sollevamento, entra nel basamento al fine di mantenere l'ingombro in pianta e contenerlo in altezza, nella fase di riposo. Trasmissione del moto dell'utensile impastatore tramite utilizzo di una cinghia ad alte prestazioni. Trasmissione del moto ad alta prestazione. Aggancio automatico del carrello con nuovo sistema autocentrante. Comandi salita/discesa su carrello con nuovo sistema brevettato.

*Thick steel sheet structure. High resistance stainless steel spiral and stainless steel bowl. Two speeds spiral rotation with mixing time to set by two timers (one for each speed) placed on the control panel. The change from low mixing speed to high mixing speed happens automatically. Possibility to reverse the bowl rotation direction. 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. The head, in the lifting phase, lowers inside the basement in order to keep always the same overall dimensions and to reduce them in height in the resting phase. Motion transmission of mixing tool by means of high performance belt. Motion transmission of the bowl by high performance. Automatic trolley hooking with new self-centring system. Lifting/lowering controls on trolley with new patented system.*



TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	IMPASTO kg DOUGH kg	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
EVO 130	KW 3/5,15-1,1-1,85	130	1150	2000x1140x1600
EVO 160	KW 4,5/7,8-1,1-1,85	160	1300	2200x1140x1850
EVO 200	KW 4,5/7,8-1,1-1,85	200	1330	2200x1140x1850
EVO 250	KW 5,9/10,3-1,1-1,85	250	1380	2200x1140x1950
EVO 300	KW 5,9/10,3-1,1-1,85	300	1400	2200x1140x1950

## 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	DIMENSIONI mm SIZE mm
DUAL 130	KW 5,9/10,3-1,1-1,1	130	1270	1560x840x1810
DUAL 160	KW 10,3/15-1,5-1,1	160	1324	1640x890x1810
DUAL 250	KW 15/23,5-1,5-1,1	250	1713	1900x1045x2020



## Cilindro automatico Automatic dough brake

### CP4

Macchina automatica dotata di un contatempo per predisporre la durata della laminazione. Al termine di ogni ciclo di lavorazione la macchina si ferma. A richiesta può essere fornita di sfarinatore.

*Automatic machine fitted with timer to pre-set the sheeting time. The machine stops automatically when the working process is completed. If requested, the machine can be supplied with pulverizer.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
CP4	KW 2,21	287	870x1230x11960





## Spezzatrice esagonale manuale Manual divider

### SE

SE: serve per spezzare pasta tenera.  
Divide un determinato peso di pasta in 37 parti uguali di forma esagonale.

*SE: it is useful to divide soft dough.  
It divides a fixed weight of dough into 37 equal parts of hexagonal shape.*

TIPO TYPE	CONTENUTO PASTA gr DOUGH QUANTITY gr	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SE-UT	4800	205	1040x940x1350
SE L-UT	5500	205	1040x940x1350



## Spezzatrice esagonale automatica Automatic divider

### SEI

SEI: Serve per spezzare automaticamente un peso determinato di pasta tenera in 37 parti uguali di forma esagonale.

*SEI: It is useful to divide automatically a fixed weight of soft dough into 37 equal parts of hexagonal shape.*

TIPO TYPE	CONTENUTO PASTA gr DOUGH QUANTITY gr	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SEI-UT	4800	295	1140x740x1700
SEI L/60 UT	5500	295	1140x740x1700
SEI L/65 UT	6500	295	1140x740x1700



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

### SBS · SBE

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	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SBS 10/20 U-T	265	1140x740x1700
SBS 15/30 U-T	265	1140x740x1700
SBS 20 U-T	265	1140x740x1700
SBS P/20 U-T	265	1140x740x1700
SBS 30 U-T	265	1140x740x1700
SBE 10/20 U-T	265	1140x740x1700
SBE 15/30 U-T	265	1140x740x1700
SBE 20 U-T	265	1140x740x1700
SBE P/20 U-T	265	1140x740x1700
SBE 30 U-T	265	1140x740x1700



## Formatrice a 2 cilindri 2 Rollers moulder

### C600

La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione ai 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.

*The machine is equipped with a feeding conveyor belt to the 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 mm ROLLER LENGTH mm	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
C600	600	KW 0,74	141	920x1110x1170



## Formatrice a 4 cilindri 4 Rollers moulder

### C40

Lunghezza cilindri 600 mm. La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione ai 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 to the 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	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI IN LAVORO mm SIZE WHEN WORKING mm	DIMENSIONI mm SIZE mm
C40/3	KW 0,74	182	920x1130x1200	920x880x1200



## Formatrice con filonatore Moulder with pressing plate

### C40/1/P

Lunghezza cilindri 600 mm. La macchina è costituita da un tappeto d'introduzione ai 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. La macchina è disponibile con i seguenti optional: filonatore a tavola per l'allungamento del filone, cilindro di schiacciamento sul tappeto di introduzione.

Roller length 600 mm. The machine is equipped with a feeding conveyor belt to the 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. The machine is available with the following optional: pressing plate to extend the loaf, pressing roller on the top of the infeed belt.

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI IN LAVORO mm SIZE WHEN WORKING mm	DIMENSIONI mm SIZE mm
C40/1/P	KW 0,74	270	920x2380x1200	920x2100x1200



## Gruppo automatico Automatic bread and roll machine

### WINNER WINNER/S



## 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



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. Variatore di velocità. 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. Speed variator. Mounted on castors. Stainless steel structure and casing. Optional: 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.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
DUETTO 2	KW 0,37-0,75-0,75	675	1580x1140x1920
DUETTO 2/S	KW 0,37-0,75-0,75	515	1600x1140x1900

## 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 della pezzatura variabile da 20 a 1000 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. Opzionale: 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 selecting of the weight range variable from about 20 to 1000 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.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
BRIO	KW 0,37-0,75-0,75	735	1000x3400x1610
BRIO/S	KW 0,37-0,75-0,18	677	1000x2100x1610



## Gruppo automatico Automatic bread and roll machine ZENIT



Gruppo automatico con intagliamento automatico per teglie da 60x80 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, ritasamento delle teglie in automatico. A richiesta inserimento della 5ª fila. Possibilità di abbinamento a celle di fermentazione, a impianti automatici e ad alimentatori automatici. Scarico ciabatta e filonatore.

*Automatic unit with automatic loading of flat or corrugated 60x80 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.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI IN LAVORO mm SIZE WHEN WORKING mm	DIMENSIONI mm SIZE mm
ZENIT	KW 0,37-0,55	1336	1135x5665x1689	1135x4355x1689



## 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 2 camere facilmente intercambiabili la macchina può spezzare da 30 gr a 125 gr circa di pasta e da 40 a 160 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 di arrotondamento che l'ampiezza. I pezzi adeguatamente arrotondati escono su un nastro trasportatore. La macchina viene fornita con una camera di arrotondatura a scelta. Produzione oraria: in 1ª velocità 2.100 e in 2ª velocità 3.300 pezzi/ora, se elettronica produzione variabile da 2.000 a 4.000 pezzi/ora.

*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 2 chambers easily interchangeable, the machine can divide from about 30 gr to 125 gr dough and from 40 to 160 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 amplitude. The pieces, properly rounded, exit on conveyor belt. The machine is supplied with one rounding chamber to be chosen. Hourly production: in 1st speed 2.100 and in 2nd speed 3.300 pieces/hour, if electronic hourly production from 2.000 to 4.000 pieces/hour.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	DIMENSIONI mm SIZE mm	MASSA MACCHINA kg MACHINE MASS kg	MASSA CON IMBALLO kg MASS WITH PACKAGING kg
LYRA M	KW 1,30	1740x1140x1950	540	620
LYRA M-S	KW 1,30	1740x1140x1950	540	620
LYRA	KW 1,30	1740x1140x1950	540	620
LYRA S	KW 1,30	1740x1140x1950	540	620



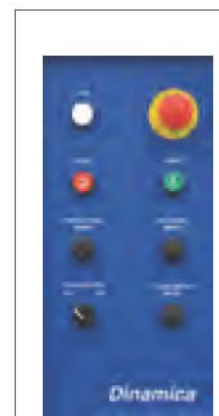
Pannello meccanico nella versione meccanica.  
Control panel in the mechanical version.

## 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 HOURLY PRODUCTION	TIPO DI PISTONI TYPE OF PISTONS
	gr	oz		
VERSIONE 1 / VERSION 1	20 - 35	0.70 - 1.24	6400	Set pistoni extra 1 / Extra pistons set 1
VERSIONE 2 / VERSION 2	30 - 55	1.05 - 1.94	6400	Set pistoni extra 2 / Extra pistons set 2
VERSIONE 3 / VERSION 3	55 - 80	1.94 - 2.82	6400	Set pistoni extra 3 / Extra pistons set 3
VERSIONE 4 / VERSION 4	80 - 110	2.82 - 3.88	6400	Pistoni standard / Standard pistons
VERSIONE 5 / VERSION 5	110 - 140	3.88 - 4.93	6400	Pistoni standard / Standard pistons
VERSIONE 6 / VERSION 6	140 - 180	4.93 - 6.35	6400	Pistoni standard / Standard pistons

DINAMICA 5 - 5M	RANGE DI PESO WEIGHT RANGE		PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	TIPO DI PISTONI TYPE OF PISTONS
	gr	oz		
VERSIONE 1 / VERSION 1	20 - 35	0.70 - 1.24	8000	Set pistoni extra 1 / Extra pistons set 1
VERSIONE 2 / VERSION 2	30 - 55	1.05 - 1.94	8000	Pistoni standard / Standard pistons
VERSIONE 3 / VERSION 3	55 - 80	1.94 - 2.82	8000	Pistoni standard / Standard pistons
VERSIONE 4 / VERSION 4	80 - 105	2.82 - 3.70	8000	Pistoni standard / Standard pistons
VERSIONE 5 / VERSION 5	105 - 130	3.70 - 4.58	8000	Pistoni standard / Standard pistons

DINAMICA 6 - 6M	RANGE DI PESO WEIGHT RANGE		PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION	TIPO DI PISTONI TYPE OF PISTONS
	gr	oz		
VERSIONE 1 / VERSION 1	20 - 35	0.70 - 1.24	9600	Set pistoni extra 1 / Extra pistons set 1
VERSIONE 2 / VERSION 2	30 - 55	1.05 - 1.94	9600	Pistoni standard / Standard pistons
VERSIONE 3 / VERSION 3	55 - 80	1.94 - 2.82	9600	Pistoni standard / Standard pistons
VERSIONE 4 / VERSION 4	80 - 110	2.82 - 3.88	9600	Pistoni standard / Standard pistons

POTENZA MOTORI MOTOR POWER	MASSA MASS	DIMENSIONI mm SIZE mm
KW 2.95	800	1330 X 1070 X 1650

**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, pita 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 from 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

## Spezzaciabatte Stress free ciabatta divider SP 240

La spezzatrice automatica SP 240 è particolarmente adatta per ciabatte, pane casareccio e filoncini. Si caratterizza per la possibilità di tagliare paste molli con elevate percentuali di acqua (fino al 75-80%). Optional: filonatore a pressoio e/o rullo di schiacciamento. Disponibile anche la versione SP 240/C con touch screen.

The automatic dough divider SP 240 is particularly suitable for the production of soft dough like "ciabatta", "casareccio" and finger loaf with the possibility of cutting soft dough even with high water percentage until 75%-80% (seventyfive/eighty per cent). Optional: pressing plate, pressing roller that will be fitted in the outfeed belt. Available also the model SP 240/C with touch screen.

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SP 240	KW 0,37	450	1885x770x1335



## Spezzatrice automatica no stress Automatic divider no stress MR8



## 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.

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA MACCHINA kg MACHINE MASS kg	MASSA CON IMBALLO kg MASS WITH PACKAGING kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
TECNA	KW 0,55	610	750	2300x1350x1800
TECNAI	KW 0,92	900	1000	3700x1350x1800



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 manualmente per mezzo di volantini con divaricazione delle file da 1 a 6 ad ampiezza variabile a piacere. Ogni movimentazione è controllata da inverter per dare la massima flessibilità di lavorazione. La macchina è montata su ruote con supporto girevole. 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 manually adjustable by means of handwheels with the possibility of spread the rows from 1 to 6 as desired. Each movement is controlled by an inverter to give the maximum working flexibility. The machine is mounted on wheels with swivel. "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.



## Mandapasta Automatic Feeder

### 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 Feeder

### MP10

ALIMENTATORE AUTOMATICO A GESTELLO per spezzatrici che richiedono il carico della pasta dall'alto. È predisposto per spezzatrici-arrottondatrici tipo LYRA. Carico della pasta con autoribaltanti a un'altezza di 160 cm. Taglio "a stella" della capacità di 10 kg ca. di pasta. Scarico sulla tramoggia della spezzatrice con cestello elevatore mosso da catena. Completo di sensore di livello e chiamata pasta. Capacità tramoggia 200 kg ca. Struttura della macchina in acciaio inox. Montato su ruote per consentire la pulizia. Funziona su tutti i modelli LYRA completa di nastro di alimentazione tramoggia.

*BASKET TYPE AUTOMATIC FEEDER for dividers which need a dough loading from the top. It is particularly suitable for dividers-rounders like LYRA. Dough loading with self-tilting spiral mixers with height 160 cm. "Star" cutting with a dough capacity of 10 kg. Discharging into divider hopper with lifting basket moved by chain. With level and missing dough sensor. Hopper capacity 200 kg abt. Stainless steel structure. Mounted on wheels to allow the cleaning.*



## Mandapasta Automatic Feeder

### AAP/S

ALIMENTATORE A STELLA per alimentazione pasta tappeto di introduzione dei GRUPPI ZENIT e BRIO, delle spezzatrici TECNA 240 e delle spezzatrici arrottondatrici 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 al predetto alimentatore viene fatto con il SOLLEVATORE-ROVESCIAIORE SC 3 o SC 3/M maggiorati in altezza. 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 or SC 3/M with increased height. Stainless steel supporting structure.*



## Mandapasta Automatic Feeder

### MP15

ALIMENTATORE AUTOMATICO A GESTELLO per spezzatrici che richiedono il carico della pasta dall'alto. È predisposto per spezzatrici-arrottondatrici tipo ATHENA PLUS. Carico della pasta con autoribaltanti a un'altezza di 160 cm. Taglio "a stella" della capacità di 15 kg ca. di pasta. Scarico sulla tramoggia della spezzatrice con cestello elevatore mosso da catena. Completo di sensore di livello e chiamata pasta. Capacità tramoggia 200 kg ca. Struttura della macchina in acciaio inox. Montato su ruote per consentire la pulizia.

*BASKET TYPE AUTOMATIC FEEDER for dividers which need a dough loading from the top. It is particularly suitable for dividers-rounders like ATHENA PLUS. Dough loading with self-tilting spiral mixers with height 160 cm. "Star" cutting with a dough capacity of 15 kg. Discharging into divider hopper with lifting basket moved by chain. With level and missing dough sensor. Hopper capacity 200 kg abt. Stainless steel structure. Mounted on wheels to allow the cleaning.*





## 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 mt UNLOADING HEIGHT mt	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SC1	1,3 m	485	1900x1800x2240
SC2	1,8 m	565	1900x1800x2240
SC3	2,2 m	620	3150x1500x1900
SC1/M	1 m	485	1900x1800x2240
SC2/M	1,5 m	565	1900x1800x2240
SC3/M	2 m	620	3150x1500x1900



## Spezzatrice volumetrica a pistone Piston automatic divider SVP08/0/1/2/3



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 starinatore 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	DIMENSIONI mm SIZE mm
SVP08/0	KW 1,1-0,18	90 - 900	660 - 1620	660	730x1630x1660
SVP08/0-R	KW 1,1-0,18	30x2 - 200x2	1320 - 3240	660	730x1630x1660
SVP08/1	KW 1,1-0,18	200 - 1700	660 - 1620	675	730x1630x1660
SVP08/1-R	KW 1,1-0,18	50x2 - 300x2	1320 - 3240	675	730x1630x1660
SVP08/2	KW 1,1-0,18	300 - 2700	660 - 1620	680	730x1630x1660
SVP08/2-R	KW 1,1-0,18	100x2 - 500x2	1320 - 3240	680	730x1630x1660
SVP08/3	KW 1,1-0,18	500 - 3500	660 - 1620	700	730x1630x1660
SVP08/3-R	KW 1,1-0,18	250x2 - 900x2	1320 - 3240	700	730x1630x1660

## 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



## Arrotondatrice a cono Conical rounder AS2/3

Macchina adatta alla lavorazione di pasta molle bastarda. L'arrotondamento avviene tra un cono e delle spirali concave teflonate che consentono di ottenere pezzi di forma sferica. Ogni macchina è dotata di 2 sfarinatori regolabili a chiusura completa. Può essere abbinata a qualsiasi spezzatrice volumetrica. Montata su ruote piroettanti e dotata di sistema di bloccaggio. A richiesta: a) con cono teflonato; b) con dispositivo aria fredda o aria fredda e calda; c) con tappeto di uscita.

*Machine fit for working soft and non-standard dough. The rolling is performed between a cone and some hollow teflon coated spirals which produce pieces with a spherical shape. Each machine is equipped with two air-tight adjustable pulverizing devices. It can be coupled to any piston automatic divider. The machine is mounted on castors, fitted with blocking system. If requested the machine can be supplied with: a) teflon coated cone; b) air blast device with cold air or cold and warm air; c) outfeed belt.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	PEZZATURA gr WEIGHT RANGE gr	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
AS2	KW 1,1	500/2800	265	1000x920x1350
AS3	KW 1,1	1000/3600	270	1000x920x1350



## 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 sintonia 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	MOTORI MOTORS	N° DI TASCHE NO. OF POCKETS	N° DI TASCHE UTILI NO. OF USABLE POCKETS	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
CLI 1-256	KW 0,37	256	219	980	2100x2650x2200
CLI 1-384	KW 0,37	384	347	980	2100x2650x2200
CLI 1-480	KW 0,37	480	443	980	2100x2650x2200
CLI 1-672	KW 0,37	672	635	980	2100x2650x2200
CLI 2-384	KW 1,3	384	342	1350	2150x2550x1800 - 1850x2550x2250
CLI 2-480	KW 1,3	480	438	1350	2150x2550x1800 - 1850x2550x2250
CLI 2-672	KW 1,3	672	630	1350	2150x2550x1800 - 1850x2550x2250
CLI 4	KW 0,37	128	107	780	2100x2000x2670

## Filonatrice Long-loaf moulder F4 · F4/R · F4/L



Larghezza utile 500 mm. È una macchina adatta per ottenere filoni arrotolati di pasta dura e bastarda. Filona pezzi da 50 a 2000 gr. L'uscita dei filoni è laterale. Può essere adoperata come una semplice formatrice. 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.

*Working width 500 mm. This machine is suitable to produce rolled loaves of hard and non-standard dough. Weight range from 50 to 2000 gr. Loaves get out laterally. It can be used simply as a moulder. 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.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
F4	KW 1,1	325	2200x1140x2200
F4/R	KW 1,1	325	2200x1140x2200
F4/L	KW 1,1	590	3700x1250x1800

## Filonatrice Long-loaf moulder F2 · F2/AN

Larghezza utile 500 mm. È una filonatrice per paste molli e bastarde. Permette di ottenere filoni non arrotolati da 100 a 2000 gr. È fornita di tre tavole per poter ottenere filoni nelle forme desiderate. Disponibile anche il modello F2/AN con dispositivo che consente l'arrotondamento della pasta attraverso due teli, permettendo così di ottenere filoni di forma costante. Usando il solo apparecchio arrotondatore si ottengono pagnotte rotonde.

*Working width 500 mm. It is a long-loaf moulder for soft and non-standard dough. It can produce non-rolled loaves from 100 to 2000 gr. The machine is equipped with three tables to produce loaves in the desired shapes.*

*Available also the model F2/AN with a device to round the dough between two belts in order to obtain constant weight loaves. Using only this rounding device it is possible to have round shapes.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
F2	KW 0,5	300	1740x1140x1350
F2/AN	KW 0,5	370	2200x1140x1900



## Filonatrice Long-loaf moulder F1 GR

Larghezza utile 500 mm. È una macchina adatta per ottenere filoni arrotolati di pasta dura e bastarda. Filona pezzi da 50 a 2000 gr. L'uscita dei filoni è laterale. Può essere adoperata come una semplice formatrice. È fornita di tre tipi di tavole per ottenere i filoni nelle forme desiderate.

*Working width 500 mm. This machine is suitable to produce rolled loaves of hard and non-standard dough. Weight range from 50 to 2000 gr. Loaves get out laterally. It can be used simply as a moulder. The machine is supplied with three tables to produce loaves in the desired shapes.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
F1 GR	KW 1,1	346	1500x1200x1120



## Macinapane a motore 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



## Arrotondatrice continua Screw Rounder

### AC

La macchina può arrotondare pezzi di pasta da 20-40/35-60/60-90/80-110/90-130-170 gr. previa sostituzione della coclea. La macchina viene fornita con 2 coclee tra le pezzature sopra indicate, a scelta.

*The machine can round pieces of dough of 20-40/35-60/60-90/80-110/90-130-170 grams, according to the screw used. The machine is supplied with two screws to be chosen among the above mentioned sizes.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
AC	KW 0,5	100	430x1200x1060



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

### SP AR/3-T · SP AR/O/U-T · SP AR/A/U-T



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/3-T.

SEMIAUTOMATICA con sistema oleodinamico di abbassamento testata e spezzatura pasta. Sistema di arrotondamento elettrico azionato da leva.  
Mod. SP AR/O/U-T.

AUTOMATICA con sistema oleodinamico di abbassamento testata e spezzatura pasta. Sistema di arrotondamento elettrico automatico.  
Mod. SP AR/A/U-T.

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/3-T.

SEMIAUTOMATIC type with oil pressure system for head lowering and dough dividing. Electric rounding-off system by lever.  
Mod. SP AR/O/U-T.

AUTOMATIC with oil pressure system for head lowering and dough dividing. Electric rounding-off automatic system.  
Mod. SP AR/A/U-T.

TIPO TYPE	POTENZA MOTORI MOTOR POWER	MASSA MACCHINA kg MACHINE MASS kg	MASSA CON CARTONPALLET kg MASS WITH CARTONPALLET kg	DIMENSIONI mm SIZE mm	DIMENSIONI IMBALLO mm PACKING DIMENSIONS mm
SP/AR-3T	KW 0,55	175	200	640x640x1450	740x1140x1600
SP AR/O/U-T	KW 1,30	203	228	680x660x1440	740x1140x1600
SP AR/A/U-T	KW 1,30	203	228	680x660x1440	740x1140x1600

TIPO TYPE	DIVISIONI N° DIVISIONS Nr.	PEZZATURA MIN. gr MIN. WEIGHT RANGE gr	PEZZATURA MAX gr MAX. WEIGHT RANGE gr	CAPACITÀ PASTA MIN. gr MIN. DOUGH CAPACITY gr	CAPACITÀ PASTA MAX. gr MAX. DOUGH CAPACITY gr
SP AR/3-T - SP AR/O/U-T - SP AR/U-T	15	100	260	1500	3900
SP AR/3-T - SP AR/O/U-T - SP AR/U-T	22	50	180	1100	3960
SP AR/3-T - SP AR/O/U-T - SP AR/U-T	30	25	90	750	2700
SP AR/3-T - SP AR/O/U-T - SP AR/U-T	30	40	135	1200	4050
SP AR/3-T - SP AR/O/U-T - SP AR/U-T	36	33	110	1190	3960
SP AR/3-T - SP AR/O/U-T - SP AR/U-T	52	12	40	624	2080

## Mescolatore planetario Planetary mixer

### QUICK 20/B QUICK 30/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. La variazione di velocità è graduale e viene fatta a macchina in movimento con apposito volantino posto sul lato della macchina. Apparecchio per il riscaldamento.

*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. The speed variation is gradual and can be carried out by a handwheel situated on the side of the machine while the machine is working. Burner-heater.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	BACINELLA BOWL IT	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
QUICK20/B	KW 1,1	20	110	489x700x944
QUICK30/B	KW 1,1	30	115	529x700x944



## Mescolatore planetario Planetary mixer

### QUICK 40 QUICK 60

Macchina con struttura in lamiera di acciaio. Vasca in acciaio inox. Dotata di 3 agitatori (frusta a fili fini, gancio e spatola). Il motore a due velocità e un variatore di velocità a puleggia espansibile, regolabile con volantino, consentono un'ampia variazione del numero di giri dell'agitatore. Completa di riparo antinfortunistico in acciaio. A richiesta si può fornire con: agitatore a spirale, bacinella da 40 lt. per il tipo QUICK60, dispositivo riscaldamento elettrico.

*Made of steel sheet, this machine has a stainless steel bowl, 3 beaters (thin wire whisk, hook and spatula). It has a two speed motor and an expanding pulley speed variator adjusted by a handwheel, which allows a wide variation of the no. of revolutions of the beater. Equipped with a steel safety guard. On request, it is possible to supply it with: spiral-beater; extra bowl 40 lt. for type QUICK60; electric heating device.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	CAPACITÀ CAPACITY	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
QUICK 40	KW 1,8	40 lt	195	645x908x1310
QUICK 60	KW 4	60 lt	290	749x1010x1451



## Mescolatore planetario Planetary mixer

### QUICK 30

È una macchina solida di pratico funzionamento. Dispone di una lunghissima gamma di velocità variabile tramite un volantino. 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. A richiesta possiamo fornire apparecchio per riscaldamento.

*This is a sturdy machine easy to operate. The wide speed range can be adjusted by a handwheel. 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. On request we can supply: burner-heater.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	BACINELLA BOWL IT	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
QUICK30	KW 1,8	30	190	645x908x1310



## Mescolatore planetario automatico Automatic planetary mixer

### QUICK 60/A QUICK 80/A

Macchina con struttura in lamiera di acciaio. Vasca in acciaio inox. Dotata di 3 agitatori (frusta a fili fini, gancio e spatola). Il motore a due velocità e un variatore a puleggia espansibile, regolabile con selettore continuo, consentono un'ampia variazione del numero di giri dell'agitatore. Completa di alzata vasca automatica e di riparo antinfortunistico in acciaio. A richiesta si può fornire con: agitatore a spirale, bacinella da 40 lt. per il tipo QUICK60/A dispositivo riscaldamento elettrico.

*Made of steel sheet, this machine has a stainless steel bowl and 3 beaters (thin wire whisk, hook and spatula). It has a two speed motor and an expanding pulley speed variator adjusted by a continuous selector, which allows a wide variation of the no. of revolutions of the beater. Equipped with automatic lifting of the bowl and steel safety guard. On request it can be supplied with: spiral beater; additional bowl for 40 lt. for type QUICK60/A electric heating device.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	CAPACITÀ CAPACITY	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
QUICK60/A	KW 4-0,18	60 lt	295	678x1010x1451
QUICK80/A	KW 4-0,18	80 lt	295	678x1010x1451



## Sfogliatrice da banco Table-model puff-pastry sheeter

### SFO

Macchina sfogliatrice da banco indicata per ottenere sfoglie di pasta di spessore costante mediante la regolazione dei cilindri. Particolarmente indicata in laboratori di piccole dimensioni in quanto la macchina viene posizionata sopra il tavolo di lavoro. Disponibile in due versioni: con tappeti da 750 mm o 1000 mm.

Table-model puff-pastry sheeter suitable to obtain puff-pastry of constant thickness through the adjustment of the rollers. Particularly suitable for small bakeries as the machine can be placed on top of a working table. Available in two versions: with belts of 750 mm or 1000 mm.

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SFO 5010	KW 0,5	118	2150x870x660
SFO 507	KW 0,5	108	1550x870x660



## Sfogliatrice automatica Automatic puff-pastry sheeter

### RONDOSTAR ECO



## Sfogliatrice Puff-pastry sheeter

### SPTO · SPT3

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 con velocità differenziata. Piani di lavoro rialzabili, per ridurre al minimo l'ingombro. Porta farina in materiale plastico. 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 and belts with differentiated speed. The benches can be raised or lowered so as to reduce obstruction to a minimum. The flour-holder is made of plastic material. It is mounted on castors. It has a grill safety guard. On request belts of different sizes.



TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
SPTO	KW 1,5	250	2517x1108x1170
SPT	KW 0,5	270	3317x1108x1170

Sfogliatrice automatica con microprocessore touch screen a colori, di grande semplicità d'uso e correzioni giornaliere, memoria per 100 programmi, ognuno con 4 sottoprogrammi, 9 curve di abbassamento cilindri preimpostate, misurazione automatica della larghezza della pasta, funzione manuale con o senza fotocellule, autopulizia delle fotocellule in continuo, raschiatori estraibili, velocità rapida, tappeti sintetici, sistema di bloccaggio rapido delle ruote, basamento in acciaio inox senza viti a vista, con sfarinatore e avvolgitori automatici. Larghezza tappeti mm. 640. Lunghezza totale tavoli mm. 2890 e 3490.

Computer-controlled machine, colour touch screen, friendly use including daily corrections, 100 automatic programs, 4 subprogrammes each, 9 pre-set roller reduction curves, automatic width regulation of dough band, manual function with or without photocells, continuous photocells self-cleaning, removable scrapers, high speed, synthetic belts, quick block system of the wheels, new stainless steel structure with sealed edges, automatic flour duster and automatic dough reelers. Width of conveyor belts mm 640. Table length overall mm 2890 and 3490.

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
RONDOSTAR ECO - SFE6605H	KW 1,2	235	1255x3100
RONDOSTAR ECO - SFE6607H	KW 1,2	295	1255x3700

## Sfogliatrice automatica Automatic puff-pastry sheeter RONDOSTAR

Sfogliatrice con microprocessore, touch screen a colori, di grande semplicità d'uso e correzioni giornaliere, memoria per 100 programmi, ognuno con 4 sottoprogrammi, 9 curve di abbassamento cilindri preimpostate, misurazione automatica della larghezza della pasta, funzione manuale con o senza fotocellule, autopulizia delle fotocellule in continuo, raschiatori estraibili, velocità rapida, tappeti sintetici, sistema di bloccaggio rapido delle ruote, nuova struttura inox senza viti a vista, completa di sfarinatore automatico. Avvolgitore automatico come opzione. Larghezza tappeti mm 640. Lunghezza totale tavoli mm 2720, 3320 o 3505.

*Sheeter with computer-controlled machine, colour touch screen, friendly use including daily corrections, 100 automatic programs, 4 sub-programmes each, 9 pre-set roller reduction curves, automatic width regulation of dough band, manual function with or without photocells, continuous photocells self-cleaning, removable scrapers, high speed, synthetic belts, quick block system of the wheels, new stainless steel structure with sealed edges, automatic flour duster. Automatic dough reeler as option. Width of conveyor belts mm 640. Table length overall mm 2720, 3320 or 3505.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
RONDOSTAR S 6605	KW 1,2	285	1255x3100
RONDOSTAR S 6607	KW 1,2	295	1255x3700
RONDOSTAR S 6607A	KW 1,2	310	1255x3700



## Formatrice per croissants Croissant moulder FCR

Di piccole dimensioni e molto pratica nell'uso, consente di arrotolare i triangoli di pasta tagliati a mano. Adatta per piccole produzioni. Costruita completamente in acciaio inox.

*This machine, small and very easy to use, is used to roll up the triangles of pastry cut by hand. It is suitable for small productions. It is made entirely of stainless steel.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
FCR	KW 0,19	24	310x460x260



## Cuoci crema per pasticceri e gelatai Cream cooker for pastry and ice-cream makers C1 / C8

Caratteristiche tecniche: la caldaia è costruita ad intercapedine con due vasche in acciaio inox da 18/10. Tra l'una e l'altra vasca c'è l'olio termico, onde 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 un piccolo bruciatore che può essere alimentato da qualsiasi tipo di gas. È stata realizzata per la preparazione delle creme, dei corpo gelati, degli zabagioni e del cioccolato.

*Technical features: the boiler has an interspace with two 18/10 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 a small burner and any kind of gas can be used. Our cream-cooker makes creams, ice-creams, egg-flips and chocolate.*

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



## Mulinetto per zucchero a velo Sugar-mill for powdered sugar MZ 30 · MZ 100

Molino 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.. Blocco mulino montato su mobiletto in legno rivestito completamente in formica.

*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. The grinder block is assembled on a wooden furniture completely lined with formica.*

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



## Gruppo automatico per croissants Croissant automatic unit

### GC 3

Questo gruppo automatico per croissants è particolarmente adatto per medie e piccole pasticcerie e per industrie dolciarie.

*This croissant automatic unit is particularly suitable for medium and small pastry laboratories and for confectionery industries.*

TIPO TYPE	MOTORE MOTOR	MASSA kg MASS kg	DIMENSIONI mm SIZE mm
GC 3	KW 1,1	470	1900x1420x1350

NUMERO FILE NUMBER OF ROWS	PRODUZIONE ORARIA (pz.) HOURLY PRODUCTION (pcs.)	PEZZATURA WEIGHT RANGE	
		da - from	a - to
3	1800	80 gr	100 gr
4	2400	75 gr	85 gr
5	3000	45 gr	65 gr
6	3600	25 gr	45 gr
7	4200	12 gr	25 gr



## Linea automatica per la produzione di filoni Bread plant for the production of long loaves



## 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



### (Baguettes e Pan Carrè) da 250 a 1400 gr. ca.

È composta dalle seguenti macchine:

- › Sollevatore rovesciatore SC;
- › Spezzatrice volumetrica SVP08;
- › Arrotondatrice a cono AS2-3 o ASR;
- › Cella di lievitazione intermedia CLI;
- › Filonatrice F4.

### (Baguettes and Tin Bread) from 250 to 1400 gr. approx.

It consists of the following machines:

- › SC Lifter-tilter;
- › SVP08 Automatic divider;
- › AS2-3 or 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 3500 pezzi. La gamma di pesi va dai 30 ai 160 gr, in base alla versione della spezzatrice-arrottondatrice 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 3.500 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 3500 pezzi/ora a due file. La gamma di pesi va dai 30 ai 160 gr, in base alla versione della spezzatrice-arrottondatrice 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 3500 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.*

## 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-arrotondatrice DINAMICA.

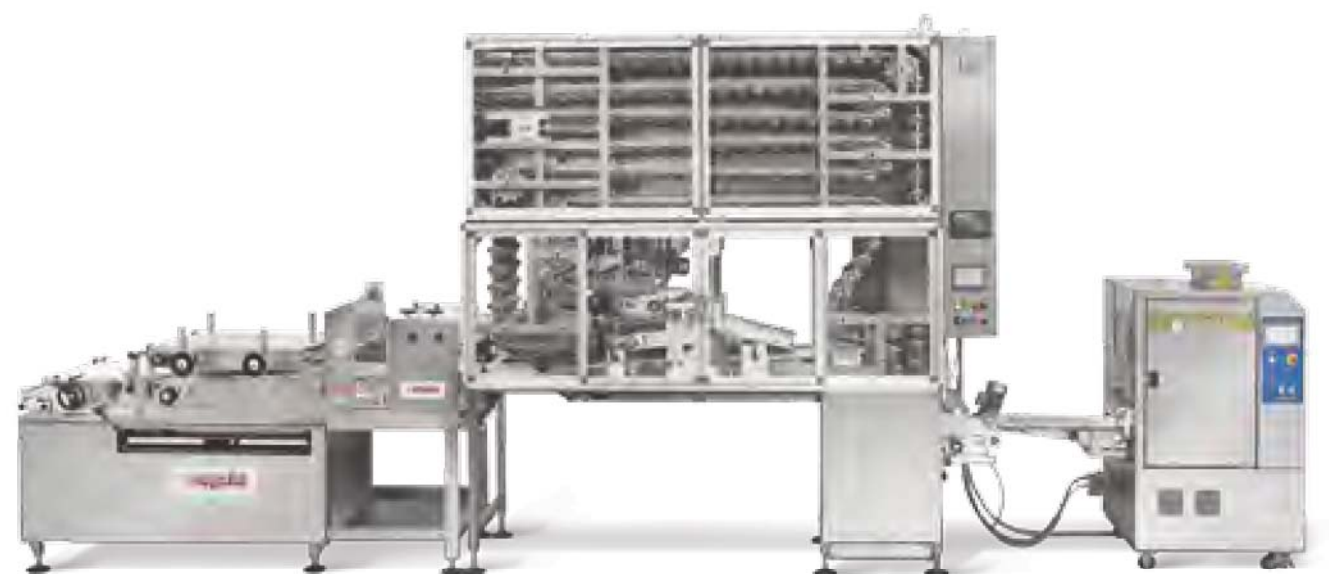
*The HI-LINE is a new development of automatic roll lines specially designed for MEDIUM/LARGE bakeries that require automation and with an extreme importance at: FLEXIBILITY, PRODUCTION CAPACITY, SPACE REQUIREMENT, RETURN OF INVESTMENT. This type of Line Range has many different options from the very 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 6

HI-LINE 6 rappresenta il modello di punta della gamma HI-LINE e combina insieme tutte le funzionalità degli altri modelli HI-LINE. La capacità oraria, la vasta gamma di pesi ottenibili, le tipologie di prodotto ed il livello di automazione fanno di questa versione una linea veramente interessante per il rapporto funzionalità prezzo.

*HI-LINE 6 is the top version of the HI-LINE range and it combines all the features of all the other lines of the range. The hourly capacity, the weight range, the type of products and the level of automation make this version a real interesting line for the ratio between cost and features.*

## 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.*



## ROLL LINE

ROLL LINE è una linea completamente modulare per la produzione di hamburger, filoncini ed hot dog, con o senza stazione stampatrice per la produzione di kaiser, rosette, portoghesi e tutti gli altri formati che si desiderano. Il range di peso va dai 30 ai 130 gr.

*The classical modular ROLL LINE for the production of hamburger buns, dinner roll, finger rolls, hot dogs with or without stamping station for the production of kaiser rolls or any other stamped bread you require. Weight range from 30 to 130 gr.*

## 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-arrotatrice. 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/ascensore 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 Complete line 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 filatura 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.*

MR8 LINE: Quello che vuoi, quando vuoi.

*MR8 LINE: what you want, when you want.*

**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, rivestiti in lamiera d'alluminio verniciato, struttura in elementi d'alluminio anodizzato con montaggio ad incastro. 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 manuale o automatico tramite l'igrostatato, luce interna di serie. Collettore vapori, elettroventilatore e basamento in acciaio inox AISI 304.

N.B.: la cella essendo totalmente autonoma può essere posizionata ovunque.

*Electric generated prover with independent working from the oven. It consists of polyurethan foam panels of high insulation, lined of varnished embossed aluminium plate and structure in anodized aluminium elements with fixed joint assembly. 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. Steams ducts, electric fan and base in stainless steel AISI 304.*

*N.B.: as the prover is completely independent it can be placed everywhere.*

TIPO DI FORNO TYPE OF OVEN	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

**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, 50x70, 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.*

**Forno a convezione**  
*Convection oven*  
**KONVE**



Forno compatto a convezione a 4, 5 o 6 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.

*Compact oven for 4, 5 or 6 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.*

\* 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	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 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.

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

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.

\* 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 a piani con portine da 620 mm per piano. Pannello comandi digitale di serie di facile utilizzo ed interpretazione. Vaporiere indipendenti per ogni camera, potenziate, riscaldate sfruttando i fumi di combustione (economia d'esercizio). Cappa con elettro-aspiratore di serie. Camera superiore più alta per prodotti speciali. Camera di combustione in acciaio refrattario con un ottimo scambio termico che garantisce un notevole risparmio nei consumi. Portine in vetro temperato con maniglia di apertura dotata di aggancio e sgancio per un facile utilizzo. Manutenzione eseguibile tutta frontalmente (si può incassare fra tre pareti). Supporto bruciatore con sistema anticoppio. Pavimenti ad alto rendimento termico. Facciata e parti principali in acciaio inox. Isolamento termico omogeneo grazie all'utilizzo di pannelli semirigidi in lana di roccia di alta qualità.

Deck oven with door of 620 mm for each deck. User-friendly digital control panel. Powered steam generators, independent for each deck, making best use of the combustion fumes (running economy). Hood fitted with extraction fan as standard. Higher crown upper deck ideal for special products. Refractory steel combustion chamber with very good thermal exchange that grants a considerable consumption economy 620 mm toughened glass doors with easy opening/closing system. All maintenance operations can be carried out from the front of the oven (it is possible to build it against three walls). Burner support with antiexplosion device. High thermal efficiency baking surface. Front and sensitive parts made of stainless steel. Upper covering as standard. High quality thermal insulation with semi rigid rockwool panels.

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	6	3	2	1650	2600	3220
CICLO 3207	7,5	3	2	1650	2600	3620
CICLO 3309	9	3	3	2270	2600	3220
CICLO 3311	11,3	3	3	2270	2600	3620
CICLO 4208	8	4	2	1650	2600	3220
CICLO 4210	10	4	2	1650	2600	3620
CICLO 4312	12	4	3	2270	2600	3220
CICLO 4315	15	4	3	2270	2600	3620

**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 anticoppio. Diffusione di vapore indipendente per ogni camera, con una distribuzione uniforme e regolare. Alimentazione a gas o gasolio.

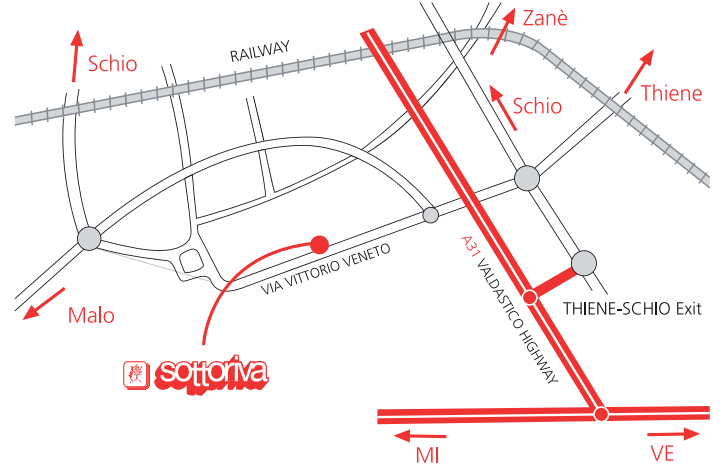
Front and sensitive parts made of stainless steel. The tubes (35 mm diameter and 5,5 mm thickness) are individually tested at a pressure of 600 ATM (about 3 times the normal running pressure). Components of small dimensions permitting access into any kind of room. Refractory steel firebox with adjustable 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**



*Sottoriva S.p.A. is a leading company in the production of machinery and equipments for bread and pastry making. The company rose at the end 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 nowadays produces machines and ovens with a wide range of machines and ovens able to meet any bakers' and confectioners' needs. Such trade-mark of declared prestige is warranty of products quality and services offered by Sottoriva by all its customers.*



**Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,**

#19, Frist Floor, 10<sup>th</sup> 'B' Main, 27<sup>th</sup> Cross,  
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : [aishtek@vsnl.com](mailto:aishtek@vsnl.com) [www.aishwaryaconsolidates.com](http://www.aishwaryaconsolidates.com)