

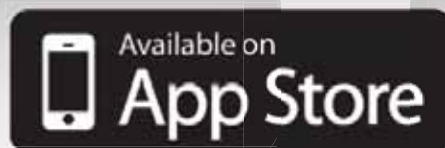
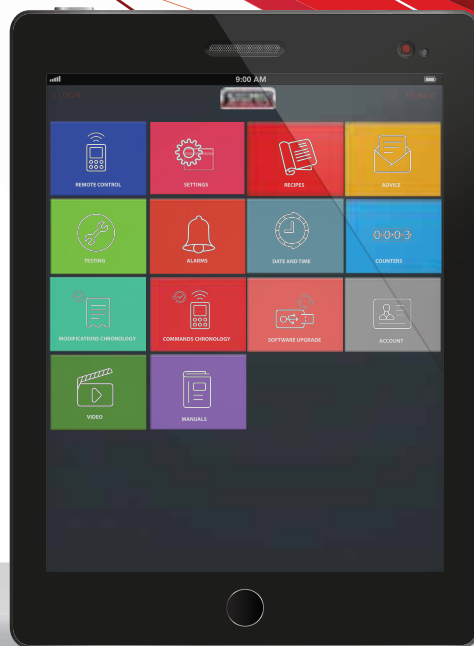


Listino Prezzi - Price List
2017

BAKERY · CATERING · PASTRY · PIZZA
EQUIPMENT



Command & Diagnostic App



Internet
of Things



Condizioni di vendita

General Terms Of Sales



Prodotti

Il presente LISTINO PREZZI annulla e sostituisce, con decorrenza dal 1 Gennaio 2017, tutti i precedenti.

Ordini

Tutti gli ordinativi si intenderanno accettati solo tramite nostra conferma d'ordine della quale una copia dovrà esserci resa sottoscritta per accettazione.

Pagamenti

Le condizioni di pagamento sono da concordarsi di volta in volta. Eventuali spese per bollo effetti e/o tratte, registrazione contratti ecc., sono sempre a carico dell'acquirente.

Resa

La merce si intende sempre resa franco fabbrica; nel caso di trasporto effettuato con nostri mezzi, il relativo costo sarà addebitato in fattura.

Trasporto

A carico del cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale, devono essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce.

Imballo

Eventuale imballaggio sarà addebitato in fattura.

Garanzia

Tutte le parti componenti le macchine, escluso le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, quando i difetti sono dovuti alla costruzione. La garanzia non contempla la sostituzione della macchina. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

I.V.A.

Esclusa.

Conformità

Tutte le macchine vengono consegnate con Certificato di Conformità e Targa CE.

Fotografie

Le fotografie ed i colori delle macchine rappresentate nel listino e sui cataloghi sono puramente indicative.

SIGMA srl si riserva la facoltà di effettuare cambiamenti e/o migliorie senza alcun preavviso.



Products

This PRICE LIST cancels and replaces, starting from January 1st 2017, all the previous ones.

Orders

All the orders will be considered accepted only after our order confirmation. One copy of it has to be returned duly signed.

Payments

The payment terms will be agreed each time.

Delivery Terms

Delivery terms are usually ex-works.

Transport

To be paid by the customer. Possible complaints for damaged goods must be pointed out to the forwarder at the moment of the acceptance of the goods.

Packing

To be added in the invoice.

Warranty

All the components of our machines, except for the electrical parts, have a one-year guarantee, starting from the delivery date, when there are manufacturing defects. The warranty doesn't imply the replacement of the machine. It also doesn't imply the costs of labor for the replacement of spare parts and all the other possible expenses.

Taxes

Duties and local taxes are at customer's charge.

Conformity

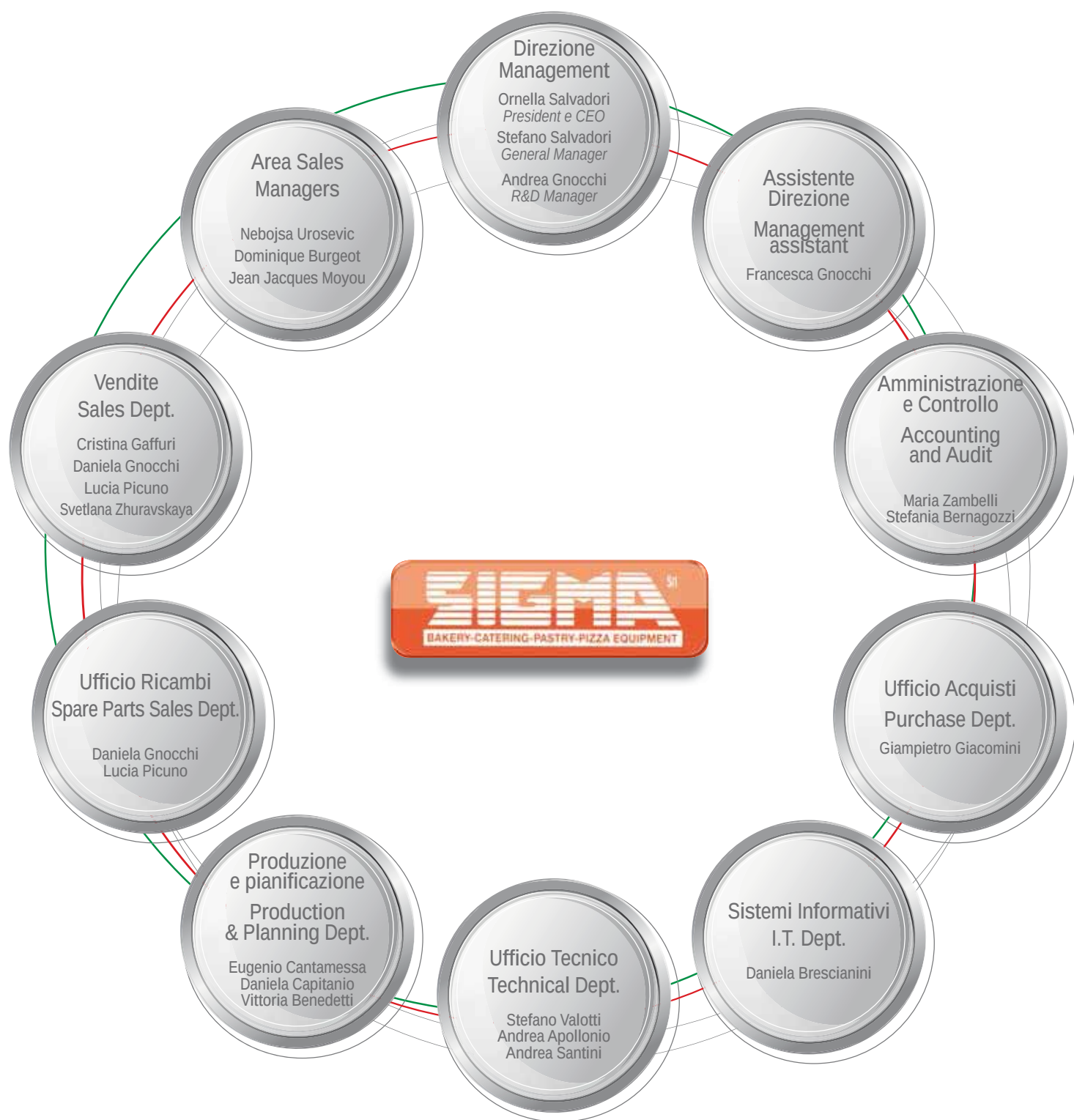
All our machines have the CE Certification.

Photos

Pictures and colours of the machines shown in both price list and catalogues are illustrative.

Sigma srl reserves the right to change them without informing.

Staff





Listino Prezzi Price List

	Pasticceria Pastry & Confectionary		8
	Pizza		20
	Panificazione Bakery		30

BAKERY

CATERING

PASTRY

PIZZA

EQUIPMENT



Chef

Planetarie a variazione elettronica
Planetary mixers with electronic
speed variator



Best mix

Planetarie a variazione meccanica
Planetary mixers with mechanical
speed variator



RF300

Raffinatrice a 2 cilindri
2 cylinders Grinding machine



Tauro

Impastatrici a spirale a vasca
fissa da banco
Bench Spiral Mixers with fixed bowl



DR14-11

Spezzarrotondatrici da banco
Bench Divider-rounders



Sfera

Arrotondatrice a coclea
Screw Rounder



Aeromix

Impastatrici planetarie
Planetary Mixers



Powermix

Impastatrici planetarie automatiche
a disimpegno totale
Automatic Planetary Mixers
with total disengagement



Sollevatori Planetarie

Sollevatori per vasche planetarie
Planetary mixer Lifters



Silver Line

Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Super Premium

Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Ribaltatori

Tipper lifters



Spezzatrici Volumetriche

Spezzatrici volumetriche
Volumetric Dividers



Arrotondatrici Coniche

Arrotondatrici coniche
Conical Rounders



Spezzarrotondatrici

Bun Dividers



Cuocicrema a gas
Cream cookers with gas burner



Cuocitori elettrici
Electric cookers



Sfogliatrici
Sheeters



Sprizza
Stenditrici a freddo per pizza
Cold system Pizza spinner



Sfogliatrice verticale
Vertical sheeter



A bracci tuffanti
Impastatrici a bracci tuffanti
Twin arms mixers



Red Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral Mixers with fixed bowl



Green Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral Mixers with fixed bowl



Autosvuotanti
Impastatrici a spirale autosvuotanti
Overturnable Spiral Mixers



Maciste
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



MacisteMax
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



Hercules
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



Tramogge
Tramogge di alimentazione
Feeding Hoppers



Spezzatrici esagonali
Hexagonal dividers



Spezzatrici quadre
Square dividers



Formatrici a 3 cilindri
Formatrici per Baguette a 3 cilindri
3 cylinders Baguette moulders



Formatrici a 2 cilindri
Formatrici per pane avvolto
Long loaf moulders

Pasticceria - Pastry & Confectionary

PLANETARIE
MIXERS

10 Chef

Planetarie a variazione elettronica
Planetary mixers with electronic speed variator



11 Best Mix

Planetarie a variazione meccanica
Planetary mixers with mechanical speed variator



12 Accessori

Accessori per planetarie
Planetary Mixers Accessories



RAFFINATRICI
GRINDERS

16 RF300

Raffinatrice a 2 cilindri
2 cylinders Grinding machine



CUOCITORI
COOKERS

17 Cuocicrema a gas

Cream cookers with gas burner



18 Cuocitori elettrici

Electric cookers



SFOGLIATRICI
SHEETERS

19 Sfogliatrici

Sheeters







Pasticceria Pastry & Confectionary



"Chef"

Impastatrici planetarie a variazione elettronica
Planetary mixers with electronic speed variator



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	N°. Velocità Speeds	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Salita Vasca Bowl Lifting	Diametro Vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
CHEF 7,5	1.980,00	-	0,25	6	40	220/1/50	7,5	Manuale/Manual	230X210	365X440X613
CHEF 10	2.890,00	300,00	0,55	6/8	64	220/1/50	10	Manuale/Manual	250x230	560x600x775
CHEF 20	3.680,00	300,00	0,75	6/8	86	220/1/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x840
CHEF 20H	3.990,00	300,00	0,75	6/8	95	220/1/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x1180
CHEF 30	4.710,00*	400,00	1,1	6/8	100	220/1/50	30	Manuale/Manual	350x365	605x735x1180
CHEF 40	6.690,00*	450,00	1,6	6/8	200	220/1/50	40	Motorizzata/Motorized	400x370	700x910x1355
CHEF 60	8.190,00*	500,00	2,3	6/8	234	220/1/50	60	Motorizzata/Motorized	450x370	730x985x1490

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore elettronico (Inverter)
- 6/8 velocità
- Elevata coppia a bassi regimi
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- Planetarie da terra con piedini inox
- Struttura acciaio di grosso spessore
- Motore trifase con alimentazione monofase
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Electronic variator (Inverter)
- 6/8 speeds
- High torque at low speed
- Standard equipment: spiral, blade and whisk
- Stainless steel feet on floor standing models
- Structure in high thickness steel sheet
- Three-phase motor with single-phase input
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- 8 velocità
- Tensioni speciali
- Riduzioni per vasche e accessori
- Versione in Inox
- Kit utensili in acciaio inox
- Sistema riscaldamento vasca
- Tappo vasca
- Versione navale
- Porta utensili da muro
- 8 speeds
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Stainless steel version
- Stainless steel tools Kit
- Heating Bowl System
- Drain Bowl cap
- Ship version
- Wall Tools stand



Pasticceria Pastry & Confectionary



“Best Mix”

Impastatrici planetarie a variazione meccanica
Planetary mixers with mechanical speed variator



PLANETARIE
MIXERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	N°. Velocità Speeds	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Salita Vasca Bowl Lifting	Diametro Vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
BM 10	3.140,00	300,00	0,55	7	64	400/3/50	10	Manuale/Manual	250x230	560X600X775
BM 20	4.360,00	300,00	0,75	7	92	400/3/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x840
BM 20H	4.660,00	300,00	0,75	7	100	400/3/50	20	Manuale/Manual	315x290	605x735x1180
BM 30	5.490,00*	400,00	1,1	7	104	400/3/50	30	Manuale/Manual	350x365	605x735x1180
BM 40	7.180,00*	450,00	1,6	7	204	400/3/50	40	Motorizzata/Motorized	400x370	700x910x1355
BM 60	8.720,00*	500,00	2,3	15	236	400/3/50	60	Motorizzata/Motorized	450x370	730x985x1490
BM 80	10.890,00*	600,00	3,1	15	280	400/3/50	80	Motorizzata/Motorized	480x506	730x1000x1490

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore meccanico a cinghia a 7 velocità (10-20-30-40 Lt.) a 15 velocità (60-80 Lt.)
- Salita e discesa vasca elettronica sui modelli 40-60-80
- Elevata e costante coppia motrice in tutte le velocità
- Motore trifase con alimentazione trifase
- Planetarie da terra con piedini inox
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- Funzionamento con timer o manuale
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazioni EAC
- Belt speed variator 7 speeds (10-20-30-40 Lt.) 15 speeds (60-80 Lt.)
- Motorized bowl lifting
- High and constant torque at all speeds
- Three-phase motor with three-phase input
- Stainless steel feet on floor standing models
- Manual operation or with timer
- Standard equipment: spiral, blade, whisk
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certifications

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Riduzioni per vasche e accessori
- Versione in Inox
- Kit utensili in acciaio inox
- Sistema riscaldamento vasca
- Tappo vasca
- Riduttore per attacco accessori
- Versione navale
- Porta utensili da muro
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Stainless steel version
- Stainless steel tools Kit
- Heating Bowl System
- Drain Bowl cap
- Ship version
- Wall Tools stand
- Reducer

* Per la Certificazione CE è obbligatorio l'acquisto del carrello porta vasca. For CE Certifications trolley bowl is compulsory.

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.

Accessori per planetarie

Planetary Mixers Accessories



Codice Code	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	
01175030-1	Frusta/Wired whisk CHEF 7,5 mm 2	130,00	
01098114	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 10 mm 3	200,00	
01097114	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 20 mm 3	220,00	
01161011	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 30 mm 3	230,00	
01095058	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 40 mm 3	300,00	
01101058	Frusta/Wired whisk BM-CHEF 60 mm 3	320,00	
01101159-3	Frusta/Wired whisk BM 80 mm 4	330,00	
FRUSTE SPECIALI/SPECIAL WIRED WHISKS			
01097128	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 20 mm 4	220,00	
01161016	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 30 mm 4	230,00	
01095059	Frusta/Wired whisk BM-CHEF-AMX 40 mm 5	330,00	
01194174	Frusta/Wired whisk BM-CHEF 60 mm 5	380,00	
87101190	Frusta speciale/Special whisk BM 80 mm 6	810,00	
01175091	Pala/Blade CHEF 7,5	88,00	
01098165	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 10	110,00	
01097224	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 20	130,00	
01161038-1	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 30	150,00	
01095216-1	Pala/Blade BM-CHEF-AMX 40	210,00	
01101245-2	Pala/Blade BM-CHEF 60	280,00	
87101158-1	Pala Inox/Stainless steel Blade BM 80	580,00	
01175092	Spirale/Spiral CHEF 7,5	100,00	
01098164	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 10	130,00	
01097223	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 20	160,00	
01161039-1	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 30	210,00	
01095217-1	Spirale/Spiral BM-CHEF-AMX 40	230,00	
01101246-2	Spirale/Spiral BM-CHEF 60	285,00	
01101281	Spirale inox/Stainless steel Spiral BM 80	530,00	

Accessori per planetarie

Planetary Mixers Accessories



Codice Code	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	
01175043	Raschiatore/Scraper CHEF 7,5	230,00	
00003319	Gruppo raschiatore /Scraper BM-CHEF-AMX 10	330,00	
00003316	Gruppo raschiatore /Scraper BM-CHEF-AMX 20-30	465,00	
00003391	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF-AMX 40	520,00	
00003392	Gruppo raschiatore/Scraper BM-CHEF 60	600,00	
00003393	Gruppo raschiatore/Scraper BM 80	610,00	
00003281	Kit planet. Vasca + attrezzi 10 su 20 - Planetary KIT bowl + tools 10/20	720,00	
00003282	Kit planet. Vasca + attrezzi 20 su 30 - Planetary KIT bowl + tools 20/30	940,00	
00003283	Kit planet. Vasca + attrezzi 20 su 40 - Planetary KIT bowl + tools 20/40	980,00	
00003285	Kit planet. Vasca + attrezzi 40 su 60 - Planetary KIT bowl + tools 40/60	1.290,00	
00003289	Kit planet. Vasca + attrezzi 60 su 80 - Planetary KIT bowl + tools 60/80	1.700,00	
00003286	Vasca planetaria/Stainless steel bowl CHEF 7,5	230,00	
04098109	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 10 260X229	330,00	
04200043-1	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 20 315X298	415,00	
04161001	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 30 350X365	580,00	
04095122-2	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF-AMX 40 400X376	610,00	
04101120-1	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM-CHEF 60 455X435	900,00	
04101156-2	Vasca planetaria/Stainless steel bowl BM 80 480X506	1.440,00	
01161036	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF-AMX 30	495,00	
32020859	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF-AMX 40	510,00	
32020590	Carrello per vasca/Trolley for bowl BM-CHEF 60	540,00	
01101168	Carrello inox per vasca/Stainless steel trolley for bowl BM 80	720,00	
04101263-2	Vasca con ruote/Bowl with wheels BM-CHEF-60	1.580,00	
04101255-2	Vasca con ruote/Bowl with wheels BM-CHEF-80	2.300,00	

Accessori per planetarie Planetary Mixers Accessories



Codice Code	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	
00003318	Gruppo riduttore/Reducer BM-CHEF 20-30	470,00	
51010111	Gruppo riduttore/Reducer BM-CHEF 40-60-80	540,00	
00003502	Tagliacubettatrice (senza dischi e trafilé) Dicing & cutting (without disk and die plate)	845,00	
31000156	Disco cubettatrice + 2 trafilé/Dicing & cutting disk + 2 die plates	720,00	
31001000	Disco fette regolabile/Adjustable Slicing disk (0,5 - 5 mm)	665,00	
31000155	Disco granulare/Grinding disk mm 4	320,00	



Taglio alla Julienne
Grinding disk



Taglio a cubetti
Dicing & cutting disk

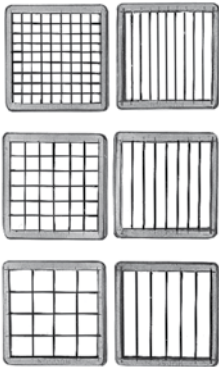


Taglio a fette
Slicing disk



Accessori per planetarie Planetary Mixers Accessories



Codice Code	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	
31000922	Trafila cubetti/Die plates for cubes mm 9x9x9	90,00	
31000923	Trafila cubetti/Die plates for cubes mm 13x13x9	90,00	
31000924	Trafila cubetti/Die plates for cubes mm 19x19x9	90,00	
31000780	Trafila strisce/Die plates for strips mm 7x9	90,00	
31000784	Trafila strisce/Die plates for strips mm 10x9	90,00	
31000921	Trafila strisce/Die plates for strips mm 13x9	90,00	
00003500	Tritacarne con 2 trafila, 2 coltelli e 1 pestello Meat mincer with 2 blades, 2 knives and 1 pestle	870,00	
31000183	Passatutto con tritacarne/Tomato juice extractor with meat mincer PS 12	1.300,00	
31000037	Grattugia/Cheese grater	710,00	



Pasticceria Pastry & Confectionary



"RF300"

Raffinatrice a 2 cilindri
2 cylinders Grinding machine



Raschiatori
Scrapers



Tramoggia
Hopper



Griglia di protezione
Protection grid

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
RF300	7.340,00	500,00	1,10	186	400/3/50	692x640x1150

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cilindri in granito
- Spalle in ghisa
- Ingranaggi cementati e temperati
- Apertura max cilindri mm. 6
- Rulli con velocità asincrona
- Protezione antinfortunistica
- Normativa CE
- Certificazione EAC
- Granite cylinders
- Cast iron shoulders
- Hardened, tempered and rectified gears in oil bath
- Max cylinders opening mm 6
- Asynchronous speed cylinders
- Safety protection
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Cilindro posteriore oscillante
- Special tensions
- Rear oscillating cylinder



Pasticceria Pastry & Confectionary



“Cuocicrema a gas” Cream cookers with gas burner



CUOCITORI
COOKERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
CC30/2	5.100,00	400,00	0,37	70	400/3/50	30	800x600x1300
CC50/1	5.100,00	400,00	0,37	85	400/3/50	50	800x670x1300
CC50/2	5.250,00	400,00	0,37	85	400/3/50	50	800x670x1300

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca basculante
- Pala in acciaio inox con raschiatori
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Doppia vasca inox con olio termico
- Normative CE
- Bruciatore GPL
- Horizontally pivoted bowl
- Stainless steel blade with scrapers
- Kinematic motions on pre-lubricated ball bearings
- Double stainless steel bowl with thermic oil inside
- CE rules
- GPL Burner

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Versione inox
- Special tensions
- Inox version



Pasticceria Pastry & Confectionary



“Cuocitori elettrici”

Electric cookers



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
EC30	10.500,00	800,00	4,20	120	400/3/50	30	740x700x1360
EC60	11.500,00	800,00	6,45	140	400/3/50	60	760x810x1360

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Costruzione interamente in acciaio inox
- Riscaldamento elettrico
- Doppia vasca inox con olio termico
- Motore a due velocità
- Pala in acciaio inox con raschiatori
- Controllo elettronico della temperatura
- Vasca estraibile basculante
- Normative CE
- Stainless steel construction
- Electric heating
- Double stainless steel bowl with thermic oil inside
- Two speeds motor
- Stainless steel blade with scrapers
- Electronic control heating system
- Horizontally pivoted removable bowl
- CE rules

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Rubinetto di scarico prodotto
- Velocità regolabile
- Dosatrice volumetrica per invasettamento
- Macchina su ruote
- Modelli di dimensioni superiori
- Special tensions
- Discharging cock with ball valve
- Speed control
- Volumetric dosing pump
- Machine mounted on wheels
- Higher capacity versions



Pasticceria Pastry & Confectionary



“Sfogliatrici” Sheeters



SFOGLIATRICI
SHEETERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni aperta Dimension opened (mm)	Dimensioni chiusa Dimension closed (mm)	Dimensione tappeto Carpet dimension (mm)
SFG 500 B	5.870,00	450,00	0,55	142	400/3/50	1920x975x612	750x955x825	500x700
SFG 500 T	5.970,00	450,00	0,55	170	400/3/50	2035x955x1270	750x955x1482	500x700
SFG 500 TM	6.080,00	450,00	0,55	185	400/3/50	2990x955x1270	1100x955x1920	500x1180
SFG 600 TM	6.510,00	450,00	0,55	232	400/3/50	2990x1055x1270	1100x1055x1920	595x1180
SFG 600 TMM	6.910,00	450,00	0,75	260	400/3/50	3840x1055x1270	-	595x1600
SFG 600 TL	10.640,00	600,00	0,75	300	220/1/50	3415x1055x1270	-	con gruppo taglio with cutting device

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cilindri di laminazione rettificati e lucidati al cromo duro Ø 73
- Tappeti a velocità differenziata
- Raschiatori universali e reversibili
- Apertura max cilindri mm 48
- Tavoli rialzabili e smontabili
- Spalle in alluminio anticorrosione
- Inverter monofase
- Normative CE
- Misure triangoli per taglia croissant: mm 60x80/80x100/140x130/140x180
- Certificazione ETL e EAC
- Rolling cylinders ground and polished in hard chrome Ø 73
- Belts with different speeds
- Universal and reversible scrapers
- Max cylinders opening mm 48
- Rising and dismountable arms
- Bored shoulders in anticorrosion steel
- Single-phase inverter
- CE rules
- Triangle size for cutting device: mm 60x80/80x100/140x130/140x180
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Rulli per tagli tondi o quadrati
- Special tensions
- Rollers for round or square cuts





Pizza



21 Tauro
Impastatrici a spirale a vasca fissa da banco
Bench Spiral Mixers with fixed bowl



24 DR 14-11
Spezzarrotondatrici da banco
Bench Divider-rounders



26 Sfera
Arrotondatrice a coclea
Screw Rounder



27 Sprizza
Stenditrici a freddo per pizza
Cold system Pizza spinner



28 Sfogliatrice verticale
Vertical sheeter





Pizza



“Tauro”

Impastatrici a spirale a vasca fissa da banco
Bench Spiral Mixers with fixed bowl



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone, grigliato in acciaio inox
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna (escluse TAURO 12 e 18)
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili
- Normative CE
- Certificazione EAC

- Stainless steel bowl, spiral, shaft and grid
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals (Tauro 12 and 18 not included)
- Well rounded bottom bowls
- Transmission with inextensible toothed belts
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Tappo vasca
- Versione inox
- Special tensions
- Drain bowl cap
- Stainless steel version



Pizza



Modello Model	Prezzo Price (Euro)		Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Vasca Bowl (Lt.)	Diametro Vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)	Max farina Max flour (Kg)	Min acqua Min water (Lt.)
	Trifase 3Phases	Monofase 1Phase								
TAURO 12	1.410,00	1.500,00	-	0,55	45	16	340x210	340x540x570	7,5	4,1
TAURO 18	1.510,00	1.600,00	-	0,55	46	21	380x210	380x580x570	11,0	6,0
TAURO 22	1.790,00	1.910,00	350,00	0,75	67	29	400x230	400x700x780	12,5	7,5
TAURO 22 (2 Velocità/Speed)	1.900,00	2.120,00	350,00	0,8/1,1	67	29	400x230	400x700x780	12,5	7,5
TAURO 25	1.850,00	1.970,00	350,00	0,75	72	32	420x260	420x720x780	16,0	9,0
TAURO 25 (2 Velocità/Speed)	2.020,00	2.260,00	350,00	0,8/1,1	72	32	420x260	420x720x780	16,0	9,0
TAURO 30	2.020,00	2.170,00	350,00	0,75	75	41	480x260	480x750x780	18,5	10,0
TAURO 30 (2 Velocità/Speed)	2.150,00	2.700,00	350,00	0,8/1,1	75	41	480x260	480x750x780	18,5	10,0
TAURO 35	2.200,00	2.260,00	350,00	1,10	88	48	480x300	480x750x830	22,0	12,0
TAURO 35 (2 Velocità/Speed)	2.370,00	2.820,00	350,00	1,2/1,55	88	48	480x300	480x750x830	22,0	12,0
TAURO 40	2.300,00	2.380,00	350,00	1,10	96	60	530x300	530x780x830	25,0	15,0
TAURO 40 (2 Velocità/Speed)	2.460,00	2.850,00	350,00	1,2/1,55	96	60	530x300	530x780x830	25,0	15,0
TAURO 35 Automatic (2 Velocità/Speed)	2.750,00	-	350,00	1,2/1,55	88	48	480x300	480x750x910	22,0	12,0
TAURO 40 Automatic (2 Velocità/Speed)	2.780,00	-	350,00	1,2/1,55	96	60	530x300	530x780x910	25,0	15,0
TAURO 25 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	2.850,00	-	350,00	1,2/1,55	75	32	420x260	420x720x780	16,0	9,0
TAURO 35 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	3.050,00	-	350,00	1,2/1,55	90	48	480x300	480x750x830	22,0	12,0
TAURO 40 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	3.150,00	-	350,00	1,2/1,55	100	60	530x300	530x780x830	25,0	15,0
Ruote - Wheels	115,00									
Basamento con ruote Basement with wheels	235,00									

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.



Pizza



Basamento su ruote (optional)
Basement on wheels (optional)



TAURO 22-25-30-35-40



TAURO 35A-40A



TAURO 12-18

PIZZA



Pizza



“DR 14-11 Divider-rounders”

Spezzarrotondatrici da banco
Bench Divide-rounders



Modello Model	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
D 14	SPEZZATRICE: fornita solo con gruppo di taglio da 14 pezzi e basamento. MANUAL DIVIDER D 14: Provided only with 14 sections cutting group and basement.	2.690,00	-	-	100	-	618x736x973
D 11	SPEZZATRICE: fornita solo con gruppo di taglio da 11 pezzi e basamento. MANUAL DIVIDER D 11: Provided only with 11 sections cutting group and basement.	2.730,00	-	-	100	-	618x736x973
DR 14	SPEZZAROTONDATRICE: fornita di 1 gruppo di taglio da 14 pezzi, telaio da 14 coppe, 2 piatti porta porzioni e bacinella inox. DIVIDER AND ROUNDER MACHINE: provided with 1 section cutting group (14 pieces) , 1 tub plate , 2 dough plates, 1 stainless stell dish.	5.250,00	400,00	0,30	100	220/50/1	618x736x973
DR 11	SPEZZAROTONDATRICE: fornita di 1 gruppo di taglio da 11 pezzi, telaio da 11 coppe, 2 piatti porta porzioni e bacinella inox. DIVIDER AND ROUNDER MACHINE: provided with 1 section cutting group (11 pieces), 1 tub plate , 2 dough plates, 1 stainless stell dish.	5.410,00	400,00	0,30	100	220/50/1	618x736x973

ACCESSORI - ACCESSORIES

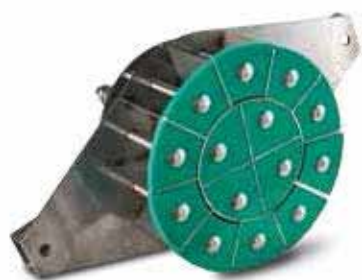
Prezzo - Price (Euro)

Gruppo di taglio da 14 pezzi - 14 Sections cutting group	930,00
Gruppo di taglio da 11 pezzi - 11 Sections cutting group	1.000,00
Telaio 14 coppette - 14 Tub plate	600,00
Telaio 11 coppette - 11 Tub plate	635,00
Piatto porta porzioni 11/14 segni - Dough plate 11/14 pieces	110,00
Bacinella inox per gruppo 14 divisioni - Stainless steel dish for 14 sections	125,00
Bacinella inox per gruppo 11 divisioni - Stainless steel dish for 11 sections	125,00
Basamento tubolare con ruote - Tubular basement with wheels	490,00
Olio divisorio (fusto da 5 litri) - Releasing oil (5lt. Tank)	110,00

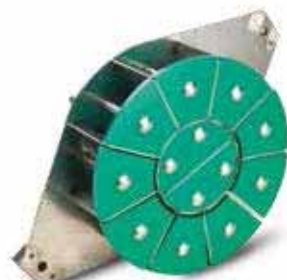
** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extesion might include a recording data usage system.

N.B. PRIMA DI ORDINARE LA DR, SPECIFICARE IL TIPO DI COPPA SCELTA (Vedi tabella sottostante)
 N.B. BEFORE PLACING THE ORDER, PLEASE SPECIFY THE KIND OF TUBS YOU NEED (See chart below)

Gruppo Taglio Section cutting group	Codice coppa Tub letter	Colore coppe Tub colour	Capacità in gr. Range weight gr. (MIN/MAX)	Capacità in once. Range weight oz. (MIN/MAX)
14 Divisioni/Sections	A	Bianca/White	250/300	8,8 / 10,5
	B	Verde/Green	175/225	6,2 / 7,9
	C	Rossa/Red	150/200	5,3 / 7,0
	D	Bianca/White	110/150	3,9 / 5,3
	H	Bianca/White	220/260	7,8 / 9,2
11 Divisioni/Sections	E	Bianca/White	480/650	17 / 22,9
	F	Bianca/White	320/480	11,3 / 17
	G	Bianca/White	300/350	10,6 / 12,4



Gruppo taglio 14 divisioni
Cutting group 14 sections



Gruppo taglio 11 divisioni
Cutting group 11 sections



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Taglio manuale da 14 o 11 divisioni
- Arrotondatura automatica con timer
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Manual cutting 14 or 11 sections
- Automatic rounding with timer
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Coppette personalizzate
- Special tensions
- Customized cup size



Pizza



“Sfera”

Arrotondatrice a coclea
Screw Rounder



wModello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Dimensioni Dimension (mm)	Capacità in gr. Range weight gr. (MIN/MAX)	Capacità in once. Range weight oz. (MIN/MAX)
Arrotondatrice SFERA	4.840,00	400,00	0,37	60	350x540x860	30 / 1000	01 / 35

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Costruzione solida e robusta
- Manutenzione ridotta
- Coclee intercambiabili in alluminio
- Vassoio in uscita in acciaio inox
- Cilindro in materiale plastico certificato NSF
- Facile pulizia
- Normativa CE
- Solid and sturdy structure
- Practically maintenance-free
- Interchangeable aluminium endless screws
- Stainless steel Output Tray
- NSF certified plastic cylinder
- Easy to clean
- CE rules

OPTIONALS

- Coclea teflonata per impasti molto delicati da pasticceria
- Tefloned endless screw for delicate pastry dough



Pizza



“Sprizza”

Stenditrici a freddo per pizza
Cold system Pizza spinner



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Dimensioni Dimension (mm)
SPZ 40	4.170,00	400,00	0,55	105	570x720x770
SPZ 50	5.920,00	400,00	0,75	150	700x820x840
SPZ Automatic	9.650,00	400,00	0,75	115	502x728x768
Anello - Ring SPZ40	230,00		-		
Anello - Ring SPZ 50 - Automatic	375,00		-		
Tappeto - Carpet	50,00		-		
Basamento - Basement	450,00		-		
Disco in gomma - Rubber disk	55,00		-		

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Lavorazione pasta a freddo
- Sistema di microrullatura brevettato
- Esecuzione del bordo pizza
- Spessore pizza regolabile
- Accensione e spegnimento automatico
- Produzione 200 - 250 pz/h
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Cold system for spreading the pizza dough
- Patented micro-rolling system
- Execution of the edge
- Adjustable pizza thickness
- Automatic start and stop
- Capacity production 200 - 250 pcs/hr
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Special tensions



Pizza



“Sfogliatrice Verticale” Vertical sheeter



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni aperta Dimension opened (mm)	Dimensioni chiusa Dimension closed (mm)
Sfogliatrice verticale/Vertical sheeter T 50 modello trifase/3 phase version	4.380,00	400,00	0,55	70	400/3/50	760x580x600	760x400x600
Sfogliatrice verticale/Vertical sheeter T 50 modello monofase/1 phase version	4.450,00	400,00	0,55	70	220/1/50	760x580x600	760x400x600

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cilindri in acciaio cromato rettificato
- Parti a contatto in materiale atossico
- Nastri porta pasta
- Normative CE
- Maniglia di regolazione con doppio fermo min/max
- Certificazione ETL e EAC
- Laminating cylinders rectified with hard chrome
- Contacting parts in no-toxic material
- Outgoing strips
- Adjustable lever with double block min/max
- CE rules
- ETL and EAC certification

Versione con tappeti per pasta fresca - Fresh Pasta version



OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Velocità tappeto e cilindri variabile
- Versione speciale per pasta fresca
- Special tensions
- Cloth and cylinders with variable speed
- Special version for fresh Pasta

Nastri porta pasta - Outgoing strips





Panificazione - Bakery



32 Aeromix
Impastatrici planetarie
Planetary Mixers



34 Powermix
Impastatrici planetarie automatiche a disimpegno totale
Automatic Planetary Mixers with total disengagement



37 A bracci tuffanti
Impastatrici a bracci tuffanti
Twin arms mixers



38 Red Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral Mixers with fixed bowl



39 Green Line
Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral Mixers with fixed bowl



46 Ribaltatori
Tipper lifters



47 Maciste
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



48 MacisteMax
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



52 Spezzatrici Volumetriche
Spezzatrici volumetriche
Volumetric Dividers



53 Arrotondatrici Coniche
Arrotondatrici coniche
Conical Rounders



54 Spezzarrotondatrici
Spezzarrotondatrici
Bun Dividers



SOLLEVATORI
LIFTERS



36 Sollevatori Planetarie

Sollevatori per vasche planetarie
Planetary mixer Lifters



IMPASTATRICI
MIXERS



40 Autosvuotanti

Impastatrici a spirale autosvuotanti
Overturnable Spiral Mixers

IMPASTATRICI
INDUSTRIALI
INDUSTRIAL MIXERS



42 Silver Line

Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



44 Super Premium

Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl

SOLLEVATORI
LIFTERS



49 Hercules

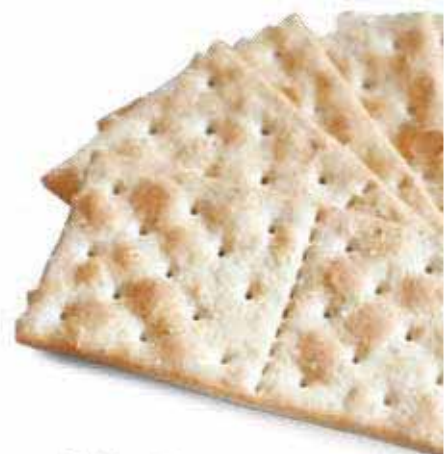
Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters

TRAMOGGE
FEEDING HOPPERS



50 Tramogge

Tramogge di alimentazione
Feeding Hoppers



SPEZZATRICI
DIVIDERS



55 Esagonali/Quadre

Spezzatrici esagonali e quadre
Hexagonal and Square dividers

FORMATRICI
MOULDERS



58 Formatrici a 3 cilindri

Formatrici per Baguette a 3 cilindri
3 cylinders Baguette moulders



59 Formatrici a 2 cilindri

Formatrici per pane avvolto
Long loaf moulders



Panificazione Bakery



“Aeromix” Impastatrici planetarie Planetary Mixers



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	N° . Velocità Speeds	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Salita Vasca Bowl Lifting	Diametro Vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
Aeromix 7,5	2.100,00	-	0,25	6 Electronic	40	220/1/50	8	Manuale Manual	230x210	365x440x613
Aeromix 10	3.850,00	300,00	0,55	7 Mechanical	58	400/3/50	10	Manuale Manual	250x230	560x600x775
Aeromix 20	4.400,00	300,00	0,75	7 Mechanical	112	400/3/50	20	Manuale Manual	315x290	605x735x840
Aeromix 20H	4.750,00	300,00	0,75	7 Mechanical	132	400/3/50	20	Manuale Manual	315x290	605x735x1180
Aeromix 30	5.750,00	400,00*	1,10	7 Mechanical	134	400/3/50	30	Manuale Manual	350x365	605x735x1180
Aeromix 40	7.400,00	450,00*	1,60	7 Mechanical	170	400/3/50	40	Motorizzata Motorized	400x370	700x860x1355
Aeromix 60	11.100,00	800,00	2,70	5+Pause Electronic	290	400/3/50	60 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	450x430	766x910x1750
Aeromix 80	15.500,00	800,00	4,55	5+Pause Electronic	415	400/3/50	80 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	480x506	766x1029x1750
Aeromix 100	16.700,00	1.000,00	4,55	5+Pause Electronic	435	400/3/50	100 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	510x600	766x1029x1954
Aeromix 120	24.900,00	1.500,00	4,55	5+Pause Electronic	580	400/3/50	120 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	550x600	980x1115x2045
Aeromix 160	26.500,00	1.500,00	6	5+Pause Electronic	595	400/3/50	160 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	600x600	980x1115x2045

* Per la Certificazione CE è obbligatorio l'acquisto del carrello porta vasca. For CE Certifications trolley bowl is compulsory.

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.



Panificazione Bakery



PLANETARIE
MIXERS

ACCESSORI - ACCESSORIES

Modello Model	Prezzo Price (Euro)
Vasca extra/Extra bowl AMX 60	1.650,00
Vasca extra/Extra bowl AMX 80	2.050,00
Vasca extra/Extra bowl AMX 100	2.250,00
Vasca extra/Extra bowl AMX 120	2.450,00
Vasca extra/Extra bowl AMX 160	2.550,00
Frusta/Whisk 60	690,00
Frusta/Whisk 80	790,00
Frusta/Whisk 100	890,00
Frusta/Whisk 120	1.050,00
Frusta/Whisk 160	1.010,00

Modello Model	Prezzo Price (Euro)
Pala/Blade 60	590,00
Pala/Blade 80	630,00
Pala/Blade 100	665,00
Pala/Blade 120	730,00
Pala/Blade 160	780,00
Raschiatore/Scrapers 60	600,00
Raschiatore/Scrapers 80-160	900,00
Kit insufflazione aria nella vasca/Air injection system	430,00
Tappo scarico vasca/Drain cap	190,00
Set di filtri/Set of filters	630,00

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Elevata coppia motrice a bassi regimi
- Discesa e salita vasca motorizzata (40÷160 lt)
- Disimpegno totale utensile (60÷160 lt)
- Timer, contagiri e termostato con sonda-cuore (60÷160 lt)
- Dotazione standard: spirale, pala, frusta
- 2° e 3° utensile di miscelazione
- Vasca carrellata (60÷160 lt)
- Pannello di comando programmabile 5 vel + pausa (60÷160 lt)
- Griglia inox asportabile
- Normative CE
- Certificazione EAC
- High torque at low speeds
- Stainless steel bowl
- Motorized bowl lifting (40÷160 lt)
- Total release of the tool (60÷160 lt)
- Timer, revolution counter and thermometer with heart probe (60÷160 lt)
- Standard equipment: spiral, blade, whisk, 2nd and 3rd mixing tool
- Bowl on wheels (60÷160 lt)
- Programmable control panel with 5 speeds + pause (60÷160)
- Removable stainless steel grid
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Insufflazione aria nella vasca
- Versione inox
- Illuminazione Vasca
- Tappo scarico vasca
- Sistema nebulizzazione acqua
- Pannello di comando con PLC
- Sistema riscaldamento vasca
- Porta utensili da muro
- Special tensions
- Air pressure incoming system
- Stainless steel version
- Bowl lighting
- Drain bowl cap
- Water nebulisation system
- PLC control panel
- Heating bowl system
- Wall Tools stand



Panificazione Bakery



PLANETARIE
MIXERS

“Powermix”

Impastatrici planetarie automatiche a disimpegno totale
Automatic Planetary Mixers with total disengagement

POWERMIX



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	N°. Velocità Speeds	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Salita Vasca Bowl Lifting	Diametro Vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)	Dotazioni standard Standart tools
Powermix 60	9.250,00	600,00	2,20	5+Pause Electronic	284	400/3/50	60 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	450x430	770x1000x1750	
Powermix 70	11.300,00	600,00	3,00	5+Pause Electronic	300	400/3/50	75 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	460x470	770x1000x1750	Pala Frusta Spirale
Powermix 80	14.400,00	700,00	4,00	5+Pause Electronic	410	400/3/50	80 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	480x506	770x1030x1960	Blade Whisk Spiral
Powermix 100	15.400,00	700,00	4,00	5+Pause Electronic	430	400/3/50	100 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	510x600	770x1030x1960	
Powermix 120	21.850,00	800,00	4,00	5+Pause Electronic	595	400/3/50	120 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	550x600	980x1115x2045	Pala-Frusta Blade-Whisk
Powermix 160	23.500,00	800,00	5,50	5+Pause Electronic	630	400/3/50	160 su ruote on wheels	Motorizzata Motorized	600x600	980x1115x2045	Pala-Frusta Blade-Whisk

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.



Panificazione Bakery



Kit insuflazione aria nella vasca
Air injection system



Set di filtri
Set of filters



Sistema nebulizzazione acqua
Water nebulisation system

PLANETARIE
MIXERS

ACCESSORI - ACCESSORIES

Modello Model	Prezzo Price (Euro)
Vasca extra/Extra bowl DT 60	1.650,00
Vasca extra/Extra bowl DT 70/80	2.050,00
Vasca extra/Extra bowl PE 100	2.250,00
Vasca extra/Extra bowl PE 120	2.450,00
Vasca extra/Extra bowl PE 160	2.550,00
Frusta/Whisk 60	690,00
Frusta/Whisk 70/80	790,00
Frusta/Whisk 100	890,00
Frusta/Whisk 120	1.050,00
Frusta/Whisk 160	1.010,00

Modello Model	Prezzo Price (Euro)
Pala/Blade 60	590,00
Pala/Blade 70/80	630,00
Pala/Blade 100	665,00
Pala/Blade 120	730,00
Pala/Blade 160	780,00
Raschiatore/Scrapers 60-70	600,00
Raschiatore/Scrapers 80-160	900,00
Kit insuflazione aria nella vasca/Air injection system	430,00
Tappo scarico vasca/Drain cap	190,00
Set di filtri/Set of filters	630,00

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Variatore elettronico (inverter)
- 5 velocità + pausa + variazione continua
- Pannello comandi programmabile a tenuta stagna
- Struttura in lamiera d'acciaio di grosso spessore
- Ingranaggi cementati, temperati, rettificati
- Timer, contagiri e termostato con sonda-cuore
- Salita e discesa motorizzata
- Discesa vasca lunga per disimpegno totale dell'utensile
- Riparo antinfortunistico asportabile
- Normativa CE e certificazione EAC
- Electronic variator (Inverter)
- 5 speeds + pause + continuous variation
- Programmable control panel with watertight seals
- High thickness steel sheet structure
- Hardened, tempered and rectified gears
- Timer, revolution counter and thermometer with heart probe
- Motorized bowl lifting
- Turnable protection easily removable
- Long bowl stroke for the total tool disengagement
- Removable protection
- CE rules and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Disponibili riduzione vasca e attrezzi
- Kit insuflazione aria nella vasca
- Versione inox
- Pannello di comando con PLC
- Illuminazione Vasca
- Sistema nebulizzazione acqua
- Sistema riscaldamento vasca
- Porta utensili da muro
- Special tensions
- Smaller bowls and tools available
- Air injection system
- Stainless steel version
- PLC control panel
- Bowl lightnig
- Water nebulisation system
- Heating bowl system
- Wall Tools stand



Panificazione Bakery



“Sollevatori per Vasche Planetarie” Planetary mixer Lifters



sollevatori
Lifter

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (Kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
SVP 1	8.850,00	700,00	1,5	320	400/3/50	1500	150	1200x1250x2400	1280x1250x2150
SVP 2	9.900,00	700,00	1,5	360	400/3/50	2000	150	1200x1250x2800	1280x1250x2400

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato e colonna in acciaio inox
- Sollevamento mediante pistone idraulico e ribaltamento manuale con riduttore a vite senza fine per parzializzazione dello scarico
- Montato su ruote per facile traslazione
- Normative CE
- Structure in electrowelded steel and column in stainless steel
- Lifting with hydraulic piston and manual tilting with endless screw reducer for partial unloading
- Wheel mounted for easy movement
- CE rules

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Adattamento vasche altri produttori
- Versione in Acciaio Inox
- Utilizzo con batteria
- Versioni speciali a richiesta
- Special tensions
- Different bowls adjustment
- Stainless Steel version
- Wireless version (Battery)
- Special Versions on request



Panificazione Bakery



“Impastatrici a bracci tuffanti”

Twin arms mixers



IMPASTATRICI
MIXERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
IBT 40	10.400,00	800,00	1,1/1,5	300	400/3/50	720x1430x1660
IBT 50	12.500,00	800,00	1,1/1,5	320	400/3/50	785x1500x1660
IBT 60	13.300,00	800,00	1,1/1,5	340	400/3/50	885x1760x1900
IBT 80	16.200,00	1.000,00	1,5/2,2	525	400/3/50	940x1830x1900
IBT 120	19.800,00	1.500,00	2,5/4,0	720	400/3/50	1050x1950x1900
IBT 160	21.400,00	1.500,00	2,5/4,0	770	400/3/50	1050x1950x1900

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio saldato
- Parti meccaniche in movimento in bagno d'olio
- Vasca, bracci, riparo in acciaio inox speciale
- Braccio regolabile in altezza
- Due velocità
- Ruote
- Normative CE
- Welded steel body
- Gears in oil bath
- Bowl, arms, protection in special stainless steel
- Fork arm adjustable in height
- Double speed
- Wheels
- CE rules

OPTIONALS

- Tensioni Speciali
- Timers
- Versioni Inox
- Special tensions
- Timers
- Stainless steel version

Panificazione Bakery



"Red Line"

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral Mixers with fixed bowl



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)	Max farina Max flour (Kg)	Min acqua Min water (Lt.)
SILVER 50 HD* trifase/3 phase	5.250,00	400,00	2,75	182	400/3/50	67	530x920x1140	30	17
SILVER 50 HD* monofase/1 phase	5.890,00	400,00	2,75	182	220/1/50	67	530x920x1140	30	17
SILVER 60 HD* trifase/3 phase	6.270,00	400,00	2,75	192	400/3/50	81	590x950x1140	35	21
SILVER 60 HD* monofase/1 phase	6.940,00	400,00	2,75	192	220/1/50	81	590x950x1140	35	21
SILVER 80	9.150,00	700,00	4,25	330	400/3/50	130	700x1120x1250	50	30
SILVER 120	10.100,00	700,00	5,85	490	400/3/50	170	780x1370x1450	75	45
SILVER 160 HD*	12.650,00	1.000,00	9,95	690	400/3/50	230	910x1500x1600	100	60
SILVER 200 HD*	13.150,00	1.000,00	9,95	750	400/3/50	290	910x1570x1600	125	75
SILVER 280 HD*	15.950,00	1.000,00	11,75	830	400/3/50	420	1050x1670x1600	175	105

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Vasca/spirale/piantone in acciaio inox
- Tasto impulsi vasca
- Dispositivo per utilizzo manuale
- Protezione vasca secondo ultima normativa CE
- Comando elettromeccanico con 2 timers
- Macchina su ruote
- Normative CE
- Certificazione EAC e ETL
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Stainless steel bowl, spiral and shaft
- Bowl jogs button
- Device for manual use
- Bowl protection according to the CE rules
- Electromechanical control panel with 2 timers
- Machine mounted on wheels
- CE rules
- EAC and ETL certification

OPTIONALS

- Pannello comando elettronico a 2 timers programmabile
- Tensioni speciali
- Tappo vasca
- Pannello di comando con PLC
- Regolazione velocità vasca e/o spirale
- Versione inox
- Sonda temperatura
- Raschiatore e Contaltri
- Programmable electronic control panel with 2 timers
- Special tensions
- Drain bowl cap
- PLC control panel
- Bowl and spiral control speed
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper and Water dosing



Panificazione Bakery



“Green Line”

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral Mixers with fixed bowl



IMPASTATRICI
MIXERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)	Max farina Max flour (Kg)	Min acqua Min water (Lt.)
GREENLINE 50 HD* trifase/3 phase	5.130,00	400,00	2,2	182	400/3/50	67	530x920x1140	30	17
GREENLINE 50 HD* monofase/1 phase	5.750,00	400,00	2,2	182	220/1/50	67	530x920x1140	30	17
GREENLINE 60 HD* trifase/3 phase	6.050,00	400,00	2,2	192	400/3/50	81	590x950x1140	35	21
GREENLINE 60 HD* monofase/1 phase	6.750,00	400,00	2,2	192	220/1/50	81	590x950x1140	35	21
GREENLINE 80	8.700,00	700,00	3,7	330	400/3/50	130	720x1120x1310	50	30
GREENLINE 120	9.750,00	700,00	5,1	490	400/3/50	170	790x1120x1450	75	45

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Grande risparmio energetico sui cicli di lavoro (25% ca)
- Un solo motore a doppia velocità con inversione
- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Dispositivo per utilizzo manuale
- Comando con timers digitali
- Macchina su ruote
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Energy saving 25% per working cycle
- Just one motor with double speed and inversion
- Stainless steel bowl, spiral and shaft
- Device for manual use
- Control panel with digital timers
- Machine mounted on wheels
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Tappo vasca
- Pannello di comando con PLC
- Versione inox
- Sonda temperatura
- Raschiatore
- Contalitri
- Special tension
- Drain bowl cap
- PLC control panel
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper
- Water dosing



Panificazione Bakery



“Autosvuotanti”

Impastatrici a spirale autosvuotanti
Overturnable Spiral Mixers



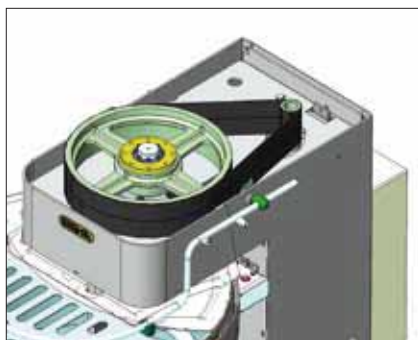
Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	Sollevatore Lifter (Kw)	Impastatrice Mixer (Kw)	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
SAU B 80	20.190,00	800,00	2,20	4,25	870	400/3/50	130	2300x1360x2150÷2500
SAU T 80	20.810,00	800,00	2,20	4,25	1170	400/3/50	130	2300x1360x2150÷3200
SAU B 120	21.830,00	800,00	2,20	5,85	1030	400/3/50	170	2300x1400x2150÷2500
SAU T 120	22.860,00	800,00	2,20	5,85	1330	400/3/50	170	2300x1400x2150÷3200
SAU B 160 HD*	24.290,00	1.200,00	2,20	9,95	1300	400/3/50	230	2300x1440x2150÷2600
SAU T 160 HD*	25.320,00	1.200,00	2,20	9,95	1600	400/3/50	230	2300x1440x2150÷3300
SAU B 200 HD*	25.780,00	1.200,00	2,20	9,95	1350	400/3/50	290	2300x1470x2150÷2600
SAU T 200 HD*	26.900,00	1.200,00	2,20	9,95	1650	400/3/50	290	2300x1470x2150÷3300
SAU B 280 HD*	29.110,00	1.200,00	2,20	11,75	1400	400/3/50	420	2300x1520x2150÷2700
SAU T 280 HD*	30.140,00	1.200,00	2,20	11,75	1700	400/3/50	420	2300x1520x2150÷3400



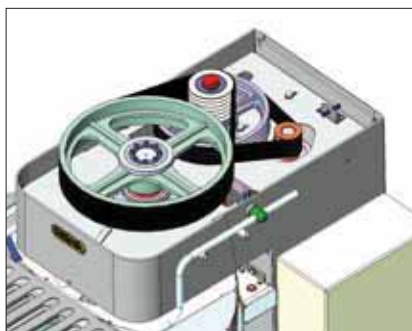
Panificazione Bakery



OPZIONI VALIDE PER TUTTI I MODELLI DI IMPASTATRICE A SPIRALE OPTIONS AVAILABLE FOR ALL SPIRAL MIXERS



Trasmissione standard
Standard transmission



*Trasmissione Heavy Duty a doppio invio
*Heavy Duty double transmission



Pannello di controllo con timer elettromeccanici
Standard control panel



Pannello di controllo digitale
Digital control panel

IMPASTATRICI
MIXERS

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- 3 motori: uno per spirale a 2 velocità, uno per vasca con inversione e uno per il sollevatore a vite
- Tasto impulsi vasca
- Comando elettromeccanico con 2 timers
- Apparecchiatura elettrica in box pressurizzato
- Sollevamento a mezzo vite senza fine
- Normative CE
- Certificazione EAC e ETL
- Bowl, spiral, shaft in stainless steel
- 3 motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion and 1 for screw lifter
- Bowl jogs button
- Electromechanical control panel with 2 timers
- Pressurized electrical board
- End-screw lifter
- CE rules
- EAC and ETL certification

OPTIONALS

- Utensili speciali
- Tensioni speciali
- Potenze maggiorate
- Pannello di comando con PLC
- Regolazione velocità vasca e/o spirale
- Versione inox
- Tappo vasca
- Contalitri
- Sonda temperatura
- Raschiatore
- Special tools
- Special tensions
- Higher power versions
- PLC control panel
- Bowl and spiral control speed
- Drain bowl cap
- Water dosing
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper



Panificazione Bakery



“Silver Line”

Impastatrice a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	Impastatrice Mixer (Kw)	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
SILVER VE 80	20.980,00	900,00	8,55	676	400/3/50	130	1100x1450x1700
SILVER VE 120	22.980,00	900,00	8,55	690	400/3/50	170	1100x1570x1750
SILVER VE 160 HD*	29.480,00	1.000,00	11,75	980	400/3/50	230	1250x1850x1900
SILVER VE 200 HD*	30.980,00	1.000,00	11,75	1.015	400/3/50	290	1250x1850x1900
SILVER VE 250 HD*	34.980,00	1.200,00	15,75	1.027	400/3/50	350	1350x2000x1950
SILVER VE 300 HD*	35.480,00	1.200,00	18,75	1.038	400/3/50	400	1350x2000x1950

N.B. Il prezzo della macchina comprende un carrello vasca - 1 Trolley/bowl included

ACCESSORI - ACCESSORIES

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Peso Weight (Kg)	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
Vasca extra/Extra bowl CVE80	5.100,00	133	130	680x830x870
Vasca extra/Extra bowl CVE120	5.300,00	140	170	750x830x950
Vasca extra/Extra bowl CVE160	6.300,00	220	230	885x830x980
Vasca extra/Extra bowl CVE200	6.600,00	230	290	910x830x1040
Vasca extra/Extra bowl CVE250	7.200,00	265	350	1055x830x1190
Vasca extra/Extra bowl CVE300	7.500,00	280	400	1055x830x1190

* HD: Heavy Duty Macchine adatte a lavoro intensivo poichè dotate di trasmissione a doppio invio - Heavy Duty machines with double transmission

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.



Panificazione Bakery



IMPASTATRICI
INDUSTRIALI
INDUSTRIAL MIXERS

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Tasto impulsi vasca
- Comando elettromeccanico con 2 timers
- Aggancio vasca elettromagnetico
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Apparecchiatura elettrica in box pressurizzato
- Apertura/chiusura testa con sistema idraulico
- Barra di protezione antinfortunistica
- Normative CE
- Certificazione EAC e ETL
- Bowl, spiral, shaft in stainless steel
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Bowl jogs button
- Electromechanical control panel with 2 timers
- Electromagnetic hook for bowl
- Stainless steel adjustable feet
- Pressurized electrical board
- Mixer head driven by hydraulic system
- Safety protection bar
- CE rules
- EAC and ETL certification

OPTIONALS

- Utensili speciali
- Tensioni speciali
- Potenze maggiorate
- Pannello di comando con PLC
- Regolazione velocità vasca e/o spirale
- Versione inox
- Tappo vasca
- Contaltri
- Sonda temperatura
- Raschiatore
- Special tools
- Special tensions
- Higher power versions
- PLC control panel
- Bowl and spiral control speed
- Drain bowl cap
- Water dosing
- Stainless steel version
- Temperature probe
- Scraper





Panificazione Bakery



“Super Premium”

Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Spiral mixers with removable bowl



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
VE 160 SP	39.400,00	1.500,00	11,75	1000	400/3/50	230	1250x1850x1900
VE 200 SP	40.800,00	1.500,00	11,75	1030	400/3/50	290	1250x1850x1900
VE 250 SP	45.300,00	1.500,00	15,75	1060	400/3/50	370	1350x2000x1950
VE 300 SP	47.100,00	1.500,00	18,75	1080	400/3/50	400	1350x2000x1950

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Peso Weight (Kg)	Vasca Bowl (Lt.)	Dimensioni Dimension (mm)
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 160	7.450,00	235	230	855x880x980
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 200	7.900,00	245	290	910x880x1040
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 250	8.500,00	280	350	1055x880x1190
Vasca extra/Extra bowl CVE SP 300	8.900,00	295	400	1055x880x1190

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.



Panificazione Bakery



Ingranaggio di trazione della vasca. Bowl Traction gear.



Vasca con corona dentata. Underneath bowl crown gear.



Pannello di controllo Touch screen.
Touch screen control panel.



Pulpito esterno con pannello di controllo.
External box with control panel.

IMPASTATRICI
INDUSTRIALI
INDUSTRIAL MIXERS

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox
- Due motori: uno per spirale a 2 velocità e uno per vasca con inversione
- Trasmissione a doppio invio
- Tasto impulsi vasca
- Pannello di comando con PLC
- Trazione vasca con ingranaggio
- Regolazione velocità vasca con inverter
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Console di comando con touch-screen su pulpito esterno
- Apertura/chiusura testa con sistema idraulico
- Barra di protezione antinfortunistica
- Normative CE
- Bowl, spiral, shaft in stainless steel
- Two motors: 1 for the 2 speeds spiral and 1 for the bowl with inversion
- Double transmission
- Bowl jogs button
- PLC control panel
- Bowl rotation by gear system
- Bowl speed regulated by inverter
- Stainless steel adjustable feet
- Control board by touch-screen panel on external box
- Mixer head driven by hydraulic system
- Safety protection bar
- CE rules

OPTIONALS

- Utensili speciali
- Tensioni speciali
- Potenze maggiorate
- Regolazione velocità spirale
- Special tools
- Special tension
- Higher power versions
- Spiral speed control by inverter



Panificazione Bakery



“Ribaltatori” Tipper lifters



Tipper

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (Kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
SINGLE TIPPER	12.500,00	1.000,00	2,2	480	400/3/50	1200	400	3050x1480x2100*	3050x1480x1160
DOUBLE TIPPER	15.800,00	1.000,00	2,2	650	400/3/50	1200	400	3050x1480x2100*	3050x1480x1160

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato
- Doppio sistema di ribaltamento basculante con pistoni indipendenti
- Piastra di appoggio a terra in acciaio inox
- Anello di protezione antinfortunistica
- Doppio comando destra-sinistra
- Centralina Idraulica esterna
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Structure in electrowelded steel
- Horizontally pivoted tilting double system with independent pistons
- Support plate in stainless steel
- Safety protection ring
- Double control left and right
- Side hydraulic control board
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Adattamento vasche altri produttori
- Scivolo teflonato
- Special tensions
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute



Panificazione Bakery



“Maciste”

Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



MaCiste
Lifter



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (Kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
MACISTE 1300	11.900,00	1.000,00	2,2	480	400/3/50	1300	400	2180x1500x2730	2300x1540x1350
MACISTE 1600	12.500,00	1.000,00	2,2	510	400/3/50	1600	400	2180x1500x3030	2300x1540x1650
MACISTE 1900	13.400,00	1.000,00	2,2	650	400/3/50	1900	400	2180x1500x3330	2300x1540x1950
MACISTE 2700	13.950,00	1.000,00	2,2	720	400/3/50	2700	400	2180x1500x4030	2300x1540x2750
H. SCRAPER	11.900,00	-	Raschiatore automatico per Maciste - Automatic Maciste scraper						

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato con vie di corsa galvanizzate
- Anello di protezione antinfortunistica
- Gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- Centralina Idraulica a vista
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Sistema di alzata idraulico con ribaltamento a levismo
- Structure in electrowelded steel with galvanized paths
- Safety protection ring
- Floor supporting legs in stainless steel
- Hydraulic control board at sight
- CE rules
- ETL and EAC certification
- Hydraulic lifting system with tilting

OPTIONALS

- Gabbia di protezione
- Tensioni speciali
- Personalizzazione altezze scarico
- Raschiatori con rotazione vasche
- Adattamento vasche altri produttori
- Scivolo teflonato
- Safety protection cage
- Special tensions
- Customized dimensions
- Scrapers with bowl rotation
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute



Panificazione Bakery



“MacisteMax”

Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



MaCisteMax
Lifter



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (Kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
MACISTE MAX 1600	16.600,00	1.000,00	2,2	610	400/3/50	1600	600	2400x1500x3100	2400x1540x1750
MACISTE MAX 1900	17.200,00	1.000,00	2,2	740	400/3/50	1900	600	2400x1500x3400	2400x1540x2050
MACISTE MAX 2700	18.800,00	1.000,00	2,2	790	400/3/50	2700	600	2400x1500x4400	2400x1540x2850
H. SCRAPER	11.900,00	-							

Raschiatore automatico per Maciste - Automatic Maciste scraper

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato con vie di corsa galvanizzate
- Anello di protezione antinfortunistica
- Gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- Centralina Idraulica a vista
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Sistema con ribaltamento indipendente con coppia di pistoni idraulici
- Structure in electrowelded steel with galvanized paths
- Safety protection ring
- Floor supporting legs in stainless steel
- Hydraulic control board at sight
- CE rules
- ETL and EAC certification
- Independent tilting system with double hydraulic pistons

OPTIONALS

- Gabbia di protezione
- Tensioni speciali
- Personalizzazione altezze scarico
- Raschiatori con rotazione vasche
- Adattamento vasche altri produttori
- Scivolo teflonato
- Safety protection cage
- Special tensions
- Customized dimensions
- Scrapers with bowl rotation
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute



Panificazione Bakery



“Hercules”

Sollevatori per vasche estraibili
Spiral mixer Lifters



Hercules
Lifter

SOLLEVATORI
LIFTERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Altezza scarico Discharge (mm)	Portata Lifting capacity (Kg)	Dimensioni aperto Dimension opened (mm)	Dimensioni chiuso Dimension closed (mm)
HERCULES 3600	26.900,00	1.500,00	3	980	400/3/50	2270÷3600	800	2800x1530x5175	2800x1530x2200
H. SCRAPER	11.900,00	-			Raschiatore automatico per Hercules - Automatic Hercules scraper				

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura di sollevamento con castello di elevazione a doppio stadio
- Sistema di regolazione altezza di scarico da 2270 a 3800mm
- Dimensioni di ingombro a sollevatore chiuso molto compatte
- Ribaltamento indipendente con coppia di pistoni idraulici
- Gambe di appoggio a pavimento in acciaio inox
- Anello di protezione antinfortunistica
- Centralina Idraulica ubicata all'interno del basamento
- Normative CE
- Certificazione ETL e EAC
- Unloading height adjustment system from 2270 to 3800mm
- Very reduced overall dimensions when lifter is closed
- Independent tilting system with couple of hydraulic pistons
- Floor supporting legs in stainless steel
- Safety protection ring
- Hydraulic control board inside the basement
- CE rules
- ETL and EAC certification

OPTIONALS

- Gabbia di protezione
- Tensioni speciali
- Personalizzazione altezze scarico
- Raschiatori con rotazione vasche
- Adattamento vasche altri produttori
- Scivolo teflonato
- Safety protection cage
- Special tensions
- Customized dimensions
- Scrapers with bowl rotation
- Different bowls adjustment
- Tefloned chute



Panificazione Bakery



“Tramogge”

Tramogge di alimentazione
Feeding Hoppers



Tramoggia bassa con tappeto di trasporto
Feeding hopper with conveyor belt



Modello Standard
Standard Version

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Capacità tramoggia Hopper Capacity (Lt)	Dimensioni pezzi Pieces dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)
TRAMOGGE CON TAGLIO A STELLA/STARS CUTTING FEEDING HOPPERS								
TR 350	13.400,00	1.000,00	1,5	310	400/3/50	350	300x350	1240x1240x2600
TR 400	15.500,00	1.000,00	1,5	320	400/3/50	400	300x400	1240x1240x2600
TR 500	16.200,00	1.000,00	1,5	340	400/3/50	500	300x500	1240x1240x2600
TRAMOGGE CON TAGLIO A GHILOTTINA/GUILLOTINE CUTTING FEEDING HOPPERS								
TR 350G	13.500,00	1.000,00	-	210	-	350	-	1240x1240x2600
TR 400G	14.200,00	1.000,00	-	220	-	400	-	1240x1240x2600
TR 500G	15.200,00	1.000,00	-	240	-	500	-	1240x1240x2600
TRAMOGGE CON SBRICIOLATORE/FEEDING HOPPERS WITH CRUMBLER								
TR 350SB	27.000,00	1.500,00	4,5	450	400/3/50	350	A richiesta On request	1240x1240x2600
TR 400SB	30.500,00	1.500,00	4,5	460	400/3/50	400		1240x1240x2600
TR 500SB	32.000,00	1.500,00	5,7	500	400/3/50	500		1240x1240x2600

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.



Panificazione Bakery



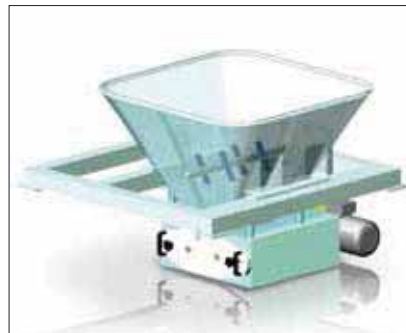
TRAMOGGE SPECIALI SPECIAL FEEDING HOPPERS



Tramoggia con postazione di lavaggio
Feeding hopper with cleaning position



Tramoggia traslante per alimentare più linee
Translating feeding hopper for multiple lines



Tramoggia con aspi per paste dure
Feeding hopper with rotating reels for hard dough



Tramoggia con sbriciolatore
Feeding hopper with crumbler



Tramogge multiple con tappeti
Multiple feeding hoppers with belts



Tramoggia con taglio a ghigliottina
Guillotine feeding hopper



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Tramoggia in acciaio inox
- Parti a contatto inox o polietilene
- Grande facilità di smontaggio parti interne per pulizia
- Programmatore n. di pezzi da scaricare
- Sensori per funzionamento automatico
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Stainless steel feeding hopper
- Contact parts in stainless steel or polyethylene
- Internal parts easy to disassemble for cleaning
- Programmer of pieces to be discharged
- Sensors for automatic working
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Sistema di lubrificazione elementi di tranciatura
- Sistema di nebulizzazione olio nella tramoggia
- Traslazione della tramoggia
- Aspi per paste dure
- Pannello di comando con PLC
- Piattaforme d'ispezione fisse o mobili
- Teflon interno tramoggia
- Telaio in acciaio inox
- Internal parts lubrication system
- Hopper oil nebulization system
- Translating hopper
- Rotating reels for hard dough
- PLC control panel
- Fixed or removable inspection platforms
- Teflon
- Stainless steel frame



Panificazione Bakery



“Spezzatrici Volumetriche”

Spezzatrici volumetriche
Volumetric Dividers



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
Spezzatrice volumetrica * Volumetric Divider*	16.200,00	1.500,00	1,5	700	400/3/50	700x1760x1600
Spezzatrice Volumetrica con arrotondatore * Volumetric Divider with rounder*	17.960,00	1.500,00	1,5	720	400/3/50	700x1760x1600
Spezzatrice Volumetrica con 2 pistoni * Volumetric Divider with two pistons*	24.800,00	2.000,00	1,5	700	400/3/50	700x1760x1600
Spezzatrice Volumetrica per paste lievitate* Volumetric divider for soft dough*	20.950,00	2.000,00	1,5	550	400/3/50	700x1760x1600

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Sistema a pistone aspirante a doppia camme
- Spezzatura delicata senza compressione
- Lubrificazione a circuito chiuso
- Variatore di velocità
- Produzione 1000÷2400 pezzi/ora
- Tramoggia standard kg 40*
- Pistone Ø mm 90 pezzatura gr 30-400
- Pistone Ø mm 110 pezzatura gr 50-600
- Pistone Ø mm 120 pezzatura gr 80-950
- Pistone Ø mm 135 pezzatura gr 140-1300
- Suction piston system with double cam
- Soft dividing without compression
- Close circuit lubrication
- Speed variator
- Production 1000÷2400 PCS/HR
- Standard hopper kg 40*
- Piston Ø mm 90 from gr 30 to 400
- Piston Ø mm 110 from gr 50 to 600
- Piston Ø mm 120 from gr 80 to 950
- Piston Ø mm 135 from gr 140 to 1300

OPTIONALS

- Tensioni Speciali
- Tramoggia Speciale (80-160-200 Lt.)
- Versione in Acciaio Inox
- Controllo velocità con Inverter
- Special tensions
- Special Hoppers (80-160-200 Lt.)
- Stainless Steel Version
- Inverter Speeds Controls



Panificazione Bakery



“Arrotondatrici Coniche”

Arrotondatrici coniche
Conical Rounders



ARROTONDATRICE
ROUNDERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Pezzi Pieces (gr. Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
CONICAL T1	11.500,00	1.000,00	0,8/1,5	310	400/3/50	150÷2000	900x900x1400
CONICAL T2	12.100,00	1.000,00	0,8/1,5	310	400/3/50	300÷3900	900x900x1400
DOUBLE CONICAL T1	20.800,00	1.500,00	0,8/1,5	600	400/3/50	150÷2000	1300x1000x1700
DOUBLE CONICAL T2	21.800,00	1.500,00	0,8/1,5	600	400/3/50	300÷3900	1300x1000x1700

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciata
- Testata in fusione di alluminio
- Coltelli acciaio inox
- Piatto in polietilene alimentare
- Normative CE
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast head
- Stainless steel knives
- Food-safe polyethylene plate
- CE rules

OPTIONALS

- Tappeto di uscita 600 mm
- Soffiatore Aria Calda e fredda con termostato regolabile
- Rivestimento in acciaio inox
- Exit conveyor belt 600 mm length
- Warm and Cold air adjustable thermostat
- Stainless Steel Cover



Panificazione Bakery



“Spezzarrotondatrici” Bun Dividers



Modello Model	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	N. divisioni Pieces nr.	Pezzi Pieces (gr. Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
SPM 15							15	100÷260	
SPM 22	Spezzarrotondatrice Semiautomatica Semi automatic bun divider	9.100,00	1.000,00	0,5	175	400/3/50	22	50÷180	670x600x2030
SPM 30							30	40÷135	
SPM 30 P							30	25÷90	
SPM 36							36	34÷110	
SP 3/4 A 15							15	100÷260	
SP 3/4 A 22	Spezzarrotondatrice 3/4 automatica 3/4 automatic bun divider	11.100,00	1.000,00	1,3	205	400/3/50	22	50÷180	680x660x1420
SP 3/4 A 30							30	40÷135	
SP 3/4 A 30 P							30	25÷90	
SP 3/4 A 36							36	34÷110	
SPA 15							15	100÷260	
SPA 22	Spezzarrotondatrice automatica Automatic bun divider	16.800,00	1.500,00	1,3	205	400/3/50	22	50÷180	605x660x1420
SPA 30							30	40÷135	
SPA 30 P							30	25÷90	
SPA 36							36	34÷110	

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciato
- Testata in fusione di alluminio
- Coltelli acciaio inox
- Piatto in polietilene alimentare
- Normative CE
- Certificazioni ETL, CSA
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast head
- Stainless steel knives
- Food-safe polyethylene plate
- CE rules
- ETL, CSA certified

OPTIONALS

- Tensioni Speciali
- Special tensions



Panificazione Bakery



“Spezzatrici Esagonali ” Hexagonal Dividers



Modello Model	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	N. divisioni Pieces nr.	Pezzi Pieces (gr. Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
SPEZZATRICI ESAGONALI/HEXAGONAL DIVIDERS									
SME 37	Spezzatrice esagonale manuale Manual hexagonal divider	4.700,00	500,00	-	150	-	37	30-130	655x730x1100
SE 37	Spezzatrice esagonale automatica Automatic hexagonal divider	9.800,00	1.000,00	0,75	205	400/3/50	37	30-130	605x655x1100

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciata
- Coperchio in fusione di alluminio
- Coltelli e vasca acciaio inox
- Pressini in polietilene alimentare
- Normative CE
- Certificazioni ETL, CSA
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast cover
- Stainless steel knives and basin
- Food-safe polyethylene presses
- CE rules
- ETL, CSA certified

OPTIONALS

- Tensioni Speciali
- Special tensions



Panificazione Bakery



“Spezzatrici Quadre” Square Dividers



Modello Model	Descrizione Description	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	N. divisioni Pieces nr.	Pezzi Pieces (gr. Min/Max)	Dimensioni Dimension (mm)
SPEZZATRICI QUADRE/SQUARE DIVIDERS									
SQM 20	Spezzatrice quadra manuale Manual square divider	4.650,00	400,00	0,75	150	-	20	80-350	655x730x1100
SQ 20	Spezzatrice quadra automatica Automatic square divider	9.100,00	800,00	0,75	205	400/3/50	20	150-800	615x685x1100
SQ 24				0,75	205	400/3/50	24	120-650	615x685x1100
SQ 30				0,75	205	400/3/50	30	90-530	615x685x1100
SQ 20 SA	Spezz. quadra semiautomatica Semi automatic square divider	8.400,00	800,00	0,75	205	400/3/50	20	150-800	615x685x1100
SQ 24 SA				0,75	205	400/3/50	24	120-650	615x685x1100
SQ 30 SA				0,75	205	400/3/50	30	90-530	615x685x1100
SQ 20 SA M	Spezz. quadra semiautomatica maggiorata Semi automatic square divider high volume	9.950,00	800,00	0,75	205	400/3/50	20	150-1000	615x685x1100
SQGSA*	Spezz. quadra semiautomatica con griglie Semi automatic square divider with cutting grid	9.300,00	800,00	0,75	217	400/3/50	20	150-1000	710x710x1665
PBA	Pressa burro/Butter and dough press	7.100,00	800,00	0,75	217	400/3/50	1	0/20000	710x710x1665

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Struttura in acciaio elettrosaldato, zincato e verniciata
- Coperchio in fusione di alluminio
- Coltelli e vasca acciaio inox
- Pressini in polietilene alimentare
- Normative CE
- Certificazioni ETL, CSA
- Painted galvanized and electro-welded steel structure
- Aluminium cast cover
- Stainless steel knives and basin
- Food-safe polyethylene presses
- CE rules
- ETL, CSA certified

OPTIONALS

- Tensioni Speciali
- Griglie taglio con diversi formati per SQGSA*
- Special tensions
- Different cutting grid shapes for SQGSA*

** L'estensione di Garanzia può prevedere l'installazione di una scheda che registra i dati di utilizzo. Warranty Extension might include a recording data usage system.

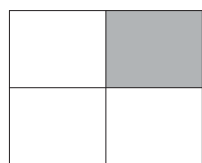
Panificazione Bakery



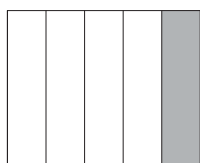
“Griglie”

Griglie di taglio per spezzatrici quadre

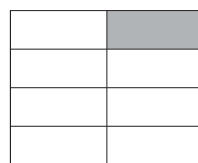
Cutting grid for semi automatic square dividers



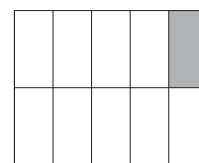
G04 Euro 330
4 Divisioni - Pezzo singolo
4 Divisions - Single piece
254x202 mm



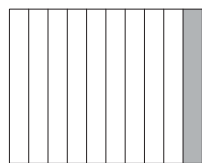
G05 Euro 330
5 Divisioni - Pezzo singolo
5 Divisions - Single piece
100x400 mm



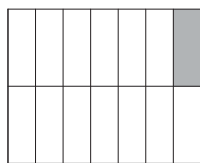
G08 Euro 390
8 Divisioni - Pezzo singolo
8 Divisions - Single piece
250x100 mm



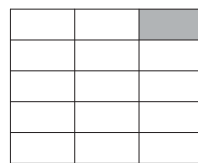
G10 Euro 390
10 Divisioni - Pezzo singolo
10 Divisions - Single piece
100x200 mm



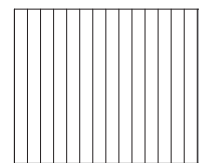
GV10 Euro 660
10 Divisioni - Pezzo singolo
10 Divisions - Single piece
50x400 mm



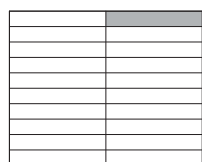
G14 Euro 450
14 Divisioni - Pezzo singolo
14 Divisions - Single piece
70x200 mm



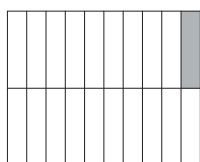
G15 Euro 450
15 Divisioni - Pezzo singolo
15 Divisions - Single piece
170x80 mm



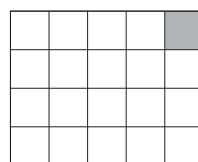
G15L Euro 490
15 Divisioni - Pezzo singolo
15 Divisions - Single piece
31x400 mm



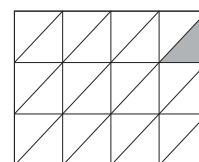
G16 Euro 450
16 Divisioni - Pezzo singolo
16 Divisions - Single piece
250x50 mm



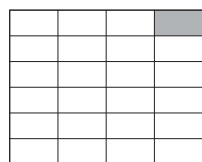
G20L Euro 490
20 Divisioni - Pezzo singolo
20 Divisions - Single piece
50x200 mm



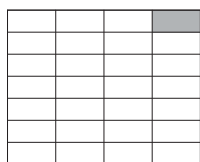
G20 Euro 490
20 Divisioni - Pezzo singolo
20 Divisions - Single piece
100x100 mm



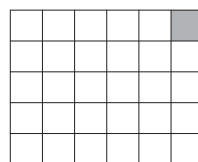
G24T Euro 550
24 Divisioni - Pezzo singolo
24 Divisions - Single piece
134x126x184 mm



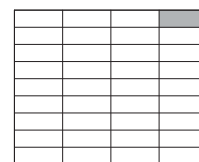
G24 Euro 490
24 Divisioni - Pezzo singolo
24 Divisions - Single piece
66x125 mm



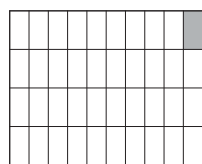
G28 Euro 550
28 Divisioni - Pezzo singolo
28 Divisions - Single piece
57x126 mm



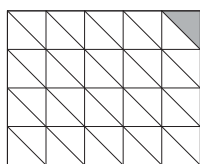
G30 Euro 550
30 Divisioni - Pezzo singolo
30 Divisions - Single piece
80x80 mm



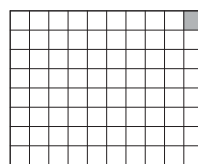
G36 Euro 550
36 Divisioni - Pezzo singolo
36 Divisions - Single piece
44x162,5 mm



G40 Euro 550
40 Divisioni - Pezzo singolo
40 Divisions - Single piece
50x100 mm



G40T Euro 550
40 Divisioni - Pezzo singolo
40 Divisions - Single piece
100x100x140 mm



G80 Euro 660
80 Divisioni - Pezzo singolo
80 Divisions - Single piece
50x50 mm

SPEZZATRICI
DIVIDERS

OPTIONALS

Eventuali altri formati
a richiesta

Other customized
shapes on request



Panificazione Bakery



FORMATRICI
MOULDERS

“Formatrici a 3 cilindri”

Formatrici per Baguette a 3 cilindri
3 cylinders Baguette moulders



Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
FB700	7.700,00	600,00	0,55	240	400/3/50	1020x1050x1520

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Produzione da 120 a 1.200 gr
- Barra di sicurezza
- Cilindri laminatori in polietilene
- Regolazione separata cilindri e tappeti
- Montata su basamento con ruote
- Normative CE
- Certificazione EAC
- Production from 120 to 1.200 gr
- Safety bar
- Polythene sheeting cylinders
- Cylinders and clothes differently regulated
- Mounted on basement with wheels
- CE rules
- EAC certification

OPTIONALS

- Tesioni speciali
- Special tensions



Panificazione Bakery



“Formatrici a 2 cilindri”

Formatrici per pane avvolto
Long loaf moulders



FORMATRICI
MOULDERS

Modello Model	Prezzo Price (Euro)	Estens. Garanzia Warranty Ext. (Euro)**	KW	Peso Weight (Kg)	Alimentazione Voltage	Dimensioni Dimension (mm)
F600/2	4.750,00	300,00	0,75	130	400/3/50	825x1085x1205
TF600	2.300,00	300,00	0,75	180	400/3/50	825x2005x1205

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- 2 cilindri da mm 600
- Pezzatura da 20 a 1500 gr
- Scivolo di ritorno
- Normative CE
- Montata su ruote
- Two cylinders mm 600
- Pieces weight from 20 to 1500 gr
- Return chute
- CE rules
- Mounted on wheels

OPTIONALS

- Tesioni speciali
- Special tensions

Imballi Packaging



Scatole su pallet Box on to pallet					Gabbia/ cassa Cage / Crate			Prezzo - Price (Euro)		
	Modello Model	lengt mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm	Box On Pallet	Cage	Crate
PLANETARIE MIXERS	CHEF 7,5	630	410	770	700	530	780	40,00	65,00	85,00
	CHEF 10	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	CHEF 20	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	CHEF 20 H	750	700	1.500	870	780	1.500	85,00	135,00	185,00
	CHEF 30	750	700	1.500	870	780	1.500	85,00	135,00	185,00
	CHEF 40	940	650	1.600	1.060	900	1.550	85,00	135,00	185,00
	CHEF 60	1.100	870	1.770	1.130	980	1.830	95,00	135,00	185,00
	BM 10	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	BM 20	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	BM 20 H	750	700	1.500	870	780	1.500	85,00	135,00	185,00
	BM 30	750	700	1.500	870	780	1.500	85,00	135,00	185,00
	BM 40	940	650	1.600	1.060	900	1.550	85,00	135,00	185,00
	BM 60	1.100	870	1.770	1.130	980	1.830	95,00	135,00	185,00
	BM 80	1.100	870	1.770	1.130	980	1.830	95,00	135,00	185,00
GRINDERS	RF 300	940	650	1.600	1.060	900	1.550	85,00	115,00	150,00
CUOCITORI COOKERS	CC 30	740	940	1.610	1.060	900	1.550	85,00	115,00	150,00
	CC 50	740	940	1.610	1.060	900	1.550	85,00	115,00	150,00
	EC 30	740	940	1.610	1.060	900	1.550	95,00	135,00	185,00
	EC 60	740	940	1.610	1.060	900	1.550	95,00	135,00	185,00
SFOGLIATRICI SHEETERS	SFG 500B	1.370	840	870	1.320	900	910	95,00	135,00	195,00
	SFG500T	1.370	840	1.630	1.420	930	1.560	95,00	135,00	185,00
	SFG500TM	1.370	840	1.630	1.420	930	1.560	95,00	135,00	185,00
	SFG600TM	1.370	840	1.630	1.420	930	1.560	95,00	135,00	185,00
	SFG 600 TMM	-	-	-	1.420	900	1.850	-	155,00	230,00
	SFG 600 TL	-	-	-	1.420	900	1.850	-	155,00	230,00
PIZZA	TAURO 12	630	400	760	700	530	780	40,00	65,00	85,00
	TAURO 18	630	400	760	700	530	780	40,00	65,00	85,00
	TAURO 22	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 22 2 V.	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 25	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 25 V	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 30	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 30 2 V	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 35	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 35 2 V	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 40	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 40 2 V	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 35 A	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO 40 A	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	TAURO TUBULAR BASE	500	150	700	-	-	-	30,00	-	-

Imballi Packaging



		Scatole su pallet Box on to pallet			Gabbia/ cassa Cage / Crate			Prezzo - Price (Euro)		
	Modello Model	length mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm	Box On Pallet	Cage	Crate
PIZZA	DR 14	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	DR 11	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	TUBULAR BASE DR - SPZ	1.130	910	310	-	-	-	30,00	-	-
	SFERA	830	570	960	890	650	1.040	45,00	75,00	90,00
	SPZ 40	750	900	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	SPZ 50	750	900	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	SPZ Automatic	750	900	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	T 50	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
PLANETARIE MIXERS	AEROMIX 7,5	630	410	770	700	530	780	40,00	65,00	85,00
	AEROMIX 10	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	AEROMIX 20	750	700	1.100	980	830	1.160	85,00	120,00	165,00
	AEROMIX 20 H	750	700	1.500	870	780	1.500	85,00	135,00	185,00
	AEROMIX 30	750	700	1.500	870	780	1.500	85,00	135,00	185,00
	AEROMIX 40	940	650	1.600	1.110	900	1.550	85,00	135,00	185,00
	AEROMIX 60	1.100	870	1.770	1.130	980	2.110	-	135,00	185,00
	AEROMIX 70	-	-	-	1.130	980	2.110	-	135,00	190,00
	AEROMIX 80	-	-	-	1.130	980	2.110	-	135,00	190,00
	AEROMIX 100	-	-	-	1.380	1.280	2.380	-	220,00	310,00
	AEROMIX 120	-	-	-	1.380	1.280	2.380	-	220,00	310,00
	AEROMIX 160	-	-	-	1.380	1.280	2.380	-	220,00	310,00
	AMX 120-160 BOWL	-	-	-	900	900	1.050	-	130,00	-
	PE 60	-	-	-	1.130	980	1.992	-	135,00	190,00
	PE 70	-	-	-	1.130	980	1.992	-	135,00	190,00
	PE 80	-	-	-	1.130	980	1.992	-	135,00	190,00
	PE 100	-	-	-	1.380	1.280	2.380	-	220,00	310,00
	PE 120	-	-	-	1.380	1.280	2.380	-	220,00	310,00
	PE 160	-	-	-	1.380	1.280	2.380	-	220,00	310,00
	PE 120-160 BOWL	-	-	-	900	900	1.050	-	130,00	-
IMPASTATRICE A SPIRALE Spiral Mixers	SL 50	940	650	1.600	1.060	900	1.550	85,00	115,00	150,00
	SL 60	940	650	1.600	1.060	900	1.550	85,00	115,00	150,00
	SL 80	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610	95,00	135,00	190,00
	SL 120	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610	95,00	135,00	190,00
	SL 160	-	-	-	1.680	1.130	1.780	-	220,00	310,00
	SL 200	-	-	-	1.680	1.130	1.780	-	220,00	310,00
	SL 280	-	-	-	1.980	1.280	1.780	-	230,00	400,00
	GREENLINE 50	940	650	1.600	1.110	900	1.550	85,00	115,00	150,00
	GREENLINE 60	940	650	1.600	1.110	900	1.550	85,00	115,00	150,00
	GREENLINE 80	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610	95,00	135,00	190,00
	GREENLINE 120	1.370	840	1.630	1.450	950	1.610	95,00	135,00	190,00

Imballi Packaging



	Modello Model	Scatole su pallet Box on to pallet			Gabbia/ cassa Cage / Crate			Prezzo - Price (Euro)		
		length mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm	Box On Pallet	Cage	Crate
IMPASTATRICE A SPIRALE SPIRAL MIXERS	SAU-B 120	-	-	-	2.380	1.680	2.060	-	210,00	-
	SAU-T 120	-	-	-	2.380	1.680	2.520	-	220,00	-
	SAU-B 160	-	-	-	2.380	1.680	2.060	-	210,00	-
	SAU-T 160	-	-	-	2.380	1.680	2.520	-	220,00	-
	SAU-B 200	-	-	-	2.380	1.680	2.060	-	210,00	-
	SAU-T 200	-	-	-	2.380	1.680	2.520	-	220,00	-
	SAU-B 280	-	-	-	2.380	1.680	2.060	-	210,00	-
	SAU-T 280	-	-	-	2.380	1.680	2.520	-	220,00	-
IMPASTATRICE INDUSTRIALI INDUSTRIAL MIXERS	VE 80	-	-	-	1.270	1.780	1.660	-	200,00	400,00
	VE 120	-	-	-	1.270	1.780	1.660	-	200,00	400,00
	VE 160	-	-	-	1.680	2.230	1.720	-	230,00	500,00
	VE 200	-	-	-	1.680	2.230	1.720	-	230,00	500,00
	VE 250	-	-	-	1.750	2.350	1.800	-	310,00	580,00
	VE 300	-	-	-	1.750	2.350	1.800	-	310,00	580,00
	CVE 80-120	-	-	-	1.140	920	1.100	-	140,00	-
	CVE 160-200	-	-	-	1.180	1.380	1.100	-	155,00	-
	CVE 250-300	-	-	-	1.560	1.300	1.180	-	180,00	-
	VE 160 SP	-	-	-	1.680	2.230	1.720	-	300,00	500,00
	VE 200 SP	-	-	-	1.680	2.230	1.720	-	300,00	500,00
	VE 250 SP	-	-	-	1.750	2.350	1.800	-	310,00	580,00
	VE 300 SP	-	-	-	1.750	2.350	1.800	-	310,00	580,00
	CVE SP 160-200	-	-	-	1.180	1.380	1.100	-	155,00	-
	CVE SP 250-300	-	-	-	1.560	1.300	1.180	-	180,00	-
IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI TWIN ARMS MIXERS	IBT 40	870	890	1.700	-	-	-	80,00	120,00	150,00
	IBT 50	950	1.080	1.750	-	-	-	80,00	120,00	150,00
	IBT 60	950	1.080	1.750	-	-	-	80,00	120,00	150,00
	IBT 80	950	1.150	1.800	-	-	-	120,00	150,00	185,00
	IBT120	1.070	1.280	2.000	-	-	-	120,00	150,00	185,00
	IBT160	1.070	1.280	2.000	-	-	-	150,00	180,00	200,00
TRAMOGGE FEEDING HOPPERS	TR 350	-	-	-	2.230	1.580	1.180	-	260,00	-
	TR 400	-	-	-	2.230	1.580	1.180	-	260,00	-
	TR 500	-	-	-	2.230	1.580	1.180	-	260,00	-

Imballi Packaging



		Scatole su pallet Box on to pallet			Gabbia/ cassa Cage / Crate			Prezzo - Price (Euro)		
	Modello Model	lengt mm	width mm	height mm	length mm	width mm	height mm	Box On Pallet	Cage	Crate
SOLLEVATORI LIFTERS	MACISTE 1300	-	-	-	1.780	1.280	1.840	-	240,00	-
	MACISTE 1600	-	-	-	2.600	1.780	2.150	-	290,00	-
	MACISTE 1900	-	-	-	2.600	1.780	2.150	-	290,00	-
	MACISTE 2600	-	-	-	3.280	1.780	2.150	-	320,00	-
	MACISTE MAX 1600	-	-	-	2.600	1.900	2.150	-	290,00	-
	MACISTE MAX 1900	-	-	-	2.600	1.900	2.150	-	290,00	-
	MACISTE MAX 2600	-	-	-	3.280	1.900	2.150	-	320,00	-
	HERCULES	-	-	-	2.980	1.780	2.480	-	290,00	-
	SVP 1	-	-	-	1.520	1.220	2.200	-	220,00	-
	SVP 2	-	-	-	2.950	1.400	1.500	-	250,00	-
	SINGLE TIPPER	-	-	-	1.900	3.150	1.250	-	295,00	-
	DOUBLE TIPPER	-	-	-	1.900	3.150	1.250	-	295,00	-
SPEZZATRICI DIVIDERS	Spezzatrici volumetriche Volumetric dividers	-	-	-	2.100	1.000	1.500	-	260,00	-
	CONICAL T1-T2	-	-	-	1.000	1.000	1.500	-	180,00	-
	DOUBLE CONICAL T1-T2	-	-	-	1.400	1.100	1.900	-	220,00	-
	SPM	750	740	1.670	830	830	1.510	95,00	160,00	-
	SPA	750	740	1.670	830	830	1.510	95,00	160,00	-
	SQ-SQM	750	740	1.670	830	830	1.510	95,00	160,00	-
	SME-SE	750	740	1.670	830	830	1.510	95,00	160,00	-
FORMATRICI MOULDERS	FB3-700	1.110	880	910	-	-	-	95,00	160,00	-
	F600/2	740	940	1.610	-	-	-	95,00	160,00	-
	Tavolo pressoio Table for long loaf device	1.200	800	1.000	-	-	-	95,00	160,00	-



Numero Verde
800 948 484

Sigma Srl
via Artigianato, 85 - 25030 Torbole Casaglia (BS) - Italy
Tel. +39 030 2650488/479 - Fax +39 030 2650143
info@sigmasrl.com

www.sigmasrl.com

