



LAVORAZIONE PASTA

BAKERY AND PASTA MAKING





**PARTNER INFATICABILI...
VERI STRUMENTI DA LAVORO**

TIRELESS PARTNER...
A REAL WORKING TOOL

MACCHINE PER LA PASTA FRESCA
PASTA MACHINES

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA
SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

IMPASTATRICI SERIE TESTA SOLLEVABILE
LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

STENDIPIZZA
PIZZA SHAPING MACHINE

SFOGLIATRICI
DOUGH SHEETER





MACCHINA PER LA PASTA PASTA MACHINE

- Macchina professionale per produzione di pasta fresca • Ideale per piccola, media, grande ristorazione, di ridotto ingombro ma professionale
- Struttura in acciaio • Norme CE • Fabbricata in Italia

Dopo aver versato gli ingredienti nella vasca, la macchina impasta automaticamente per cinque minuti circa, poi inizia la trafilazione (invertitore in posizione 2). Si avrà così in pochissimi minuti pasta nei vari formati inserendo la trafila desiderata.

- Professional machine for homemade fresh pasta production • Ideal for small, medium, large catering, professional with space saving size • Steel structure • CE approved • Made in Italy

Pour the ingredients into the tank and the machine starts kneading for five minutes and shapes different Italian pasta variations (place inverter on position 2), depending on the pasta mould chosen.



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Produzione oraria Production per hour (kg/h) | Produzione minima Minimum production (kg) | Capacità vasca Tank capacity (kg) |
|------------------|---|-----------------------------------|---|--|--------------------------------------|
| FMPM 102 | 230/50* | 0,4 | 5,0 | 0,5 | 1,5 |
| FMPM 100 | | 0,6 | 8,0 | 1,0 | 2,5 |
| FMPM 100T | | 0,6 | 8,0 | 1,0 | 2,5 |
| FMPM 101 | 230 - 400/50* | 0,8 | 13,0 | 1,5 | 4,0 |

* 230/60 disponibile con sovrapprezzo - 230/60 available at extra cost

MINI MINI



Peso netto
Net weight (kg)
17,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 480 / H. 290



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

MEDIA MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350



MEDIA CON TAGLIAPASTA WITH PASTA CUTTER - MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
30,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 600 / H. 350



CHIAVE SVITA-GHIERA
UNSCREWING KEY

GRANDE CON TAGLIAPASTA WITH PASTA CUTTER - LARGE



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 / D. 650 / H. 450



UNITÀ TAGLIA-PASTA
PASTA CUTTER UNIT

NORME CE / CE APPROVED

| | Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230 |
|--|----------------------------------|--------------------------------|
| MINI 230V monofase single phase codice prodotto product code | | FMPM102 |
| MEDIA 230V monofase single phase codice prodotto product code | | FMPM100 |
| MEDIA C/TAGLIAPASTA 230V monofase single phase codice prodotto product code | | FMPM100T |
| GRANDE C/TAGLIAPASTA 230-400V trifase three phase codice prodotto product code | FMPM101 | |

Le trafile sono costruite in bronzo, permettendo così di preservare nella pasta una porosità tale favorire la presa del condimento e mantenere quell'aspetto casereccio tanto ricercato. La macchina lavora con tutti i tipi di farina.

Bronze moulds that preserve pasta porosity for better sauce cling and keep the homemade appearance. All types of flour can be used.



AVVERTENZE
WARNING

Mantenere le trafile a bagno dopo l'utilizzo
Store the moulds in the water after use

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA MINI

PASTA MACHINE DRAWN - MINI



CASERECCÉ
FT01S



FUSILLI
FT02S



PAPPARDELLE
FT03S



GNOCCHI
FT04S



BUCATINI
FT05S



MACCHERONI
FT06S



CAPELLI D'ANGELO
FT07S



SPAGHETTI
FT08S



TAGLIOLINI
FT09S



TAGLIATELLE
FT10S



PASTA SFOGLIA
FT11S



GRAMIGNA
FT12S



BIGOLI
FT13S



CHITARRA
FT14S



CANNELLONI
FT15S

TRAFILE PER MACCHINA PER LA PASTA MEDIA E GRANDE

PASTA MACHINE DRAWN - MEDIUM AND LARGE



CASERECCÉ
FT16L



FUSILLI
FT17L



PAPPARDELLE
FT18L



GNOCCHI
FT19L



BUCATINI
FT20L



MACCHERONI
FT21L



CAPELLI D'ANGELO
FT22L



SPAGHETTI
FT23L



TAGLIOLINI
FT24L



TAGLIATELLE
FT25L



PASTA SFOGLIA
FT26L



GRAMIGNA
FT27L



BIGOLI
FT28L



CHITARRA
FT29L



CANNELLONI
FT30L

CONSIGLIO PER L'USO

RECOMMENDATIONS FOR USE

Per poter ottenere un corretto impasto occorre tenere presente che per ogni kg. di farina servono circa 380cl. di liquido (uova, acqua, verdure passate, ecc); una volta versata la farina e poi il liquido nella vasca, si chiude il coperchio e si mette in funzione la macchina. Per l'impasto si può usare qualsiasi tipo di farina, di grano, di semola o misto semola-farina di grano. Può succedere che la farina, a seconda del luogo e della temperatura in cui venga conservata, necessiti di una piccola correzione di acqua da aggiungere o sottrarre all'impasto. Si prevede, inoltre, che il peso medio di un uovo sia di 50g e che per ogni uovo in meno che si metta nell'impasto occorra versare 50 cl. di acqua. I tempi di impasto variano dai 5 ai 8 minuti.

To correctly make the dough, remember that about 300 cl. of liquid (eggs, water, vegetable juice, etc.) are required for each kg. of flour. After introducing the flour and pouring the liquid in the basin. Any type of flour, can be used for the dough - whole wheat, bran or meal. According to where and at what temperature the flour is kept, it may require slightly more or less water to make the dough. On average, an egg weighs 50 g and can be substituted for 50 cl. of water. Kneading time varies from 5 to 8 minutes.

Per ottenere un buon impasto rispettare i seguenti consigli:

The following recommendations are provided to obtain good dough quality:

| FARINA FLOUR | + | LIQUIDO LIQUID | = | (UOVA EGGS | + | ACQUA WATER |
|-----------------|---|-------------------|---|----------------|---|----------------|
| 0,5 kg | + | 190 gr | = | 🥚 x 4 | + | 💧 0 gr |
| 1,0 kg | + | 380 gr | = | 🥚 x 7 | + | 💧 30 gr |
| 1,5 kg | + | 570 gr | = | 🥚 x 11 | + | 💧 20 gr |
| 2,0 kg | + | 760 gr | = | 🥚 x 15 | + | 💧 10 gr |
| 3,0 kg | + | 1140 gr | = | 🥚 x 23 | + | 💧 0 gr |





IMPASTATRICE DA BANCO TABLE-TOP DOUGH MIXER

Trasmissione a catena • Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio • Pulegge e corone di produzione nazionale • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricata in Italia

Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian made pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy

5KG TESTA FISSA



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 250x160



Peso netto
Net weight (kg)
23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 250 / D. 450 / H. 350



5KG TESTA SOLLEVABILE



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 250x160



Peso netto
Net weight (kg)
27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 250 / D. 450 / H. 350



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (KW) | Volume vasca Tank diameter (lt) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Capacità farina Flour capacity (kg) |
|-------------|---|-----------------------------|------------------------------------|---|--|
| 5 KG | 230/50 | 0,37 | 7 | 5 | 3 |

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

5 KG 0,37 Kw - 7 litri - testa fissa

codice prodotto product code

FI7M

5 KG 0,37 Kw - 7 litri - testa sollevabile

codice prodotto product code

FIA7M

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



- Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca, asta spaccapasta e spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali • Norme CE
- Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel • CE approved



4KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 495 / D. 302 / H. 385

| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Dimensione vasca Tank diameter (lt) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Peso netto Net weight (kg) |
|-------------|---|-----------------------------------|--|---|-------------------------------|
| 4 KG | 230/50 | 0,45 | 8 | 4 | 36 |

NORME CE / CE APPROVED

F18MTM

4 KG 0,45 Kw - 8 litri - testa fissa
codice prodotto product code





IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

• Macchinario per uso professionale • Testa fissa • Robusta struttura in acciaio • Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana • Trasmissione a catena • Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



8 KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 260



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 290 / D. 590 / H. 580



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (KW) | Volume vasca Tank diameter (lt) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Capacità farina Flour capacity (kg) | Altezza ruote Wheel size (cm) |
|--------------|---|-----------------------------|------------------------------------|---|--|----------------------------------|
| 8 KG | 230/50 | 0,37 | 10 | 8,0 | 4 | 8,5 |
| 17 KG | 230/50 230-400/50 | 0,75 | 22 | 17,0 | 8,5 | |
| 25 KG | | 1,10 | 32 | 25,0 | 12,5 | |
| 35 KG | | 1,10 | 41 | 35,0 | 17,5 | |
| 42 KG | | 1,50 | 48 | 42,0 | 21,0 | |

17KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 360



Peso netto
Net weight (kg)
63,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 385 / D. 670 / H. 725



25KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 400



Peso netto
Net weight (kg)
94,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 435 / D. 750 / H. 810



35KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450



Peso netto
Net weight (kg)
98,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 820 / H. 850



42KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450



Peso netto
Net weight (kg)
105,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 805 / H. 850



NORME CE / CE APPROVED

| | Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230 |
|---|----------------------------------|--------------------------------|
| 8 KG 0,37 Kw - 10 litri codice prodotto <i>product code</i> | | FI10M |
| 17 KG 0,75 Kw - 22 litri codice prodotto <i>product code</i> | FI20T | FI20M |
| 17 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FI20TDV | |
| 25 KG 1,10 Kw - 32 litri codice prodotto <i>product code</i> | FI30T | FI30M |
| 25 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FI30TDV | |
| 35 KG 1,10 Kw - 41 litri codice prodotto <i>product code</i> | FI40T | FI40M |
| 35 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FI40TDV | |
| 42 KG 1,50 Kw - 48 litri codice prodotto <i>product code</i> | FI50T | FI50M |
| 42 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FI50TDV | |



IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

• Macchinario per uso professionale • Testa sollevabile • Robusta struttura in acciaio • Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana • Trasmissione a catena • Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Vasca estraibile • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • With manual liftable head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Removable tank • Wheels with brake included • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



8 KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 260



Peso netto
Net weight (kg)
57,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 600 / H. 645



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kw) | Volume vasca Tank diameter (lt) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Capacità farina Flour capacity (kg) | Altezza ruote Wheel size (cm) |
|--------------|---|-----------------------------|------------------------------------|---|--|----------------------------------|
| 8 KG | 230/50 | 0,37 | 10 | 8,0 | 4,0 | 8,5 |
| 17 KG | 230/50 230-400/50 | 0,75 | 22 | 17,0 | 8,5 | |
| 25 KG | | 1,10 | 32 | 25,0 | 12,5 | |
| 35 KG | | 1,10 | 41 | 35,0 | 17,5 | |
| 42 KG | | 1,50 | 48 | 42,0 | 21,0 | |

17KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 360



Peso netto
Net weight (kg)
81,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 390 / D. 670 / H. 735



25KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 400



Peso netto
Net weight (kg)
100,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 435 / D. 750 / H. 810



35KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450



Peso netto
Net weight (kg)
115,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 815 / H. 850



42KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450



Peso netto
Net weight (kg)
121,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 800 / H. 850



NORME CE / CE APPROVED

| | Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230 |
|---|----------------------------------|--------------------------------|
| 8 KG 0,37 Kw - 10 litri codice prodotto <i>product code</i> | | FIA10M |
| 17 KG 0,75 Kw - 22 litri codice prodotto <i>product code</i> | FIA20T | FIA20M |
| 17 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FIA20TDV | |
| 25 KG 1,10 Kw - 32 litri codice prodotto <i>product code</i> | FIA30T | FIA30M |
| 25 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FIA30TDV | |
| 35 KG 1,10 Kw - 41 litri codice prodotto <i>product code</i> | FIA40T | FIA40M |
| 35 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FIA40TDV | |
| 42 KG 1,50 Kw - 48 litri codice prodotto <i>product code</i> | FIA50T | FIA50M |
| 42 KG doppia velocità <i>double speed</i> codice prodotto <i>product code</i> | FIA50TDV | |

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



• Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca e asta spaccapasta, spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali con arresto di emergenza • Norme CE

• Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel with emergency stop button • CE approved



8KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 312 / D. 586 / H. 576

| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Dimensione vasca Tank diameter (mm) | Volume vasca Tank output (lt) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Capacità farina Flour capacity (kg) | Altezza ruote Wheel size (cm) | Peso netto Net weight (kg) |
|-------------|---|--------------------------------------|--|----------------------------------|---|--|----------------------------------|-------------------------------|
| 8KG | 230/50 | 0,55 | ø260 | 10 | 8 | 4 | 8,5 | 52 |
| 18KG | 230•400/50 | 1,1 | ø355 | 20 | 18 | 9 | | 78 |
| 25KG | | 1,5 | ø410 | 30 | 25 | 12,5 | | 106 |
| 38KG | | 2,2 | ø450 | 40 | 38 | 19 | | 138 |



IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



18KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 381 / D. 736 / H. 685



25KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 432 / D. 778 / H. 750



38KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 875 / H. 755

NORME CE / CE APPROVED

8 KG 0,55 Kw - 10 litri

codice prodotto product code

18 KG 1,1 Kw - 20 litri

codice prodotto product code

18 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code

25 KG 1,5 Kw - 30 litri

codice prodotto product code

25 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code

38 KG 2,2 Kw - 40 litri

codice prodotto product code

38 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FI10MTM

FI20TTM

FI20MTM

FI20TDVTM

FI30TTM

FI30MTM

FI30TDVTM

FI40TTM

FI40MTM

FI40TDVTM

imported

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE

SPIRAL DOUGH MIXER LIFTABLE HEAD



• Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca e asta spaccapasta, spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali con arresto di emergenza • Norme CE

• Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel with emergency stop button • CE approved



18KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 395 / D. 753 / H. 690

| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Dimensione vasca Tank diameter (mm) | Volume vasca Tank output (lt) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Capacità farina Flour capacity (kg) | Peso netto Net weight (kg) |
|-------------|---|--------------------------------------|--|----------------------------------|---|--|-------------------------------|
| 18KG | 230•400/50 | 1,1 | ø360 | 20 | 18 | 9 | 97 |
| 25KG | | 1,5 | ø410 | 30 | 25 | 12,5 | 134 |
| 38KG | | 2,2 | ø450 | 40 | 38 | 19 | 167 |



IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE

SPIRAL DOUGH MIXER LIFTABLE HEAD



25KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 445 / D. 795 / H. 760



38KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 485 / D. 875 / H. 765

NORME CE / CE APPROVED

18 KG 1,1 Kw - 20 litri

codice prodotto product code

18 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code

25 KG 1,5 Kw - 30 litri

codice prodotto product code

25 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code

38 KG 1,5 Kw - 40 litri

codice prodotto product code

38 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FIA20TTM

FIA20MTM

FIA20DVTM

FIA30TTM

FIA30MTM

FIA30DVTM

FIA40TTM

FIA40MTM

FIA40DVTM

imported

PLANETARIE BAKER SERIE PM, PK

PLANETARY MIXERS BAKER PM, PK SERIES



PM5 PM7 • Macchinario per uso professionale • Struttura verniciata antigraffio • Vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304 • Coperchio vasca grigliato inox • Motore asincrono • Utensili e vasca a sgancio rapido • Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi • Testa sollevabile • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE • **PK8** • Macchinario per uso professionale • Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo • Motore asincrono ventilato • Termica di protezione • Trasmissione a ingranaggi • Micro alla protezione della vasca di lavorazione • Cambio a 3 velocità • Comandi frontali con pulsante di arresto • Vasca e frusta in acciaio inox AISI 304 • Uncino e spatola in alluminio • Utensili e vasca a sgancio rapido • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

PM5 PM7 • Professional equipment • Scratch resistant painted body • Bowl, hook, beater and whisk in AISI 304 stainless steel • AISI 304 bowl protection grid • Asynchronous motor • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Electronic speed regulator, transmission with gears and belt • Liffable head • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved • **PK8** • Professional equipment • Durable enameled bodywork • Asynchronous ventilated motor • Thermal overload protection included • Gears transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Three speeds • Frontal controls with emergency stop button • Bowl and whisk in AISI 304 stainless steel • Hook and beater in aluminium • Tools and bowl with quick unlock mechanism • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

BakerPM

PM 5

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 mm / D. 350 mm / H. 400 mm

BakerPM

PM 7

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 250 mm / D. 420 mm / H. 420 mm

BakerPK

PK 8

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 mm / D. 470 mm / H. 580 mm



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Assorbimento Power input (Kwatt) | Velocità Speed (RPM) | Dim.ciotola Bowl dimensions (mm) | Capacità Capacity | Pasta frolla Pastry (kg) | Pan di spagna Sponge cake | Albumi d'uova Egg whites | Peso netto Net weight (kg) |
|-------------|--|-------------------------------------|-------------------------|--|----------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| PM 5 | 230 / 50 | 0,30 | 40/250 | ø205x170 | 5 | 0,8 | 5 uova/eggs | 7 | 13 |
| PM 7 | | 0,325 | 40/250 | ø235x205 | 7 | 1,0 | 7 uova/eggs | 10 | 15 |
| PK 8 | | 0,35 | 132/234/421 | ø228x225 | 8 | 1,2 | 10 uova/eggs | 12 | 21 |

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

PM 5 0,3 Kw

codice prodotto product code

PGM5

PM 7 0,325 Kw

codice prodotto product code

PGM7

PK 8 0,35 Kw

codice prodotto product code

PM8.01



PLANETARIE SERIE BAKER PA

PLANETARY MIXERS BAKER PA SERIES



- Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa verniciata • Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio • Motore prestante • Cambio meccanico a 3 velocità • Trasmissione a cinghia • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi con pulsante di arresto a fungo frontali • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

- Professional equipment • Painted cast iron structure • Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of stainless steel • Powerful motor • Three speeds • Belt transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Controls with emergency stop button • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

BAKER PA



PA 10

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 490 mm / D. 400 mm / H. 780 mm



PA 20

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 590 mm
D. 480 mm
H. 930 mm



PA 30

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 680 mm
D. 590 mm
H. 1100 mm



PA 40

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 700 mm
D. 610 mm
H. 1130 mm



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Assorbimento Power input (Kwatt) | 3 Velocità 3 Speed (RPM) | Dim.ciotola Bowl dimensions (mm) | Capacità Capacity | Pasta frolla Pastry (kg) | Pan di spagna Sponge cake | Albumi d'uova Egg whites | Peso netto Net weight (kg) |
|--------------|--|-------------------------------------|-----------------------------|--|----------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| PA 10 | 230/50 - 230-400/50 | 0,60 | 118/234/460 | ø240x240 | 10 | 1,5 | 10 uova/eggs | 14 | 64,0 |
| PA 20 | | | | | | | | | |
| PA 30 | 230-400/50 | 1,30 | 134/234/460 | ø360x320 | 30 | 5,0 | 45 uova/eggs | 48 | 160,0 |
| PA 40 | | | | | | | | | |
| | | 1,30 | 134/234/460 | ø400x370 | 40 | 8,0 | 60 uova/eggs | 64 | 165,0 |

NORME CE / CE APPROVED

PA 10 0,6 Kw
codice prodotto product code

PA 20 0,9 Kw
codice prodotto product code

PA 30 1,3 Kw
codice prodotto product code

PA 40 1,3 Kw
codice prodotto product code

| Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230 |
|----------------------------------|--------------------------------|
| PAT10 | PAM10 |
| PAT20 | PAM20 |
| PAT30 | |
| PAT40 | |



PLANETARIE SERIE BAKERLINE

PLANETARY MIXERS BAKERLINE SERIES

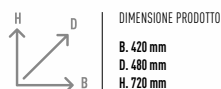


• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa ed alluminio • Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio AISI 304 • Spatola e uncino in alluminio A356 • Motore asincrono ventilato adatto ad un lavoro pesante e continuativo • Cambio a 3 velocità • Trasmissione a ingranaggi • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo • Timer 0-15 minuti con posizione per funzionamento manuale su tutti i modelli • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Cast iron and aluminium body • Bowl, bowl's protection grid and whisk in AISI 304 stainless steel • Beater and hook in A356 aluminium • Ventilated motor for a hard and continuous work • Three speeds • Gears transmission • Security switches on bowl and protection grid • Frontal controls with emergency stop button • 0-15 minutes timer on all models with manual functioning position • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved



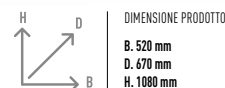
BAKERLINE 10



BAKERLINE 20



BAKERLINE 30



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | 3 Velocità 3 Speed | Dimensione vasca Bowl dimensions (mm) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Peso netto Net weight (kg) |
|---------------------|---|-----------------------------------|-----------------------|--|---|-------------------------------|
| BAKERLINE 10 | 230/50 - 230-400/50 | 0,37 | 95/175/320 | ø245x240 | 10 | 65 |
| BAKERLINE 20 | | 0,55 | | ø320x300 | 20 | 97 |
| BAKERLINE 30 | | 0,75 | | ø370x350 | 30 | 198 |

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230

PB 10 0,37 Kw

codice prodotto product code

PBT10

PBM10

PB 20 0,55 Kw

codice prodotto product code

PBT20

PBM20

PB 30 0,75 Kw

codice prodotto product code

PBT30

PBM30



• Macchinario per uso professionale • Struttura in metallo pressofuso • Movimento planetario originale (lo sbattitore ruota in una direzione mentre mescola e gira nell'altra, in modo che gli ingredienti vengono costantemente portati verso il centro della ciotola) • Motore a spazzole • Trasmissione a ingranaggi • 10 velocità disponibili • Frusta in acciaio inox, uncino e spatola in alluminio smaltato (PK 4,5 - PK 5) • Frusta, uncino e spatola in acciaio inox (PK 7) • Vasca in acciaio inox smontabile • Ampia gamma di accessori • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Painted metal structure • Original planetary motion • Motor with brush • Gears transmission • 10 speeds • Whisk AISI 304 stainless steel, Hook and beater glazed aluminium (PK 4,5 - PK 5) • Whisk, hook and beater AISI 304 stainless steel (PK 7) • Stainless steel removable bowl • Wide range of accessories • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

PK 7

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 mm / D. 370 mm / H. 420 mm



PK 5

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 280 mm / D. 360 mm / H. 420 mm



PK 4.5

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 mm / D. 350 mm / H. 350 mm



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Assorbimento Power input (Kwatt) | Velocità Speed (RPM) | Dim.ciotola Bowl dimensions (mm) | Capacità Capacity | Pasta frolla Pastry (kg) | Pan di spagna Sponge cake | Albumi d'uova Egg whites | Peso netto Net weight (kg) |
|---------------|--|-------------------------------------|-------------------------|--|----------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| PK 4,5 | 230 / 50-60 | 0,275 | 58/220 | ø210x150 | 4,5 | 0,7 | 5 uova /egg | 7 | 10,5 |
| PK 5 | | 0,325 | 58/220 | ø210x170 | 5,2 | 0,8 | 6 uova/egg | 8 | 12,0 |
| PK 7 | | 0,50 | 40/200 | ø240x180 | 6,9 | 1,0 | 8 uova/egg | 10 | 13,0 |

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

| | |
|---|-------------|
| PK 4.5 codice prodotto product code | PK45 |
| PK 5 codice prodotto product code | PK50 |
| PK 7 codice prodotto product code | PK70 |





IKFGA
Tritacarne
Grinder



IKMVSA
Grattugia a cilindro
Dotata di tre cilindri per: affettare (verdure), taglio medio (julienne grattugiare pane), taglio grosso (mozzarella, grattugiare parmigiano)
Slicer with three cylinders: slice (vegetables), medium cut (julienne grate bread), coarse cut (mozzarella, grated parmesan)



IKSSA
Insaccatrice
Sausage stuffer



IKEMVSC
Set 3 cilindri per grattugia
sminuzzare finemente, purè, bastoncini julienne
*3 cylinders set for grater
Finely chop, mashed potatoes, julienne sticks*



IKPRA
Set pasta sfogliatrice + 2 tagli
(tagliatelle - tagliolini)
*Pasta set sheeter + 2 cuts
(tagliatelle - tagliolini)*



IKPEXTA
Pasta corta 6 trafile + accessori
(non disponibile per 6,9 Lt. CE)
*6 pasta extruders + accessories
(Not available on 6,9 Lt. CE)*



IKPSA
Rullo sfoglia singolo
Roll pastry single



IKFVSP
Passaverdure
Vegetable strainer



IKJE
Spremiagrumi
(non disponibile per PK70)
*Juicer
(Not available on PK70)*



IKSM1JA
Estrattore lento
(non disponibile per PK70)
*Juicer and sauce attachment
(Not available on PK70)*



IKICAOWH
Gelatiera
Ice cream bowl



IKGMA
Macina cereali
Grain mill



PK45SBWH
Ciotola senza manico - 4,28 Lt. per PK45
Bowl with handle - 4,28 Lt. for PK45



IK5ASB
Ciotola con manico - 4,83 Lt. per PK50
Bowl with handle - 4,83 Lt. for PK50



IKC7SB

Ciotola con manico 6,9 Lt. - per PK70
Bowl with handle 6,9 Lt. - for PK70



IK45SBWH

Ciotola con manico 4,28 Lt. - per PK45
Bowl with handle 4,28 Lt. - for PK45

ACCESSORI PK45
ACCESSORIES PK45



IK45WW

Frusta
Whip



IK45B

Spatola
Spatula



IK45DH

Uncino
Hook



IKN1PS

Coperchio versatore
Pourer cover

ACCESSORI PK50
ACCESSORIES PK50



IK5AWW

Frusta
Whip



IK5AB

Spatola
Spatula



IK5ADH

Uncino
Hook



IK5APSC

Coperchio versatore
Pourer cover



IK5BC5N

Coperchio ciotola
Bowl cover

ACCESSORI PK70
ACCESSORIES PK70



IKFE7T

Spatola con bordo flessibile
Flexible edge spatula



IK7EW

Frusta ellittica inox
S. steel elliptical whip



IK7SFB

Spatola inox
S. steel spatula



IK7FB

Spatola smaltata
Enamelled spatula



IK7SDH

Gancio inox
S. steel Hook



IK7DH

Gancio smaltato
Enamelled Hook



IK7PS

Coperchio versatore
Pourer cover



STENDIPIZZA

PIZZA MOULDER

- Macchinario per uso professionale • Corpo interamente in acciaio inox AISI 304 (alberi portarulli compresi) • Coppia di rulli regolabili, per una precisione millimetrica dello spessore desiderato • Sistema di imbocco dell'impasto sui rulli inferiori facilitato da un altro rullo a folle • Protezione rulli • Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali, stampati e non dentati, per una durata cinque volte superiore al normale • Rinforzi interni per evitare qualsiasi flessione della carcassa • Pedale e predisposizione elettrica (optional) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Body entirely made of steel (including the roller shaft) • One pair of adjustable rollers for you to get a sheet of dough as many millimetres thick as you like • A system of lower rollers and an idle roller favour the process of putting the dough into the machine • Separate roller protector • Transformers have gears made of special resins; they have been pressed, instead of indented, so as to last five times more than normal ones • Internal reinforcements to prevent the frame from bending • Electric pedal (optional) • CE approved • Proudly Made in Italy



30 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 370



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Peso porzione d'impasto Dough portion size (g) | Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm) |
|------------------------|---|-----------------------------------|---|--|
| 30 HALF | 230/50 | 0,37 (0,50) | 50/700 | 0÷4 |
| 40 HALF | | | 50/1000 | |
| 30 | | | 50/700 | |
| 40 | | | 50/1000 | |
| 40 RULLI PARAL. | | | 50/1000 | |

40 HALF



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 370



30



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/30



Peso netto
Net weight (kg)
34,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 420 / D. 420 / H. 700



40



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 800



40 RULLI PARALLELI



Diametro pizza
Pizza base diameter (cm)
10/40



Peso netto
Net weight (kg)
40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 520 / H. 690



| | NORME CE / CE APPROVED | SENZA NORME CE / NON CE APPROVED |
|---|--------------------------------|----------------------------------|
| | Monofase / Single phase V. 230 | Monofase / Single phase V. 230 |
| 30 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code | FSPM100 | FSPM100E |
| 40 HALF 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code | FSPM200 | |
| 30 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code | FSPE100 | FSPE100E |
| 40 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code | FSPE200 | FSPE200E |
| 40 Rulli PARALLELI 0,37 Kw (0,50 Hp) codice prodotto product code | FSPE201 | FSPE201E |
| FSP 202 pedale per stendipizza pizza moulder pedal codice prodotto product code | FSP202 | |



SFOGLIATRICE MANUALE / ELETTRICA MANUAL / ELECTRIC DOUGH SHEETER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox AISI 304 • Ingranaggi in acciaio temperato ruotanti su perni rettificati • Boccole autolubrificanti • Pomello regolatore con indicatore numerato per 10 diversi spessori di sfoglia • Disponibile set per tagliare la pasta • Facile da pulire • Comandi a 24 volt (elettrica) • Norme CE • Fabbriato in Italia

- Professional equipment • Stiffened AISI 304 • Gears in tempered steel turning on ground pins • Self-lubricating bearings • Regulator knob with numbered indicator for 10 thicknesses of past sheet • Different size cutting tools available • Easy clean up • 24 volt control (electric) • CE approved • Proudly Made in Italy



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Velocità rotazione rulli Rotating speed rollers (rpm) | Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm) |
|-----------|---|-----------------------------------|--|--|
| MANUALE | - | - | - | 0÷5 |
| ELETTRICA | 230/50 | 0,19 (0,25) | 45 | |

MANUALE

MANUAL

<.....>

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm)
210



Peso netto
Net weight (kg)
9,3 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 350 / D. 220 / H. 275



ELETTRICA

ELECTRIC

<.....>

Max larghezza sfoglia
Max width pasta sheet (mm)
210



Peso netto
Net weight (kg)
15,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 200 / D. 300 / H. 250



FSE - TAGLIO PER SFOGLIATRICE

FSE PASTA CUTTER ACCESSORY



N.1
CAPELLI D'ANGELO 1,5 mm
THIN NOODLES 1,5 mm



N.2
TAGLIATELLE 2 mm
TAGLIATELLE 2 mm



N.3
TRENETTE 4 mm
TRENETTE 4 mm



N.4
FETTUCCINE 6,5 mm
RIBBON-SHAPED PASTA 6,5 mm



N.5
LASAGNETTE 12 mm
LASAGNETTE 12 mm



N.6
SPAGHETTI ø2 mm
SPAGHETTI ø2 mm



N.7
REGINETTE 12 mm
REGINETTE 12 mm

NORME CE / CE APPROVED

| | Manuale / Manual | Monofase / Single phase V. 230 |
|--|------------------|--------------------------------|
| sfogliatrice manuale manual dough sheeter codice prodotto product code | FSM100 | |
| sfogliatrice elettrica electrical dough sheeter codice prodotto product code | | FSEI100 |
| sfogliatrice elettrica rulli ruvidi electrical rough dough sheeter codice prodotto product code | | FSEI100R |
| N.1 capelli d'Angelo 1,5 mm codice prodotto product code | | FSE001N |
| N.2 tagliatelle 2 mm codice prodotto product code | | FSE002N |
| N.3 trenette 4 mm codice prodotto product code | | FSE003N |
| N.4 fettuccine 6,5 mm codice prodotto product code | | FSE004N |
| N.5 lasagnette 12 mm codice prodotto product code | | FSE005N |
| N.6 spaghetti ø2 mm codice prodotto product code | | FSE006N |
| N.7 reginette 12 mm codice prodotto product code | | FSE007N |



SFOGLIATRICE DOUGH SHEETER

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox e alluminio
- Cilindri in legno (per una sfoglia casalinga) oppure in acciaio (per una maggiore durata) • Motore ventilato • Termica di protezione • Regolazione spessore con leva • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Stiffened AISI 304 and aluminium • Wooden rollers for home made type pasta or steel for longer preservation • Ventilated motor • Thermal overload protection • Thicknessing adjusting lever • Easy clean up • 24 volt control • CE approved • Proudly Made in Italy



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (Kwatt/Hp) | Max regolazione rulli Roller regulation ranger (mm) | Max larghezza sfoglia Max width pasta sheet (mm) |
|------------|---|-----------------------------------|--|---|
| 320 | 230/50 230-400/50 | 0,60 (0,80) | 0÷7,5 | 350 |
| 400 | | | | 400 |
| 500 | | | | 500 |

320



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x320



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 550 / D. 350 / H. 400



400



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x400



Peso netto
Net weight (kg)
48,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 350 / H. 400



500



Dimensione rullo
Roll dimensions (mm)
ø 55x500



Peso netto
Net weight (kg)
52,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 750 / D. 450 / H. 450



NORME CE / CE APPROVED

320 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 32 - 32 cm s/steel rolls

codice prodotto product code

320 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli legno cm 32 - 32 cm wooden rolls

codice prodotto product code

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 40 - 40 cm s/steel rolls

codice prodotto product code

400 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli legno cm 40 - 40 cm wooden rolls

codice prodotto product code

500 0,6 Kw (0,8 Hp) Rulli inox cm 50 - 50 cm s/steel rolls

codice prodotto product code

FSTP tagliapasta misure 2-6-12

pasta cutter accessory av. in size 2-6-12

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FSE103

FSE103M

FSE101

FSE101M

FSE104

FSE104M

FSE102

FSE102M

FSE105

FSE105M

FSTP (ACCESSORIO)