

LE PAVONI®



La linea LE PAVONI rappresenta quanto di meglio si possa trovare sul mercato in relazione alle piccole macchine per la pasticceria e la ristorazione in genere. LE PAVONI si arricchiscono sempre di nuovi ritrovati tecnologici per offrire un prodotto qualitativamente superiore, di grande efficienza e durata. Si tratta di macchine di pratico e facile utilizzo, studiate negli ingombri e nel design in collaborazione con gli operatori nel settore per risolvere le più ampie e diversificate esigenze nel loro lavoro. Macchine sulle quali investire per chiunque voglia migliorare la propria attività. Le macchine PAVONI ITALIA SpA risultano progettate e realizzate nel rispetto delle normative:

- EN 60204-1 (sicurezza delle macchine - sicurezza elettrica)
- EN 12852 (sicurezza e igiene delle macchine per l'industria alimentare)

La dichiarazione di conformità, fornita in allegato alla macchina, attesta che la marcatura CE è stata applicata con riferimento a:

- Direttiva 2004/108/CE del 15/12/2004
- Direttiva 2006/95/CE del 12/12/2006
- Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17-05-2006

Reg.CE 1935/2004 idoneità dei materiali al contatto diretto con alimenti

Reg.CE 2023/2006 buone pratiche di fabbricazione (GMP)

Le macchine sono conformi a sistema di certificazione GOST R.

Ogni singola macchina è sottoposta a rigorosi collaudi in ottemperanza agli standard qualitativi interni di fabbricazione, ispirati alla norma UNI EN ISO 9001. Se non diversamente indicato, ogni macchina è garantita 1 anno.

The LE PAVONI range comprises the best possible selection of small machines for bakeries and caterers in general. The LE PAVONI range is constantly being updated with the latest technology to offer products of superior quality, efficiency and durability. LE PAVONI machines are practical and easy to use, and have been designed in close collaboration with professional caterers to satisfy the largest possible number of requirements. These machines are well worth investing in for anybody intent on improving their business. All machines made by PAVONI ITALIA SpA are designed and made in conformity to the following standards:

- EN 60204-1 (Safety of machinery – Electrical equipment of machines)
- EN 12852 (Food processing machinery - Food processors and blenders - Safety and hygiene requirements)

A declaration of conformity accompanies each machine and certifies that the CE mark has been applied with reference to:

- Directive 2004/108/EC of the 15/12/2004
- Directive 2006/95/EC of the 12/12/2006
- Directive 2006/42/EC of the European Parliament and Council dated 17/05/2006

- EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food

- EC Regulation 2023/2006 on good manufacturing practice (GMP) for materials and articles intended to come into contact with food

All our machines are certified to conform to GOST R standards.

Each individual machine is subjected to rigorous testing according to internal quality standards based on UNI EN ISO 9001. Unless stated otherwise, all our machines are covered by a one year warranty.





TAGLIERINE
CUTTERS

02



MACCHINE PER
TARTELLETTE
MACHINE TO PRODUCE
PASTRY BASES

07



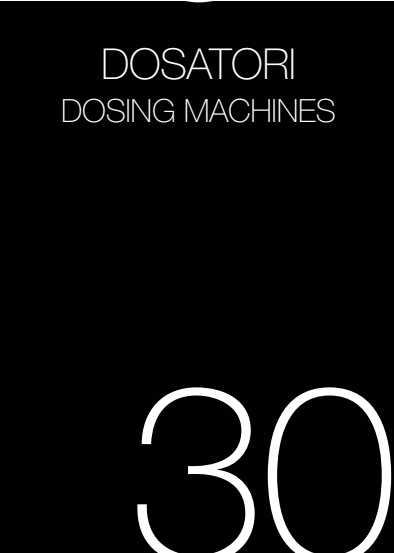
EROGATORI
DISPENSERS

20



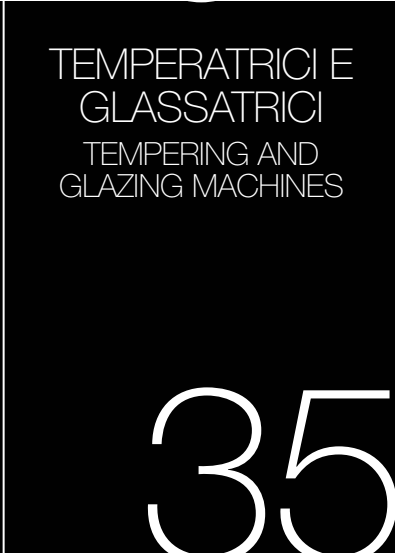
PLANETARIE ED
IMPASTATRICI
PLANETARY MIXERS

27



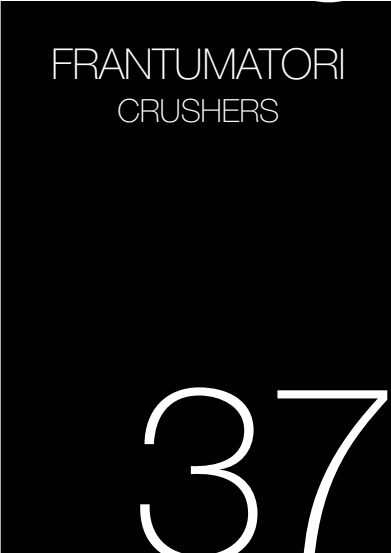
DOSATORI
DOSING MACHINES

30



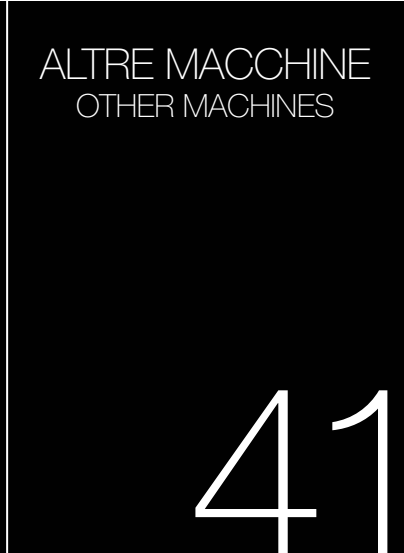
TEMPERATRICI E
GLASSATRICI
TEMPERING AND
GLAZING MACHINES

35



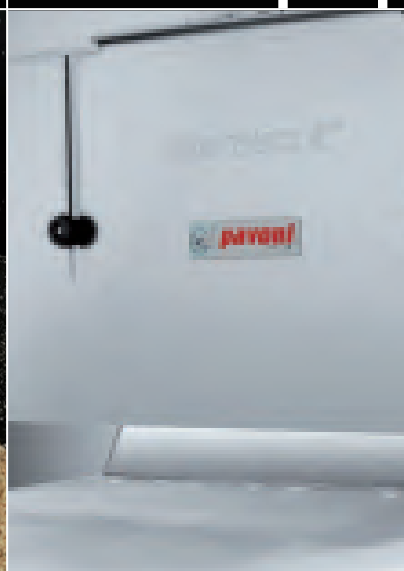
FRANTUMATORI
CRUSHERS

37



ALTRE MACCHINE
OTHER MACHINES

41



TAGLIERINE CUTTERS



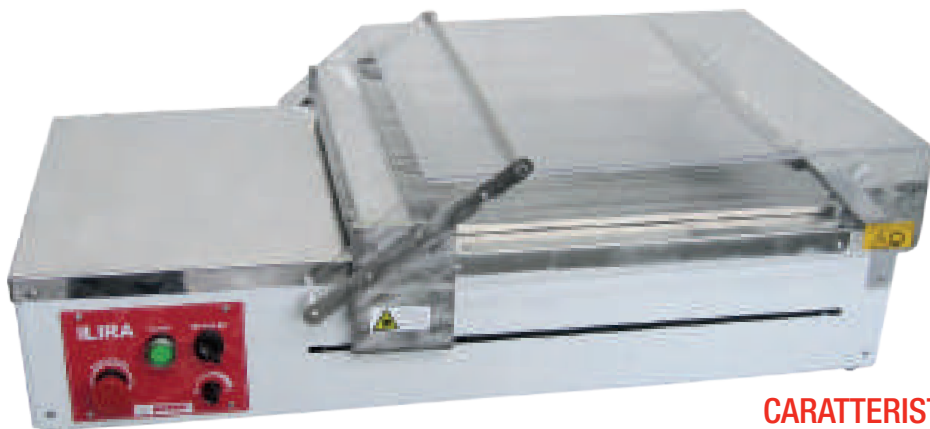
LIRA Automatica / Automatic

COD: LIRA/E



Lo strumento ideale per tutta la pasticceria e la “pralineria” al taglio.

The ideal cutting machine for hard pastries and pralines.



LIRA è una taglierina elettrica semiautomatica ideata per il taglio di ogni massa dura, anche contenente mandorle, nocciole e frutta secca in genere. Tagli veloci e perfetti con notevole risparmio di tempo.

LIRA è stata appositamente realizzata per la produzione al taglio di: cremini, nocciolati, torroni morbidi, ganaches, piccola pasticceria (mousses, semifreddi, bavaresi), gelatine, biscotteria, marzapane.

Permette il taglio di prodotti di altezza fino a 6 cm. Il piano di taglio, dalla velocità di avanzamento regolabile, è interamente realizzato in acciaio inox AISI 304, ed è facilmente smontabile per un'immediata pulizia.

The Lira semi-automatic electric cutting machine is ideal for all kinds of hard pastries and pralines, even those containing almonds, hazel nuts and other dried fruits. Lira guarantees accurate cutting and saves a great deal of time too.

Lira is perfect for the production of chocolate cream, hazelnut chocolate, soft nougat, ganache, small cakes and pastries (mousses, semifreddos, Bavarian creams), fruit jellies, biscuits and marzipan.

Lira can cut food products up to 6 cm thick. Adjustable feed speed. The cutting table is made entirely from AISI 304 stainless steel and can be disassembled quickly for easy cleaning.



CARATTERISTICHE TECNICHE Technical features

Struttura in acciaio inox. Stainless steel structure.
Dimensioni piano di taglio: 40x40 cm. Size cutting framework: 40x40 cm.

Dimensioni / Dimensions	97x50 cm, H 26 cm
Peso / Weight	40 Kg
Potenza assorbita / Power	180 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt AC 50/60 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 volt - 50-60 HZ

TELAI DI TAGLIO / Cutting frames

COD	Interasse fili Wire wheelbases	COD	Interasse fili Wire wheelbases
LT05H6	0,5 cm	LT35H6	3,5 cm
LT10H6	1 cm	LT40H6	4 cm
LT15H6	1,5 cm	LT45H6	4,5 cm
LT20H6	2 cm	LT50H6	5 cm
LT25H6	2,5 cm	LT60H6	6 cm
LT30H6	3 cm		

Altre misure di telaio a richiesta (multipli di 5 mm)
other frame sizes on request (5 multiple mm)

CARRELLO OPZIONALE IN ACCIAIO INOX

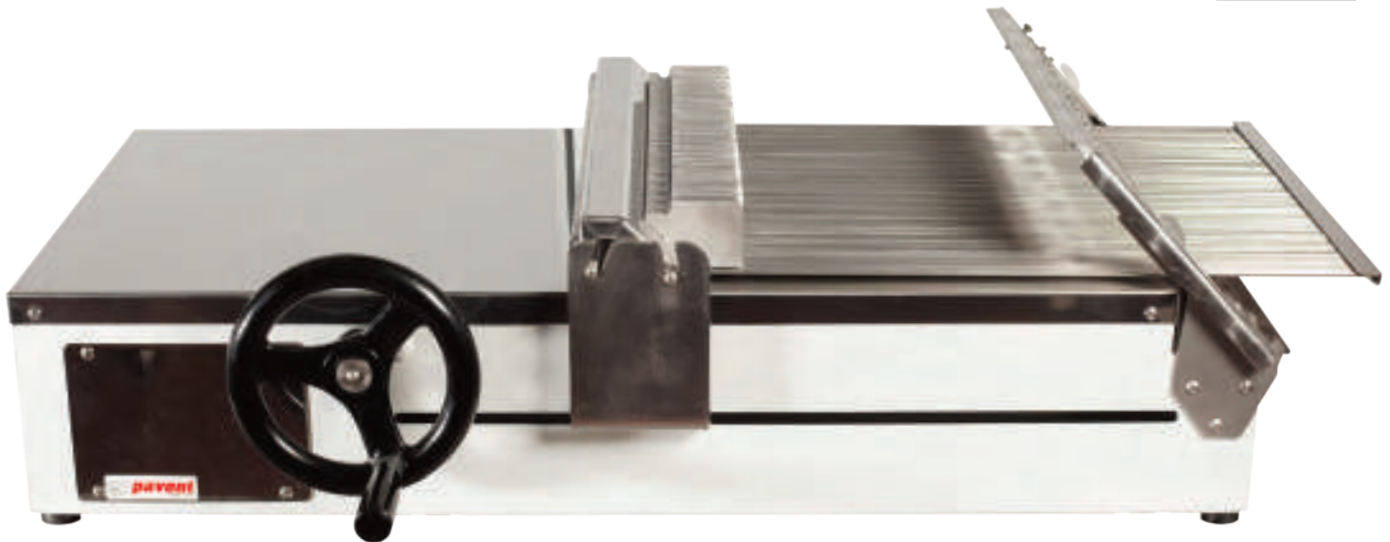
Optional stainless steel trolley

COD: CARRELLOLIRA

Telai personalizzabili su richiesta.	Customized cutting frames on request.
Dimensioni / Dimensions	100x53 cm, H 80 cm
Peso / Weight	36 Kg

LIRA Manuale / Manual

COD: LIRA/M



La Lira Manuale è un'esclusiva innovazione al sistema di taglio dei cremini, cioccolati con nocciole prodotti duri e altro.

LIRA/M è composta da una struttura in acciaio verniciato mentre tutte le componenti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio AISI 304 nel rispetto delle norme alimentari vigenti.

A differenza della Lira Automatica in questa macchina l'avanzamento del piano di taglio (grandezza 40x40 cm) si ottiene manualmente mediante una manovella che permette all'operatore di controllare la velocità in fase di taglio.

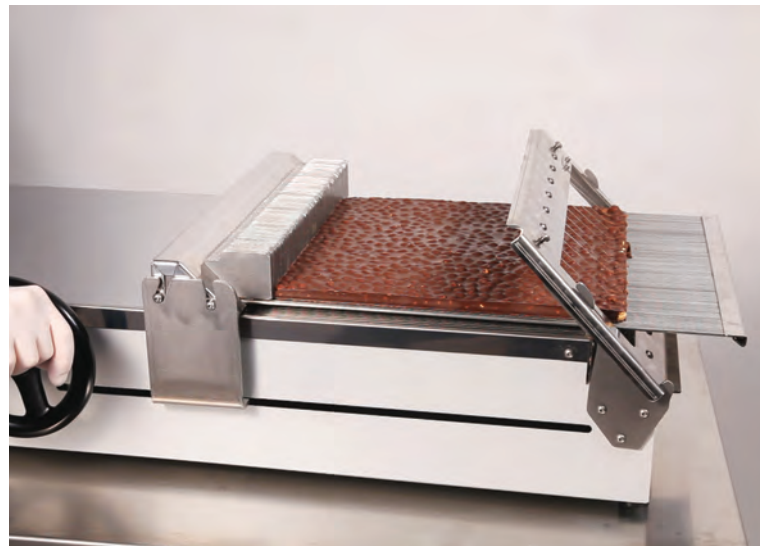
Il piano è facilmente smontabile per un'immediata pulizia (anche in lavastoviglie essendo tutto acciaio inox aisi 304). I telai sono i medesimi della linea LIRA/E.

Lira Manual is an innovative cutting machine for chocolate cream, hazelnut chocolate and hard pralines, etc. and is exclusive to PAVONI ITALIA SpA.

Lira Manual features a painted steel body, but all components that come into contact with the food are made from AISI 304 stainless steel in conformity to food processing legislation.

The 40x40 cm cutting table is operated manually by means of a rotary handle. The operator can therefore control cutting speed as required.

The cutting table can be removed quickly for easy cleaning. It is made from AISI 304 stainless steel and therefore fully dishwasher compatible. The cutting frames are identical to those of the LIRA/E series.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	97x50 cm, H 25 cm
Peso / Weight	32 Kg

CHITARRA

COD: CHITARRA

Chitarra permette di tagliare cremini, ganache, praline, mousse, Pan di Spagna e tutti i prodotti morbidi.

Viene fornita con base e paletta per movimentazione del prodotto finito. 3 telai aventi i seguenti interassi:

TCH22,5 interasse fili 22,5 mm

TCH30 interasse fili 30 mm

TCH37,5 interasse fili 37,5 mm

La chitarra è dotata di vassoio per la movimentazione del prodotto finito. La base di taglio è in alluminio anodizzato, la struttura in acciaio inox AISI 304.

The Chitarra allows to cut soft chocolate, ganache, pralines, mousse, sponge cakes and soft products. Chitarra is supplied complete with a base and paddle for handling the finished product. CHITARRA comes with 3 cutting frames for the following sizes:

TCH22.5 wire wheelbases 22.5 mm

TCH.30 wire wheelbases size 30 mm

TCH37.5 wire wheelbases 37.5 mm

Chitarra also includes a tray for handling the finished product. The cutting table is in anodised aluminium while the machine frame is in AISI 304 stainless steel.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	60x50 cm
Peso / Weight	28 KG
Dimensioni utili piano di taglio / Cutting dimensions	36X36 cm

COD: CCH

Carrello inox per Chitarra e Chitarra doppio taglio
Stainless steel trolley for Chitarra and Chitarra double

Dimensioni / Dimensions	70x60 cm H 85 cm
Peso / Weight	38 kg

Quadri inox ganache per Chitarra e Chitarra a doppio taglio
Stainless steel frames for Chitarra and double Chitarra

COD	Dimensioni interne / Internal dimensions
QG03	36x36 cm H 0,3 cm
QG05	36x36 cm H 0,5 cm
QG10	36x36 cm H 1 cm
QG15	36x36 cm H 1,5 cm

CHITARRA Doppio Taglio / Two Way

COD: BCD/I

La taglierina doppia di facile utilizzo.

The easy-to-use two way cutting machine.

Chitarra doppio taglio permette di tagliare il prodotto in un unico passaggio.

È possibile scegliere tra 5 differenti telai, da acquistare separatamente.

La Chitarra doppio taglio è completamente smontabile per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione.

La base BCD/I per Chitarra doppia è fornita senza telai.

Chitarra Two Way lets you cut a product into squares in a single move.

You can also choose from 5 different cutting frames, available separately.

Chitarra Two Way can be fully disassembled for easy cleaning and maintenance.

The BCD/I base for Chitarra Two Way is supplied without cutting frames.



COD BCD/I	Dimensioni / Dimensions
Dimensioni / Dimensions	62x55 cm
Peso / Weight	29 KG
Dimensioni utili piano di taglio Cutting dimensions	36X36 cm

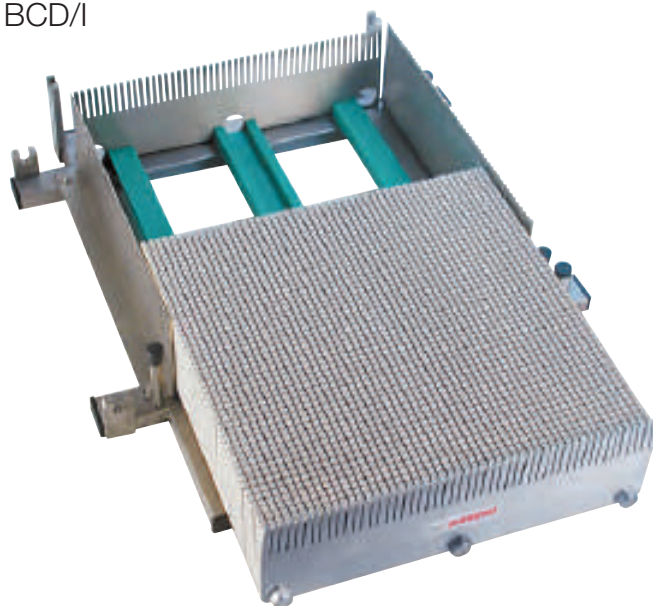
Telai / Frames

telai per chitarra e chitarra a doppio taglio.
Frames for guitar and double guitar.

COD	Interasse fili / Wire wheelbase
TCH7,5	0,75 cm
TCH15	1,5 cm
TCH22,5	2,25 cm
TCH30	3 cm
TCH37,5	3,75 cm

A richiesta telai speciali (multipli di 7,5 mm)
On request special frames (7,5 mm multiple)

BCD/I



MACCHINE PER TARTELLETTE

MACHINE TO PRODUCE
PASTRY BASES



COOKMATIC

COD: COOKMATICPAV



Basi per tartellette dolci o salate.
Machine to produce sweet and savoury
pastry bases.



Cookmatic è una macchina ideata per la produzione di basi per tartellette, pastafrolla dolce e salata di varie forme e misure grazie alle piastre intercambiabili. Tramite l'accoppiamento delle due piastre otterrete delle tartellette perfette per dimensione e per grado di cottura desiderato. Cookmatic è una macchina semplice all'uso, grazie al software elettronico consente la massima precisione nelle cotture: è sufficiente impostare la temperatura desiderata e il tempo per la cottura del vostro impasto. Una sola persona è in grado di produrre circa 700 tartellette mignon in un'ora.

Cookmatic is perfect for preparing bases for tartelettes and sweet and savoury pastries. Interchangeable plates permit the production of bases in various shapes and sizes. The combination of two plates ensures the production of perfectly cooked and formed bases.

Cookmatic is easy to use and incorporates special software for accurate cooking control. Just set the desired temperature and time to turn out perfect bases every time. Cookmatic enables just one operator to produce around 700 mignon tartelettes an hour.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	53x44 cm, H 38 cm
Peso senza piastra / Weight	22 Kg
Potenza assorbita / Power	3200 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt
Disponibile a richiesta Available on demand	110/380 volt

COOKMATIC SPECIAL



COD: COOKMATIC SPECIAL

Tartellette da record, alte fino a 45 mm!

Record tartelettes, up to 45 mm thick!

Cookmatic Special®, grazie al sistema di scorrimento regolabile in altezza, ideato dai tecnici PAVONI, consente di creare tartellette fino a 45 mm di altezza!

Thanks to a special, sliding height adjustment system created by PAVONI's own technical team, Cookmatic Special® lets you prepare tartelette bases up to 45 mm thick!



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	53x40 cm, H 40 cm
Peso senza piastra / Weight	22 Kg
Potenza assorbita / Power	3200 Watt
Tensione di esercizio / Voltage	220/240 volt
Disponibile a richiesta / Available on demand	110/380 volt



COOKMATIC Piastre / Plates

Cookmatic monta due piastre di cottura: piastra superiore e piastra inferiore, entrambe rivestite di un materiale antiaderente specifico per i prodotti che vanno a contatto con gli alimenti. Sono intercambiabili e hanno forme, profili e misure diverse.

Cookmatic is fitted with two plates, a top plate and a bottom plate. Both are coated in a special non-stick material formulated for use in contact with food products. Interchangeable plates are available in a range of shapes, depths and sizes.

COD: PIASTRA S03

SOLO PER / ONLY FOR
COOKMATIC SPECIAL

DIM. sup./up to ø 31 mm
inf./bottom ø 27 mm
H 35 mm

Profilo liscio
30 impronte tonde
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth
30 round indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



SPECIAL

COD: PIASTRA S04

SOLO PER / ONLY FOR
COOKMATIC SPECIAL

DIM. sup./up to 33x25 mm
inf./bottom 29,5x21,5 mm
H 35 mm

Profilo liscio
30 impronte ovali
spessore pareti 3,3 mm
spessore fondo 3,5 mm

Smooth
30 oval indents
border thickness 3,3 mm
bottom thickness 3,5 mm



SPECIAL

COD: PIASTRA S05

SOLO PER / ONLY FOR
COOKMATIC SPECIAL

DIM. sup./up to 26x26 mm
inf./bottom 22,5x22,5 mm
H 35 mm

Profilo liscio
30 impronte quadrate
spess. pareti 3,3 mm
spess. fondo 3,5 mm

Smooth
30 squared indents
border thickness 3,3 mm
bottom thickness 3,5 mm



SPECIAL

COD: PIASTRA S01

SOLO PER / ONLY FOR
COOKMATIC SPECIAL

DIM. sup./up to 61x43 mm
inf./bottom 49x31 mm
H 34 mm

Profilo liscio
30 impronte ovali
spess. pareti 3,2 mm
spess. fondo 4 mm

Smooth
30 oval indents
border thickness 3,2 mm
bottom thickness 4 mm



SPECIAL

COD: PIASTRA 1

DIM. sup./up to 45x46 mm
inf./bottom 22,5 mm
H 17,5 mm

Profilo liscio
30 impronte cuore
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
30 heart indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



COD: PIASTRA 2

DIM. Ø sup./up to 40 mm
Ø inf./bottom 26 mm
H 18 mm

Profilo liscio
30 impronte tonde piccole
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
30 little round indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



COD: PIASTRA 3

DIM. sup./up to 40x40 mm
inf./bottom 35x35 mm
H 19 mm

Profilo liscio
30 impronte quadrate
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
30 square indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



COD: PIASTRA 4*

DIM. sup./up to 69,5x33,5 mm
inf./bottom 67x31 mm
H 8 mm

Profilo liscio
24 impronte rettangolo
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
24 rectangle indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



COD: PIASTRA 5

DIM. 38x32 mm
H 16 mm

Profilo liscio
30 impronte noce
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
30 walnut indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



COD: PIASTRA 6*

DIM. ø sup./up to 98 mm
ø inf./bottom 78 mm
H 15 mm

Profilo festonato
8 impronte tonde
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Festooned
8 round indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE

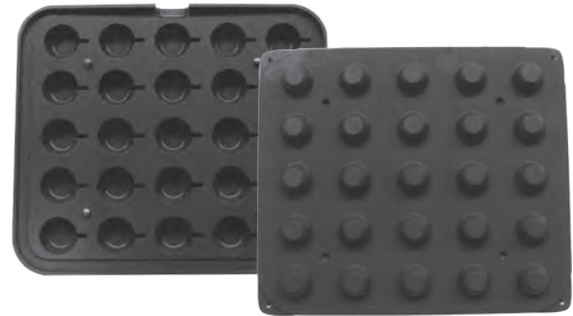


COD: PIASTRA 8

DIM. sup./up to 56,5x44 mm
ø inf./bottom 32 mm
H 23 mm

Profilo liscio
25 impronte tazzina
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
25 coffee cup indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



COD: PIASTRA 9*

DIM. ø sup./up to 33 mm
ø inf./bottom 28 mm
H 20 mm

Profilo liscio
30 impronte tonde
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth
30 round indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



COD: PIASTRA 10*

DIM. sup./up to 33x33 mm
inf./bottom 28x28 mm
H 17 mm

Profilo liscio
30 impronte quadrate
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth
30 square indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



COD: PIASTRA 11*

DIM. ø sup./up to 100 mm
ø inf./bottom 98 mm
H 6 mm

Profilo liscio
8 impronte disco

Smooth
8 disc indents



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA 12

DIM. ø sup./up to 52 mm
ø inf./bottom 37 mm
H 20 mm

Profilo liscio
25 impronte tonde piccole
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth
25 little round indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4 mm



COD: PIASTRA 13*

DIM. ø sup./up to 68 mm
ø inf./bottom 61 mm
H 18 mm

Profilo liscio
16 impronte tonde
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 3,5 mm

Smooth
16 round indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 3,5 mm

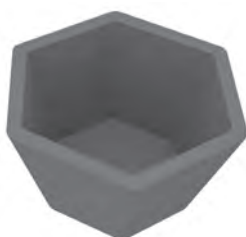


COD: PIASTRA 14*

DIM. sup./up to 40x40 mm
inf./bottom 26,5x26,5 mm
H 25 mm

Profilo liscio
25 impronte esagonali
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4,5 mm

Smooth
25 hexagonal indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4,5 mm



COD: PIASTRA 15*

DIM. ø sup./up to 35 mm
ø inf./bottom 32,5 mm
H 25 mm

Profilo liscio
25 impronte tonde
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4,5 mm

Smooth
25 round indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4,5 mm



COD: PIASTRA 17*

DIM. sup./up to 40x25 mm
inf./bottom 37,5x22,5 mm
H 25 mm

Profilo liscio
25 impronte rettangolari
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4,5 mm

Smooth
25 rectangle indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4,5 mm



COD: PIASTRA 18*

DIM. sup./up to 115x60 mm
inf./bottom 112,5x60 mm
H 25 mm

Profilo liscio
14 impronte triangolari
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4,5 mm

Smooth
14 triangular indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4,5 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA 19*

DIM. sup./up to 70x40 mm
inf./bottom 67,5x40 mm
H 25 mm

Profilo liscio
28 impronte triangolari
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4,5 mm

Smooth
28 triangular indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4,5 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA 20*

DIM. ø sup./up to 35 mm
ø inf./bottom 27,5 mm
H 25 mm

Profilo liscio
25 impronte stella
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4,5 mm

Smooth
25 star indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4,5 mm



COD: PIASTRA 21

DIM. ø sup./up to 60 mm
ø inf./bottom 56,5 mm
H 20 mm

Profilo liscio
20 impronte tonde
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth
20 round indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 4 mm



COD: PIASTRA 22

DIM. sup./up to 54x30 mm
inf./bottom 51,5x30 mm
H 15 mm

Profilo liscio
30 impronte goccia
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 6 mm

Smooth
30 drop indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 6 mm



COD: PIASTRA A

DIM. ø sup./up to 68 mm
ø inf./bottom 43,5 mm
H 18,5 mm

Profilo festonato
13 impronte tonde grandi
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 6 mm

Festooned
13 big round indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 6 mm



COD: PIASTRA B

DIM. ø sup./up to 47 mm
ø inf./bottom 36 mm
H 15 mm

Profilo festonato
30 impronte tonde medie
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4,5 mm

Festooned
30 medium round indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4,5 mm



COD: PIASTRA C

DIM. sup./up to 70x58 mm
inf./bottom 60,5x32 mm
H 16 mm

Profilo festonato
15 impronte barchetta grande
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 6 mm

Festooned
15 big oval indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 6 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA D

DIM. ø sup./up to 41 mm
ø inf./bottom 23,5 mm
H 16 mm

Profilo liscio
30 impronte tonde mignon
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 5,5 mm

Smooth
30 mignon round indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 5,5 mm



COD: PIASTRA E

DIM. sup./up to 68x34 mm
inf./bottom 52x17,5 mm
H 15 mm

Profilo festonato
30 impronte barchetta mignon
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 5 mm

Festooned
30 mignon oval indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 5 mm



COD: PIASTRA F

DIM. ø sup./up to 90 mm
ø inf./bottom 62,5 mm
H 21 mm

Profilo festonato
8 impronte tonde grandi
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 6 mm

Festooned
8 big round indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 6 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA G

DIM. sup./up to 45x45 mm
inf./bottom 29,5x29,5 mm
H 15 mm

Profilo festonato
25 impronte quadrate
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 5 mm

Festooned
25 square indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 5 mm



COD: PIASTRA H

DIM. sup./up to 64x64 mm
inf./bottom 34,5x34,5 mm
H 15 mm

Profilo festonato
16 impronte stella
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 5 mm

Festooned
16 star indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 5 mm



COD: PIASTRA I

DIM. sup./up to 50x47 mm
inf./bottom 28x47 mm
H 18 mm

Profilo liscio
30 impronte cuore
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 5 mm

Smooth
30 heart indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 5 mm



COD: PIASTRA J*

DIM. ø sup./up to 40 mm
ø inf./bottom 28 mm
H 20 mm

Profilo liscio
30 impronte fiore
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
30 flower indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm

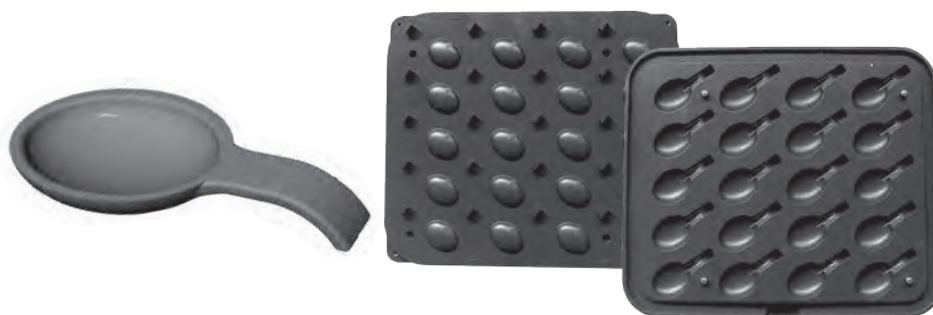


COD: PIASTRA K*

DIM. 78x38 mm
H 11 mm

Profilo liscio
20 impronte cucchiaino
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth
20 spoon indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE

COD: PIASTRA L

DIM. 170x140 mm
H min 2 mm - max 5 mm

Cialde con incrocio
4 impronte

Wafer with cross
4 flower



COD: PIASTRA M

DIM. sup./up to 57x39 mm
inf./bottom 40,8x23,5 mm
H 14,5 mm

Profilo liscio
30 impronte ovale
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth
30 oval indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 4 mm



COD: PIASTRA N

DIM. 40x34 mm
H 18,5 mm

Profilo liscio
30 impronte noce
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3,5 mm

Smooth
30 walnut indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3,5 mm



COD: PIASTRA O

DIM. ø sup./up to 42 mm
ø inf./bottom 29,5 mm
H 17 mm

Profilo liscio
30 impronte tonde medie
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth
30 medium round indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4 mm



COD: PIASTRA P

DIM. sup./up to 34x34 mm
inf./bottom 26x26 mm
H 19 mm

Profilo liscio - 30 imp. quadrate
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 30 square indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



COD: PIASTRA Q

DIM. sup./up to 52x29 mm
inf./bottom 44,5x21,5 mm
H 16 mm

Profilo liscio - 35 imp. rettangolari
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 35 rettangolari indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



PIASTRA / PLATE R

DIM. sup./up to 68x33 mm
inf./bottom 20,3 mm
H 15 mm

Profilo liscio - 30 imp. cucchiaino
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 30 spoon indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 4 mm



PIASTRA / PLATE S

DIM. ø sup./up to 129 mm
ø inf./bottom 115 mm
H 21 mm

Profilo liscio - 4 impronte torta
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 4 cake indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA T

DIM. ø sup./up to 109 mm
ø inf./bottom 95 mm
H 21 mm

Profilo liscio - 6 impronte torta
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 6 cake indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA U*

DIM. sup./up to 69x69 mm
inf./bottom 62x62 mm
H 15 mm

Profilo liscio - 12 imp. quadrato picc.
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 12 little square indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm



RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA UM*

DIM. sup./up to 69x69 mm
inf./bottom 60,5x60,5 mm
H 20 mm

Profilo liscio - 12 imp. quadrato picc.
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 12 little square indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 4 mm

RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA V*

DIM. ø sup./up to 230 mm
inf./bottom 216x216 mm
H 22 mm

Profilo liscio - 1 imp. torta grande
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 8 mm

Smooth - 1 big cake indent
border thickness 4 mm
bottom thickness 8 mm

RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA W

DIM. ø sup./up to 80 mm
ø inf./bottom 76,5 mm
H 20 mm

Profilo liscio - 9 impronte tonde
spessore pareti 3,5 mm
spessore fondo 4 mm

Smooth - 9 round indents
border thickness 3,5 mm
bottom thickness 4 mm

RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



COD: PIASTRA X

DIM. sup./up to 120x30 mm
inf./bottom 117,5x27,5 mm
H 20 mm

Profilo liscio - 14 imp. rettangolo gr.
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3,5 mm

Smooth - 14 rectangular indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3,5 mm

RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



PIASTRA / PLATE Y

DIM. 40x35 mm
H 17,5 mm

Profilo liscio - 30 impronte funghetto
spessore pareti 3 mm
spessore fondo 3 mm

Smooth - 30 mushroom indents
border thickness 3 mm
bottom thickness 3 mm



PIASTRA / PLATE Z*

DIM. ø sup./up to 160 mm
ø inf./bottom 146 mm
H 22 mm

Profilo liscio - 2 impronte torta media
spessore pareti 4 mm
spessore fondo 8 mm

Smooth - 2 medium cake indents
border thickness 4 mm
bottom thickness 8 mm

RENDER IN PROPORZIONE RIDOTTA RISPETTO ALLE ALTRE PIASTRE



EROGATORI DISPENSERS



SPRAYCOMPACT

COD: SPRAYCOMPACT



La più compatta delle macchine per spruzzare la gelatina

The most compact jelly sprayer in the market.

Spraycompact è dotata di componenti atti a rendere il lavoro sempre più sicuro, veloce ed efficiente.

L'impiego di Spraycompact consente di ottenere una distribuzione del prodotto realmente uniforme ottimizzando i tempi di preparazione e la quantità di prodotto utilizzata. Nonostante le sue piccole dimensioni la macchina, realizzata in acciaio inox, è dotata di un proprio compressore e di una potente caldaia posizionati all'interno della macchina. La temperatura e la pressione sono regolabili mediante le apposite manopole.

Spraycompact's unique design ensures safe, fast and efficient spraying.

Spraycompact guarantees even jelly distribution, cuts spraying times and reduces jelly consumption too.

Despite its compact dimensions, the stainless steel Spraycompact incorporates its own compressor and a powerful internal boiler. Two separate knobs permit easy adjustment of temperature and air pressure.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	41x35 cm, H 40 cm
Peso / Weight	25 Kg
Potenza assorbita / Power	1600 Watt
Tensione di esercizio Voltage	230/240 Volt - 50 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 Volt 60 Hz
Capacità di erogazione Dispensing capacity	350 cc/minuto-minute
Pressione di erogazione Dispensing pressure	3,7 bar
Temperatura di esercizio Working temperature	fino/up to 90°C
Potenza riscaldante Warm power	1500 watt

SPRAY DYNAMIC

COD: SPRAYDYNAMIC



Una piccola macchina dalle grandi prestazioni.
Small in size, big in performance.

Spray Dynamic è un erogatore polivalente dalle dimensioni compatte in grado di fornire prestazioni elevate. La macchina è dotata di una pistola erogatrice e può essere impiegata per spruzzare gelatine a caldo oppure liquidi freddi quali bagna e liquori. Spray Dynamic dispone di un proprio compressore e di una potente caldaia ermetica per il riscaldamento del prodotto. La caldaia ermetica permette un rapido riscaldamento dell'acqua, accorciando i tempi di attesa e consentendo un notevole risparmio energetico. L'aspirazione della gelatina o del liquido avviene direttamente dal contenitore. La temperatura è regolabile mediante la scheda elettronica. L'impiego di Spray Dynamic consente di ottenere una distribuzione del prodotto uniforme, ottimizzando i tempi di preparazione e la quantità di gelatina o bagna utilizzata. Spray Dynamic è una macchina pensata per agevolare il lavoro quotidiano degli operatori nel rispetto delle normative igieniche e della massima facilità d'uso e pulizia.

Spray Dynamic is a compact but high performance, multi-purpose sprayer. It is supplied with a spray gun that can be used to apply hot jelly or cold liquids like soaks and liqueurs. Spray Dynamic incorporates a compressor and a powerful, hermetically sealed boiler for product heating. The boiler heats the product in short time, avoiding waste of time and energy. The jelly or liquid is aspirated directly from its container. Temperature is controlled by an electronic controller. Spray Dynamic ensures an even distribution of product, cuts preparation times and reduces jelly or soak consumption too. Spray Dynamic is easy to use and greatly facilitates the daily work of pastry chefs. It is also extremely easy to clean and respects rigorous hygiene standards.



COD: CARDYNAMIC

Carrello in acciaio inox AISI 304 (a richiesta)
Stainless steel trolley AISI 304 (on request)

Dimensioni / Dimensions	40x40 cm, H 80 cm
Peso / Weight	12 KG

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	40x37 cm, H 44 cm
Peso / Weight	30 Kg
Potenza assorbita Total power	1700 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 volt 60 Hz
Capacità di erogazione Glaze output	400 cc/min
Pressione di erogazione Max spray pressure	4 bar
Temperatura di esercizio Temperature	regolabile fino a 90°C adjustable up to 90°C
Potenza riscaldante Heating power	1500 Watt

SPRAY GEL VPM

COD: SPRAYGELVPM

L'erogatrice di gelatina rapida e potente.

The quick and powerful jelly sprayer.



Spray Gel VPM grazie alla sua caldaia ermetica, permette un rapido riscaldamento, accorciando i tempi di attesa, e un conseguente risparmio energetico. L'apposito vano posteriore permette di alloggiare il contenitore della gelatina all'interno della macchina.

La macchina è dotata di innesto rapido ad aria compressa posto sul frontalino comandi. Il compressore più potente può essere sfruttato con varie attrezzature: aerografo, pistola per cioccolato e tutti quegli utensili che necessitano di aria compressa. La scocca in acciaio inox consente una pulizia facile e rapida.

Thanks to a hermetically sealed boiler, Spray Gel VPM heats up rapidly, avoiding waste of time and energy. The machine has a dedicated rear compartment for holding jelly containers. It also features a practical push-fit compressed air fitting on its front panel. Its powerful compressor can be used with a range of tools including aerographs, chocolate spray guns and all other types of compressed air driven applicators. The casing is in stainless steel for quick and easy cleaning.

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	45x42 cm, H 110 cm
Peso / Weight	70 Kg
Potenza assorbita Total power	2700 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 Volt - 50-60 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 Volt 60 Hz
Capacità di erogazione Glaze output	450 cc/minuto-minute
Pressione di erogazione Max spray pressure	da/from 2,8 a/up to 5 bar
Temperatura di esercizio Temperature	fino/up to 90°C adjustable up to 90°C
Potenza riscaldante Heating power	2500 Watt



SPRAYGEL TWIN



Due macchine in una.
Two machines in one.

Spray Gel Twin è dotata di due circuiti separati che permettono una doppia erogazione.

SPRAYGELTWIN/C: per un doppio utilizzo a caldo. La macchina è dotata di due pistole aventi i tubi di aspirazione di colore rosso per l'erogazione di gelatina. Con questa versione due operatori possono lavorare contemporaneamente sulla stessa macchina erogando gelatine di gusti differenti (ad es. fragola e albicocca o fragola e neutra).

SPRAYGELTWIN/F: per l' utilizzo caldo-freddo. Il prodotto gelatina è erogato dalla pistola posta sul lato destro della macchina e collegata al tubo di aspirazione di colore rosso; viceversa il prodotto bagna o liquidi è erogato dalla pistola collocata sul lato sinistro con il tubo di aspirazione di colore azzurro. La presenza della doppia pistola consente dunque di lavorare contemporaneamente a diverse applicazioni nel modo più efficace ed efficiente possibile.

La macchina è dotata di innesto rapido ad aria compressa estremamente potente. L'aspirazione avviene direttamente dai contenitori (posti nella parte inferiore estraibile per facilitarne la movimentazione e agevolare la pulizia del vano) ed i prodotti vengono inviati agli erogatori, evitando il contatto con l'aria a garanzia della massima igiene. La scocca è interamente costruita in acciaio inox e permette una facile e rapida pulizia. Spray Gel Twin è inoltre dotata di una caldaia ermetica che consente un rapido riscaldamento.

Spray Gel Twin boasts two separate circuits to spray two different products at the same time.

SPRAYGEL TWIN/C: for spraying two hot products. This version comes with two guns with red hoses for spraying hot jelly. With this version, two operators can use the machine simultaneously to apply different flavour jellies (e.g. strawberry and apricot or strawberry and neutral).

SPRAYGEL TWIN/F: for hot and cold spraying. Hot jelly can be sprayed from the gun on the right of the machine (red hose). Soaks or other cold liquids can be sprayed from the gun on the left of the machine (blue hose). The presence of two guns, one for hot and one for cold spraying, makes it possible to apply different products in the most efficient and effective way possible.

Spray Gel Twin also features a powerful compressed air circuit with a practical push-fit compressed air fitting. Product is aspirated directly from containers housed in the bottom section of the machine (which can be removed for easy movement and cleaning). Product is delivered directly to the spray guns for maximum hygiene and does not come into contact with the air. The casing is made entirely from stainless steel for quick and easy cleaning. Spray Gel Twin also boasts a hermetically sealed boiler for rapid heating.



COD: SPRAYGELTWIN/F

Per utilizzo caldo-freddo / For hot/cold use

COD: SPRAYGELTWIN/C

Per utilizzo caldo-caldo / For hot/hot use

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	520 x 500 mm, H 1100 mm
Peso / Weight	80 Kg
Potenza assorbita / Power	3200 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	60 Hz
Capacità di erogazione Dispensing capacity	450 cc/minuto - minute
Pressione di erogazione Dispensing pressure	da/from 2,8 a/up to 5 bar
Temperatura di esercizio Working temperature	fino/up to 90°C
Potenza riscaldante / Power	3000 Watt
Larghezza con due pistole Width with two guns capacity	650 mm

CIOCOSPRITZ

COD: CIOCOSPRITZ



Erogatore per cioccolato e surrogato.
Chocolate and surrogate sprayer.

L'erogatore Ciocospritz è stato realizzato per nebulizzare il cioccolato e il surrogato. Ciocospritz permette di regolare aria compressa e prodotto separatamente al fine di ottenere un risultato ottimale.

Il cioccolato sciolto viene riposto in un contenitore introdotto nell'apposito vano posteriore riscaldato al fine di mantenere il cioccolato in tempera. La temperatura è regolabile fino a 60°C.

Vantaggi

- Cioccolato e surrogato sempre pronto all'uso
- Temperatura costante
- Compatto e semplice da usare
- Molteplici possibilità di impiego
- Realizzazioni di effetti decorativi particolari: effetto velluto, effetto polvere di cacao, effetto neve, effetto granulato, effetto buccia d'arancia, righe, punti, etc.

The Ciocospritz sprayer is designed to spray chocolate and surrogate. Ciocospritz provides separate adjustments for air pressure and product flow to ensure perfect results every time.

Melted chocolate is held in a container inside the rear compartment, and is heated to keep it tempered. Temperature is adjustable up to 60°C.

Benefits

- Chocolate or surrogate always ready to spray
- Constant temperature
- Compact and easy to use
- Wide range of applications
- Can be used to create special decorative effects, including velvet, cocoa powder, snow, granule, orange peel, stripes, dots, etc.



COD: 160100279

Compressore (opzionale)
Air compressor (optional)



Carrello inox
opzionale
Stainless steel
trolley optional

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni (senza carrello) Dimensions (without trolley)	42x40 cm, H 40 cm
Peso (senza carrello) Weight (without trolley)	24 Kg
Potenza assorbita / Power	250 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50/60 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 volt - 60 Hz

CARATTERISTICHE TECNICHE COMPRESSORE Air Compressor Technical Features

Dimensioni / Dimensions	60x27 cm, H 57 cm
Peso / Weight	22 Kg
Potenza assorbita / Output power	1 Hp - 750 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50 Hz
Pressione max di lavoro Max working pressure	8 bar - 116 Psi
Serbatoio aria / Air tank	6 lt

OVOSPRAY

COD: OVOSPRAY



Per spruzzare l'uovo.
The egg sprayer.

L'erogatore Ovospray è stato realizzato per spruzzare uovo, bagna, olio o staccante stampi e teglie. Il prodotto viene aspirato direttamente dal contenitore. La pressione dell'aria e del liquido vengono regolati separatamente per ottenere un risultato ottimale. La struttura della macchina e del carrello sono realizzate in acciaio inox AISI 304.

The Ovospray sprayer is specially designed for applying egg, soak, oil or pan release spray. Product is aspirated directly from its container. Air pressure and product flow can be adjusted separately to ensure perfect results every time. The machine's casing and trolley are made from AISI 304 stainless steel.



L'erogatore OVOSPRAY può essere fornito con o senza compressore.

OVOSPRAY can be supplied with or without a compressor.

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	65x50 cm, H 100 cm
Peso senza compressore Weight without compressor	40 Kg
Peso con compressore Weight with compressor	60 Kg
Potenza assorbita / Power	1100 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 volt - 60 Hz
Pressione aria Air pressure	Regolabile da 0.5 a 4.5 bar Adjustable from 0.5 up to 4.5 bar
Pressione d'aspirazione del prodotto Intake pressure	Regolabile da 0.5 a 4.5 bar Adjustable from 0.5 up to 4.5 bar

PLANETARIE ED IMPASTATRICI PLANETARY MIXERS

POWER MIXER
Professional

POWER MIX PROFESSIONAL

COD: PMP

Impastatrice planetaria professionale da banco 10 lt.

Professional 10 litre planetary bench mixer.

POWER MIX possiede tutte le qualità delle impastatrici mescolatrici planetarie di maggiori dimensioni: robustezza e solidità. Il variatore elettronico consente una grande flessibilità nella scelta della velocità e nello stesso tempo un'estrema precisione nella regolazione della stessa: è possibile adottare per ogni lavorazione la giusta velocità. Le operazioni di aggancio/sgancio degli utensili sono estremamente facilitate dall'ampia corsa della vasca. Grande valore aggiunto di questa planetaria è dato dalla particolarità del sistema di ingranaggi, che consentono all'utensile di lavorare nella sua rotazione in 5 punti diversi della circonferenza della vasca. Questo garantisce un impasto ottimale del prodotto finito.

La struttura della macchina è realizzata in acciaio inox AISI 304.

Power Mix boasts a level of robustness and reliability normally found only in far larger planetary mixers. An electronic control system permits an exceptional range of speeds as well as accurate speed control. With Power Mix you can always find the right speed for the job. Fitting and removing tools is easy thanks to ample bowl movement. Another great benefit of this planetary mixer lies in its special gearing system, which allows the mixing tool to work effectively at 5 different points around the bowl. The result is a perfect mixture every time.

The machine body is in AISI 304 stainless steel.

Vasca supplementare a richiesta

Additional bowl available on request



ACCESSORI INCLUSI / Accessories included

Frusta / Whisk

Uncino / Hook

Spatola / Blade



CARATTERISTICHE PRINCIPALI / Special features

- Capacità di lavoro pari a 4 Kg. di impasto
- Vasca da 10 litri realizzata in acciaio inox
- Vasca supplementare disponibile a richiesta
- Motorizzazione con variatore di frequenza
- Griglia di protezione della vasca
- Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico
- 3 utensili in alluminio in dotazione: uncino, spatola e frusta

- 4 Kg. dough capacity
- Stainless steel column, head and pedestal
- 10 liters stainless steel bowl
- Engine with electronic frequency inverter
- Protection guard
- Micro-switch for automatic stopping of tool
- 3 aluminium tools included: hook, spatula and whisk

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	33x 50 cm, H 57 cm
Peso / Weight	35 Kg
Potenza / Power	750 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50/60 Hz
Capacità vasca / Bowl's capacity	10 lt
N° giri/minuto planetario / Planetary revoution/minutes	da/from 40 a/up to 160

PAVOMIX

COD: PAVOMIX

Piccola ed efficiente.

Small but efficient.

La mescolatrice planetaria da banco Pavomix è una macchina professionale di estrema compattezza e solidità, realizzata in fusione di alluminio.

Rappresenta l'ideale strumento di lavoro per qualsiasi cucina, luogo di ristorazione oppure per gelaterie, laboratori di pasticceria, panifici e pizzerie. Indispensabile per tutti gli operatori professionali che pretendono la praticità abbinata alla funzionalità ed all'efficienza.

Though extremely compact, the Pavomix planetary bench mixer is a robust professional machine made in die cast aluminium.

It is ideal for kitchens, catering businesses, ice-cream parlours, pastry chefs, bakeries and pizzerias of all kinds. In fact, Pavomix is the perfect choice for all catering experts in search of practicality, functionality and efficiency.



ACCESSORI INCLUSI/ ACCESSORIES

Frusta / Whisk

Gancio / Hook

Spatola / Blade



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	23x41 cm, H 42 cm
Peso / Weight	19 Kg
Potenza assorbita / Power	500 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50/60 Hz
Capacità vasca Bowl's capacity	6,5 lt
N° giri/minuto planetario Planetary revoution/minutes	da/from 63 a/up to 235

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

- Capacità di lavoro pari a 0,75 kg. d'impasto
 - Ribaltamento testa
 - Vasca in acciaio inox
 - Vasca supplementare disponibile a richiesta
 - Griglia protezione vasca
 - Microinterruttore di sicurezza per arresto automatico utensile
 - Variatore elettronico di velocità
 - 3 utensili: frusta, spatola, gancio
 - Pulsanti marcia/arresto
 - Conformità norme CE
-
- 0,75 kg. dough capacity
 - Structure in aluminium casting
 - Tilting of head
 - Bowl in stainless steel
 - Additional bowl available on demand
 - Safety protection guard
 - Micro-switch for automatic stopping of tool
 - Electronic variable speed
 - 3 tools: whisk, blade, hook
 - Stop/start buttons
 - Conformity with CE norms
 - 3 aluminium tools included: hook, spatula and whisk



DOSATORI
DOSING MACHINES

NEW DOSIPLUS

COD: NEWBDOSIPLUS



La tecnologia più elevata per il corretto dosaggio.

Advanced technology for accurate dosing.

New Dosiplus è un'apparecchiatura studiata per il dosaggio di cioccolato, miele, confettura, marmellata e creme; particolarmente adatta per creme di cioccolato e nocciola. La macchina è dotata di una scocca in acciaio inox AISI 304; essa include la più avanzata tecnologia su scheda elettronica per assicurare affidabilità e facilità d'uso. Le numerose funzioni di lavoro, in modalità manuale o automatica consentono di variare rapidamente le quantità di prodotto da dosare. New Dosiplus aumenta la produttività ed i profitti migliorando l'aspetto e l'uniformità dei prodotti da forno.

Con New Dosiplus si possono dosare, iniettare, spalmare e distribuire prodotti come: impasti fluidi, burro, formaggi cremosi, panna, creme, paste di nocciola, ripieni di frutta, miele, marmellate, salse, burro di arachidi, conserve, budini, yogurt e molto altro ancora.

New Dosiplus is designed to dispense accurate doses of chocolate, honey, jam, marmalade and cream, and is ideal for use with chocolate and hazelnut creams. Its AISI 304 steel body houses the latest electronic control technology for maximum reliability and ease of use. Its several manual and automatic functions permit rapid dose adjustment. New Dosiplus increases productivity and profit by improving the appearance and uniformity of baked products.

New Dosiplus lets you dispense, inject, spread and apply products like liquid mixes, butter, cream cheese, whipped cream, processed cream, hazelnut cream, fruit filling, honey, marmalade, sauce, peanut butter, jam, budino, yogurt and more besides.

Per riempire krapfen, cannoli siciliani, con crema a base di ricotta. Per brioche con crema al cioccolato particolarmente densa.



It can be used to fill doughnuts and Sicilian ricotta cheese cannoli, and is just as effective filling brioches with super-thick chocolate cream too.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	42x32 cm, H 59 cm
Peso / Weight	22 Kg
Potenza assorbita / Power	250 Watt
Tensione di esercizio / Voltage	220/240 volt - 60 Hz
Disponibile a richiesta / Available on demand	110 volt - 60 Hz

COD: 1099044

Tramoggia / Hopper
8 lt.
Ø 250 mm
H 370 mm



COD: 1099040

Tramoggia / Hopper
15 lt.
Ø 250 mm
H 530 mm



Tramoggia standard / Standard hopper	8 lt
Disponibile con tramoggia da / Available with hopper	15 lt

NEW DOSIPLUS Accessori / Accessories



COD: FS-3305

Adattatore a due uscite per gruppo tramoggia ad un'uscita.
Double spout adapter to single spout filler unit.



COD: F-3141

Beccuccio adattatore, uscita singola.
Universal extension, single spout.
Ø 22,2 mm
Lunghezza / Length 200 mm



COD: P-3026

Comando a pedale.
Foot controller pad.



COD: FS3271 *

Fascia riscaldante per tramoggia in silicone rinforzato con regolatore di temperatura.
Dimensione fascia 500 x 250 mm.
Potenza 650 Watt alimentazione 240 Volt.
Aggancio fascia con ganci e molle.
Termostato temperatura regolabile da 0 a 180°C.
Heating band for hopper in reinforced silicone with temperature controller.
Band size 500 x 250 mm.
240 Volt 650 Watt power supply.
Hook band with hooks and springs.
Adjustable Thermostat temperature from 0 to 180°C.

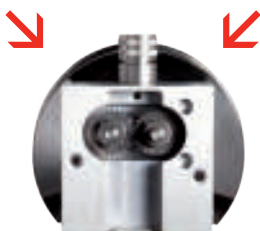


COD: F#3071 *

Il beccuccio a 4 uscite: appositamente studiato per riempire composti negli stampi PAVOFLEX.
The 4-way spout: specifically designed for filling sectioned PAVOFLEX moulds.
L 485 mm - Ø 8 mm



COD: GT8 (8 LT)

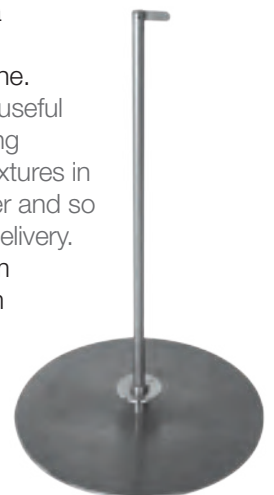


COD: GT15 (15 LT)

Base in alluminio con trattamento di ossidazione alimentare, ingranaggi a lobi in alluminio aventi rotazione indipendente e imbuto in acciaio inox AISI 304.
Con GT8 e GT15 si possono dosare prodotti viscosi contenenti parti solide di 3-4 mm senza romperle (es. mirtili, granelle di nocciola, gocce di cioccolato...) e dosare altresì prodotti delicati che non possono venire compressi in modo eccessivo durante il dosaggio.
Aluminium base with food oxidation treatment, lobe gears in aluminium with independent rotation and stainless steel AISI 304 funnel. With GT8 and GT15 it is possible to dose viscous products with solid parts of 3-4 mm without breaking them (e.g. blueberries, nuts grains, chocolate grains etc...) and to dose delicate products which cannot be pressed during dosing.

COD: DISCO PER TRAMOGGIA*

Il disco per tramoggia, utile strumento per schiacciare i composti più consistenti nella tramoggia e facilitare l'erogazione.
The disk: useful for pressing thicker mixtures in the hopper and so improve delivery.
Ø 250 mm
L 380 mm



NEW DOSIPLUS Beccucci / Spouts

Uscita singola - Applicabili direttamente sul gruppo tramoggia.

Single spouts - Directly applicable on the filler unit.

				
COD: F-3101 * Beccuccio per croissants punta tripla, uscita singola. Triple points, single spout. Ø 6 mm x 3 Lung. / Length 37 mm DIM. 25 mm	COD: F-3097 Beccuccio per bigné e cannoncini mignon. Plain 30° point spout. Ø 8 mm Lung. / Length 57 mm	COD: F-3339 Beccuccio per bigné e cannoncini. Plain spout. Ø 6 mm Lung. / Length 41 mm.	COD: F-3095 Beccuccio pieno, uscita singola. Plain, single spout. Ø 8 mm Lung. / Length 111 mm	COD: F-3090 * Beccuccio per marmellate, uscita singola. Blueberry, single spout. Ø 12 mm Lung. / Length 82,5 mm

				
COD: F-3055 * Beccuccio per cannoli, uscita singola. Plain "Cannoli", single spout. Ø 14 mm	COD: F-3067 * Beccuccio pieno. Plain spout. Ø 22,2 mm Lung. / Length 178 mm	COD: F-3091 Beccuccio pieno. Plain spout. Ø 12 mm Lung. / Length 127 mm	COD: F-3094 Beccuccio pieno, uscita singola. Plain single spout. Ø 12 mm Lung. / Length 89 mm	COD: F-3212 * Beccuccio per farciture basi tonde, uscita singola. Bread roll, single spout. Ø 90 mm 12 Fori / Hole

Uscita doppia - Applicabili con l'adattatore FS-3305.

Double spouts - Applicable with the adapter FS-3305.

				
COD: F-3013 Beccuccio pieno, uscita doppia. Enclair-plain, double spout. Ø 12 mm Lung. / Length 127 mm	COD: F-3064 Beccuccio per farciture profonde, uscita doppia. Plain double spout. Ø 8 mm Lung. / Length 111 mm	COD: F-3076 Beccuccio per bigné e cannoncini mignon, uscita doppia. Plain 30° point, double spout. Ø 8 mm Lung. / Length 61 mm	COD: F-3011 Beccuccio standard, uscita doppia. Standard double spout. Ø 12 mm Lung. / Length 89 mm	COD: F-3014 Beccuccio per marmellate, uscita doppia. Jams double spout. Ø 12 mm Lung. / Length 82,5 mm

				
COD: F-3066 Beccuccio per mignon, uscita doppia. Plain double spout. Ø 6 mm Lung. / Length 45 mm	COD: F-3187 ° Beccuccio riduttore. Dripless assy, valve.	COD: F-3147 * Beccuccio riduttore allungato. Dripless extended assy, valve.	Beccuccio ricopritori per Spouts layering for: F-3141 / FS-3148 COD: F-2418 * Lung. / Length 60 mm	COD: F-2861 * Lung. / Length 30 mm

	COD: FS-2739 * Ø 14 mm		COD: F-3081 * Beccuccio per krapfen, uscita doppia. Donuts, double spout. Ø 6 mm Lung. / Length 37 mm		COD: FS-2740 * Ø 5 x 10 mm	COD: FS-3148 Tubo flessibile / Flexible tube assy Utilizzo con ogni beccuccio Usable with each spout Lung. / Length 1200 mm
	COD: FS-2760 * Ø 12 mm				COD: F-2887 * Ø 9,5 mm	

*A richiesta

DOSIEMME

COD: DOSIEMME

Dosatrice manuale con struttura in alluminio, stantuffo in acciaio inox, imbuto, ugelli e pistone in acciaio inox AISI 304.

Manual dosing machine with aluminium body and AISI 304 stainless steel plunger, funnel, nozzles and piston.

Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox.
Manual Dosingmeter composed of st. steel piston.

DOTAZIONE - Equipment

N° 3 iniettori + valvolina + guarnizione + chiave
N° 3 injectors + valve + gasket + wrench



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Larghezza / Width	37 cm
Altezza / Height	52 cm
Lunghezza / Length	38 cm
Peso / Weight	7,2 Kg
Tramoggia / Feeder unit	7 lt
Pistone / Piston	Ø 3,1 cm
Dose / Doses	da/from 1 a/up to 60 gr

DOSIMINI

COD: DOSMINI

Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox.

Manual dosing machine with stainless steel plunger.

Dosatrice manuale con stantuffo in acciaio inox.
Manual Dosingmeter composed of st. steel piston.

DOTAZIONE - Equipment

N° 3 iniettori + valvolina + guarnizione + chiave
N° 3 injectors + valve + gasket + wrench



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Larghezza / Width	25 cm
Altezza / Height	44 cm
Lunghezza / Length	20 cm
Peso / Weight	2,7 Kg
Tramoggia / Feeder unit	3 lt
Pistone / Piston	Ø 2,4 cm
Dose / Doses	da/from 1 a/up to 12 gr

TEMPERATRICI E GLASSATRICI

TEMPERING AND GLAZING MACHINES

MINITEMPER

COD: MINITEMPER



La temperatrice per il cioccolato.
Chocolate temperer.

Minitemper è una temperatrice per cioccolato di piccole dimensioni e semplice da utilizzare. La differenza dalle temperatrici di maggiore capienza è data dall'impianto di raffreddamento che è ad aria fredda e non ad acqua fredda e si avvale dell'opportunità di avere le bacinelle intercambiabili.

Macchina e bacinella sono realizzate in acciaio inox AISI 304, coperchio trasparente in PET per mantenimento della temperatura e rispetto delle normative igieniche.

Minitemper is a compact and easy-to-use chocolate temperer. The difference between Minitemper and larger temperers lies in the fact that Minitemper uses air cooling instead of water cooling and accepts interchangeable bowls.

Machine and bowls are in AISI 304 stainless steel while a clear PET cover helps maintain the right temperature and a high level of hygiene.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	420 x 400 mm, H 400 mm
Peso / Weight	20 Kg
Potenza assorbita Power	300 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 60 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 volt - 60 Hz
Capacità bacinella Bow's capacity	5 lt - 3 Kg

GLASSICE

COD: GLASS-ICE



Per una glassatura perfetta senza sprechi.

For perfect, waste-free glazing.



Veloce, pratica ed innovativa, la glassatrice vi permetterà di glassare in modo perfettamente uniforme i vostri prodotti, senza il minimo spreco di materia prima.

Quick, practical and innovative, Glassice ensures perfectly uniform glazing with no wastage of raw materials.

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	110 x 60 cm, H 101 cm
Peso / Weight	50 Kg
Potenza assorbita / Power	700 Watt
Tensione di esercizio / Voltage	220/240 volt - 50 Hz
Disponibile a richiesta / Available on demand	110 volt - 60 Hz

METODO D'UTILIZZO - Use

Recipiente di grandi dimensioni da riempire con cioccolato, zucchero, fondant, etc.
Large basin to be filled with chocolate, sugar, fondant, etc.

Facile da usare: con un semplice gesto della mano glassa 100 paste mignon in 15 secondi.

Easy to use: a simple movement of the hand to glaze 100 mignon pastries in 15 seconds.

La vaschetta di recupero permette di non sprecare il prodotto usato per la glassatura.

The bowl underneath collects the dripping product.

L'ampia base di lavoro consente la glassatura di prodotti con le più svariate forme e dimensioni.

Its large working base allows to glaze products of different shapes and dimensions.

È possibile glassare con diversi colori senza dover pulire la macchina ad ogni cambio di prodotto.

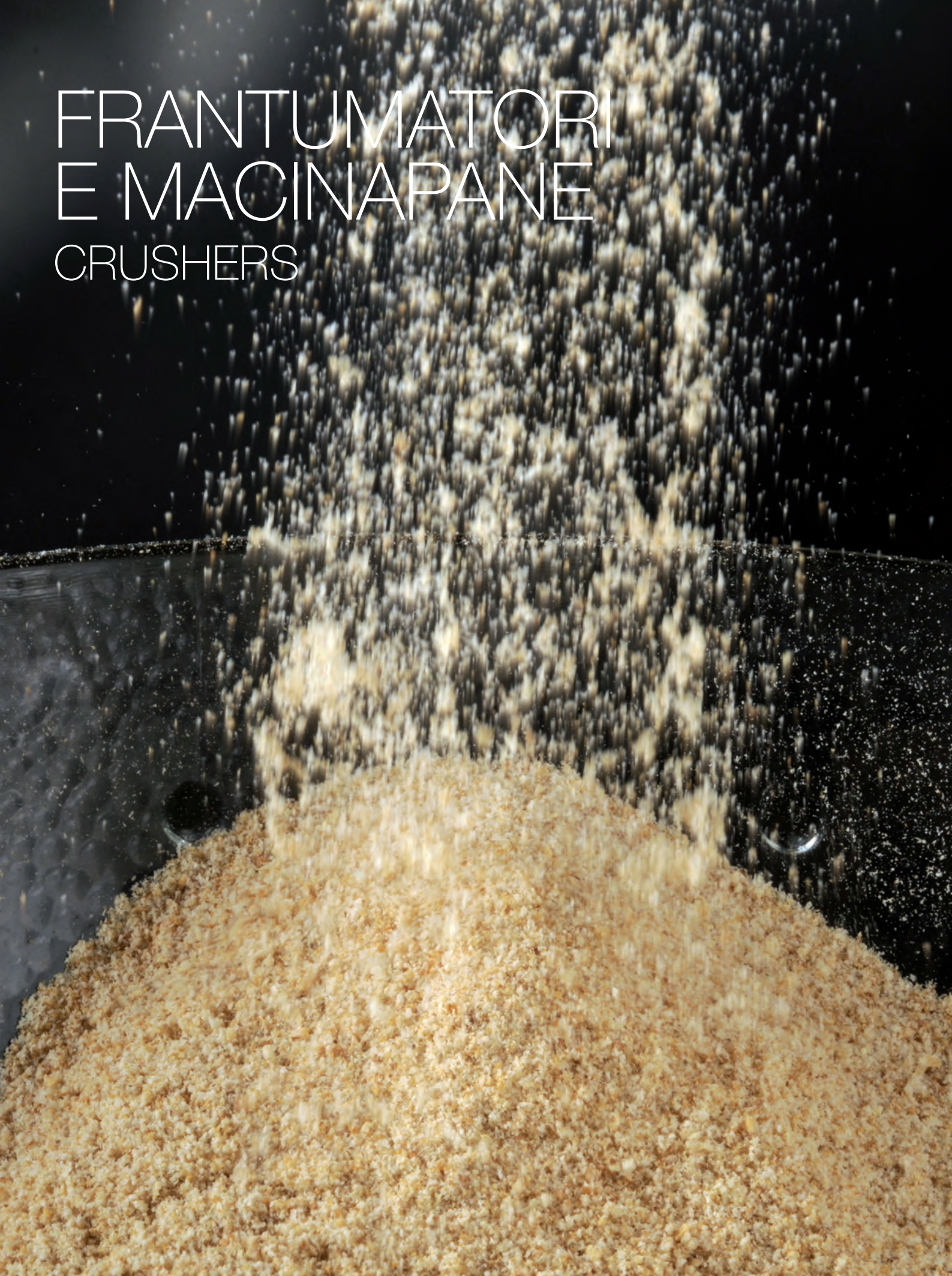
It is not necessary to clean the unit each time you change your glazing colour.

Una volta glassato il prodotto, si può intervenire con ulteriori decori senza levare i manufatti dalla glassatrice.

Once the product is glazed you can continue decorating without washing the machine.



FRANTUMATORI E MACINAPANE CRUSHERS



CUTTER

Pratici e semplici da usare.
Practical and easy to use.

Formidabili tritatutto per preparare granella di nocciole, mandorle tritate e adatta alla lavorazione di moltissimi prodotti di normale utilizzo in laboratorio. Ottime macchine per la preparazione di salse di frutta e verdura, gelatine di frutta e piccoli impasti.

An amazing multi-purpose machine for chopping hazelnuts, almonds and many other products commonly used in food production. Excellent for preparing fruit and vegetable sauces, fruit jellies and mixes.



CUTTC4

Dimensioni / Dimensions:
380x320x270 mm
Velocità / Speed: 2600 g/m
Vasca / Bowl: lt 3,5
Motore / Engine: Hp 0,5



CUTTC6

Dimensioni / Dimensions:
380x320x320 mm
Velocità / Speed: 2600 g/m
Vasca / Bowl: lt 5,5
Motore / Engine: Hp 0,5



CUTTC9W

Dimensioni / Dimensions:
470x330x400 mm
Velocità / Speed:
1100-2600 g/m
Vasca / Bowl: lt 9
Motore / Engine: Hp 0,5



CUTTC15

Dimensioni / Dimensions:
420x445x1030 mm
Velocità / Speed:
1400-2800 g/m
Vasca / Bowl: lt 15
Motore / Engine: Hp 2,5

CUTTC4W

Dimensioni / Dimensions:
380x320x270 mm
Velocità / Speed:
1100-2600 g/m
Vasca / Bowl: lt 3,5
Motore / Engine: Hp 0,5

CUTTC6W

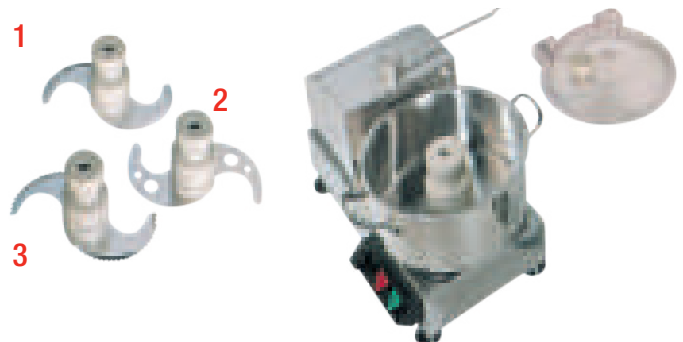
Dimensioni / Dimensions:
380x320x320 mm
Velocità / Speed:
1100-2600 g/m
Vasca / Bowl: lt 5,5
Motore / Engine: Hp 0,5

CUTTC15DV

Dimensioni / Dimensions:
420x445x1030 mm
Velocità / Speed:
1400-2800 g/m
Vasca / Bowl: lt 15
Motore / Engine:
Hp 2,2+3
2 velocità / speeds

LAME/BLADES

- 1) Lama di serie / Standard blade, normally supplied
- 2) Lama a richiesta / Blade on request
- 3) Lama a richiesta / Blade on request



TORNADOS

COD: TORNADOS

Macinapane
Bread crusher



FPG 1200

COD: FGP 1200

Frantumatore per pane grosso.
Bread crusher for large piece of bread.



Specifico per grattuggiare pane secco, grissini, prodotti secchi da forno. Dotato di 4 filtri di scelta della granulometria. La tramoggia è dotata di due paratie inclinate e disassate, di un microinterruttore rispondente alle attuali norme di sicurezza. Interamente in Acciaio Inox nelle parti a contatto con il pane.

Specially designed for grating dry bread, grissini, and other dry bakery products. Comes with 4 different size sieves. The hopper features two offset, sloping walls and a microswitch for conformity to the latest safety legislation. All parts that come into contact with food products are made in stainless steel.

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	50 x 50 cm, H 95 cm
Peso / Weight	25 Kg
Potenza assorbita Power	750 Watt
Tensione di esercizio / Voltage	220/380 volt - 50/60 Hz
Motore trifase Threephase motor	Hp 1
Produzione oraria Output per hour	100/120 Kg/h

Frantumatore per pane grosso che è in grado di frantumare pagnotte e filoni freschi o essiccati fino a 2,5 kg di peso, con una produzione oraria di 1000/2000 kg.

Bread crusher for loaves, capable of crushing fresh and dried loaves up to 2.5 kg in weight.
Hourly output: 1000 to 2000 kg.

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	90 x 80 cm, H 160 cm
Peso / Weight	280 Kg
Potenza assorbita Power	4000 Watt
Alimentazione / Voltage	220/380 volt - 50/60 Hz
Riduttore / Adapter	a vite senza fine in bagno d'olio / screw endless adapter in oil bath
Motoriduttore / Adapter	Hp 5,5



SG**COD: SG**

Macinapane industriale per grandi quantità.

High volume, industrial bread crumber.

Questo macinapane industriale è nato per la macinazione di grandi quantità di prodotti secchi da forno (pane, grissini, biscotteria).

Potenza motore 5.5 HP.

Capacità di carico 35 kg.

Possibilità di alimentazione automatica con lo specifico caricatore a nastro.

An industrial bread crumber for processing large quantities of dry bakery products (bread, grissini, biscuits, etc.).

Motor power: 5.5 HP

Load capacity: 35 kg

Automatic conveyor belt loading option.

**SUPERGHIBLI****COD: SUPERGHIBLI**

Macinatore per pane.

Bread crumber.

Per la macinazione di pane secco e di tutti i prodotti secchi da forno. Tramoggia di carico e camera di macinazione in Acciaio Inox. La tramoggia di carico è dotata di un cono di protezione per le norme antfortunistiche. Dotato di tre filtri per la scelta della granulometria.

For crumbing bread and other dry bakery products.

Stainless steel loading hopper and crumbing chamber. The loading hopper comes complete with a safety cone for compliance with safety legislation. Comes with 4 different size sieves.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	97 x 70 cm, H 167 cm
Peso / Weight	280 Kg
Potenza assorbita / Power	4000 Watt
Tramoggia / Hopper	97 x 70 cm
Altezza bocca di scarico Height of discharge outlets	75 cm
Motore trifase / Threephase motor	HP 5,5
Alimentazione / Voltage	220/380 volt - 50/60 Hz
Produzione oraria Output per hour	400/450 Kg/h

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	55 x 68 cm, H 135 cm
Peso / Weight	80 Kg
Potenza assorbita / Power	2200 Watt
Tramoggia / Hopper	ø 60 cm
Motore trifase Threephase motor	HP 3,0
Alimentazione / Voltage	220/380 volt - 50/60 Hz
Produzione oraria Output per hour	250/300 Kg/h

ROLLERBISCUIT

COD: ROLLERBISCUIT

Lo strumento ideale per stendere tutti i tipi di biscuit.

The ideal machine for rolling all types of biscuit.

Rollerbiscuit è uno strumento studiato per permettere di stendere tutti i tipi di biscuit e/o masse di pari densità con una velocità ed una precisione davvero uniche. I vantaggi che si ottengono con l'impiego di Rollerbiscuit sono numerosi: nella stesura del biscuit si impiega circa 1/4 del tempo normalmente impiegato con il metodo tradizionale, a tutto vantaggio della qualità del prodotto. Il prodotto ottenuto è estremamente regolare sia in altezza sia in larghezza e di conseguenza anche in cottura. Si stendono biscuit adatti ad ogni tipo di utilizzo ma soprattutto per la preparazione di mignon da taglio e di tronchetti. Il funzionamento è totalmente meccanico; Rollerbiscuit dispone di pratiche tacche di regolazione per l'altezza del biscuit ed un regolatore centrale che permette di memorizzare il livello selezionato in modo da poter chiudere lo sportello (e di riportarlo velocemente all'altezza desiderata) quando si smette di tirare il foglio di carta da forno e si posiziona il biscuit sulle teglie. Rollerbiscuit è costruito interamente in acciaio inox, è facilmente smontabile e può essere lavato in lavastoviglie.

Rollerbiscuit is specially designed to roll, with extreme speed and precision, all kinds of biscuit and any other mix of similar density. Rollerbiscuit delivers a wide range of benefits. Rolling, for example, takes only 1/4 of the time necessary for traditional methods, and ensures better product quality too. The product obtained is superbly uniform in thickness and width and therefore cooks more evenly too. Rollerbiscuit rolls out all kinds of biscuit but is specially suited to the preparation of mignons and logs. Rollerbiscuit is fully mechanical in functioning. Practical adjusters permit product thickness to be set as required. A central adjuster fixes (and lets you maintain) door height so that the door can be closed once the sheet of oven paper has been pulled out and the biscuits are being placed in trays. Rollerbiscuit is made entirely from stainless steel and is easy to disassemble for washing in a dishwasher.



RR200

Rotolo di carta da forno fornito a parte.
Paper roll separately sold.

200 m x 40 cm



L'utilizzo di ROLLERBISCUIT richiede un solo operatore ed è estremamente facile ed immediato.

The use of ROLLERBISCUIT demands only a single operator and it is extremely easy and immediate.

1 Rovesciare la montata di biscuit nella tramoggia.

Turn upside down the mounted biscuit inside the hopper.



2 Posizionare lo sportello all'altezza desiderata.

Set the door at the wished height.



3 Tirare la carta per tutta la lunghezza del piano di lavoro.

Pull the paper for all the length of the work.



4 Con l'aiuto di un bisturi tagliare il foglio della stessa lunghezza della teglia.

Cut the sheet of the same length of the tray with the aid of a knife.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	40 x 47,5 cm, H 31,5 cm
Peso/ Weight	9 Kg

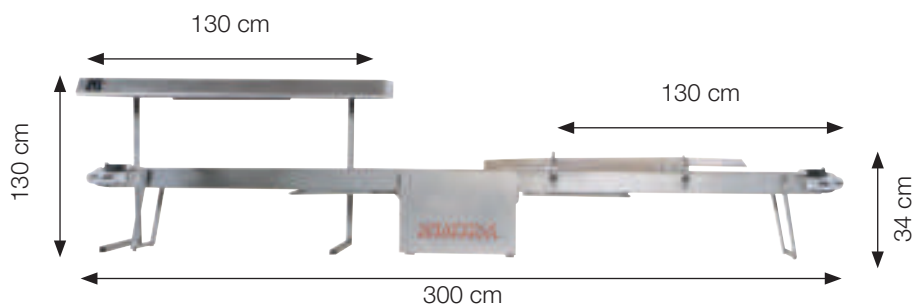
SPIATTINA



COD: SPIATTINA

La soluzione ideale per preparare e servire al momento ogni tipo di piatto

The ideal solution for preparing and serving all kinds of dish.



Spiattina permette di ottimizzare gli intervalli di tempo tra la preparazione dei piatti e il servizio in tavola, oltre a ridurre gli ingombri su carrelli portapiatti, tavoli, celle, etc.

Spiattina minimises the delay between the moment when food is prepared and that when it is finally served at table. Spiattina also helps reduce the size of serving trolleys, serving tables and food warmers, etc..



Bastano alcuni secondi e pochi semplici gesti per renderla operativa e terminato il servizio Spiattina risulta facilmente trasportabile e di minimo ingombro.

Spiattina only takes a few seconds and a couple of simple gestures to use. It is also easy to move and compact to store when serving finishes.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	65 x 50 cm, H 170 [chiusa / closed] 50 x 300 cm, H 34 cm [aperta / open] 50 x 30 cm, H 130 cm [aperta con lampada / open with lamp]
Peso / Weight	70 Kg
Potenza assorbita / Power	150 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/240 volt - 50-60 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand	110 volt - 50-60 Hz

LAMPADA / Lamp COD. LAMPADA SPIATTINA

CARATTERISTICHE TECNICHE Lamp technical features

Dimensioni / Dimensions	130 x 40, H 15 cm
Peso/ Weight	16 Kg
Potenza assorbita / Absorption	1200 Watt
Tensione / Voltage	220 volt

MANDAPASTA FV400/FV500



COD: MANDAPASTA FV400/FV500

Ideale per formare filoni di pasta aventi un peso compreso tra i 5 e i 35 Kg.
Ideal for making pasta dough in pieces weighing from 5 to 35 kg.

Questa macchina è stata studiata appositamente per formare con precisione filoni di pasta di un peso compreso tra i 5 kg ed i 35 kg.

This machine is specially designed to make pasta dough in pieces weighing from 5 to 35 kg.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	152 x 146 cm, H 130 cm
Peso / Weight	350 Kg
Potenza assorbita / Power	750 Watt
Tensione di esercizio Voltage	226/380 volt - 60 Hz

VEGA



COD: VEGA

Per riempire automaticamente sacchetti preformati.
Automatic filler for preformed bags.

Questa macchina è studiata per il riempimento automatico di sacchetti preformati, in materiale plastico termosaldabile, con dosaggi compresi tra 100 gr e 400 gr di prodotto. Adatta per pane grattugiato e prodotti sfarinati granulari.

Vega is designed to automatically fill preformed, heat-sealable plastic bags with doses of 100 to 400 grams of product. Vega is ideal for use with breadcrumbs and similar grated bakery products.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	40 x 50 cm, H 85 cm
Peso / Weight	30 Kg
Potenza assorbita / Power	120 Watt
Tensione di esercizio Voltage	220/380 volt - 60 Hz
Disponibile a richiesta Available on demand Voltage	220 volt - 50 Hz monofase / monophase
Motore trifase / Threephase motor	0,12 HP

SIGILLATRICE / SEALER

Dimensioni / Dimensions
340x270 mm, H 273 mm



TAVOLO C/S

Dimensioni / Dimensions
425x559 mm, H 343
Acciaio inox
Stainless steel

DECOBASSINA

COD: DECOBASSINA

Per tostare la frutta secca.
To toast dried fruit.

Macchina per la realizzazione di prodotti pralinati, zucchero caramellato di mandorle, arachidi, noci e nocciole, frutta secca, ricoperti di gianduia o cioccolato, e altre specialità per confetteria.

Machine for preparing pralines, sugar coated almonds, peanuts, walnuts and hazelnuts, candied fruit, gianduia or chocolate coated confectionery and other similar products.

Disponibile con attacco a metano od a gas

Available with methan or propan gas

Telaio di ferro zincato / Zinc-plated iron frame

Contenitore in rame / Copper basin



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	55 x 67 cm, H 74 cm
Peso / Weight	32 Kg
Potenza assorbita / Power	170 Watt
Alimentazione / Voltage	220 volt - 50-60 Hz
Capacità di lavorazione Production capacity	da/from 2 a/up to 8 Kg

MICROONDE

Forni digitali a microonde.
Digital microwave ovens.

Forni digitali, in acciaio inox, con piano in vetroceramica sigillato, 20 memorie programmabili e 10 livelli di cottura. Timer da 60 minuti. Raffreddamento automatico dei componenti elettrici. Sistema di distribuzione delle microonde ad antenna rotante con due magnetron per i modelli MASTER 1400D e MASTER 1800D.

Stainless steel, digital microwave ovens with a sealed ceramic glass bottom, 20 programmable presets and 10 cooking levels. 60 minute timer. Automatic cooling of electrical components. Rotary antenna microwave distribution system with two magnetrons on the MASTER 1400D and MASTER 1800D models.



COD: MASTER 1000D

dim. esterne / external dim. 425 x 559 mm, H 343
Capacità / Capacity: 17 lt
Potenza / Power: 1000 Watt
Alimentazione / Voltage: 230 volt
dim. interne / internal dim. 330 x 305 mm, H 175

COD: MASTER 1400D

dim. esterne / external dim. 425 x 559 mm, H 343
Capacità / Capacity: 17 lt
Potenza / Power: 1400 Watt
Alimentazione / Voltage: 230 volt
dim. interne / internal dim. 330 x 305 mm, H 175

COD: MASTER 1800D

dim. esterne / external dim. 425 x 564 mm, H 343
Capacità / Capacity: 17 lt
Potenza / Power: 1800 Watt
Alimentazione / Voltage: 230 volt
dim. interne / internal dim. 330 x 305 mm, H 175

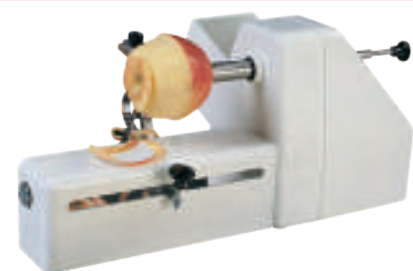
PELAMELE

Fruit peeler.

COD: PELAMELE

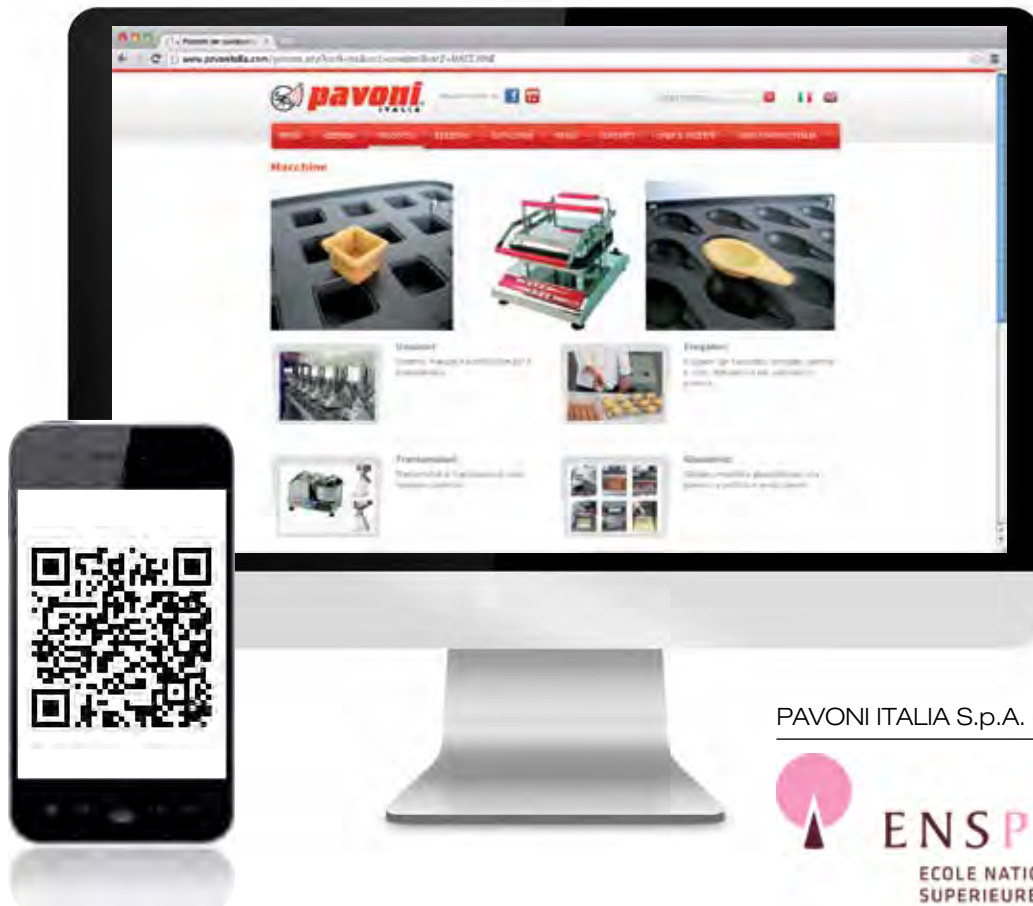
Veloce, facile da usare, evita sprechi di materiale.
Il frutto viene sbucciato, tagliato a fette e il torsolo tolto;
resta quindi pronto per essere utilizzato a piacere.
Movimento meccanico.

Quick and easy to use. Avoids unnecessary waste.
The fruit is cored, peeled and sliced ready for use.
Mechanical action.



CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical features

Dimensioni / Dimensions	420x150 mm, H 210 mm
Peso / Weight	6,15 kg



PAVONI ITALIA S.p.A. è sponsor ufficiale di:



www.ensp-adf.com



www.castalimenti.it



Seguici anche su



<https://www.facebook.com/PavoniProfessional>
<http://www.youtube.com/PAVONITALIASPA>



PAVONI ITALIA S.P.A. | VIA E. FERMI, S.N. 24040 SUISIO BG ITALIA
TEL. + 39 035 49 34 111 | FAX +39 035 49 48 200
INFO@PAVONITALIA.COM | WWW.PAVONITALIA.COM



Organizzazione con sistema di gestione certificato
ISO 9001:2008

CATALOGO MACCHINE • Machines
catalogue • CATALOGO MACCHINE
• Machines catalogue • CATALOGO
MACCHINE • Machines catalogue
CATALOGO MACCHINE • Machines
catalogue • CATALOGO MACCHINE
• Machines catalogue • CATALOGO
MACCHINE • Machines catalogue
CATALOGO MACCHINE • Machines
catalogue • CATALOGO MACCHINE
• Machines catalogue • CATALOGO
MACCHINE • Machines catalogue
CATALOGO MACCHINE • Machines



PAVONI ITALIA S.P.A.

VIA E. FERMI, S.N. 24040 SUISIO BG ITALIA TEL. + 39 035 49 34 111 FAX +39 035 49 48 200
INFO@PAVONITALIA.COM WWW.PAVONITALIA.COM