



**MECNOSUD**

Pizza, bakery and pastry equipment

**LISTINO PREZZI**

MARZO 2022

**PRICE LIST**

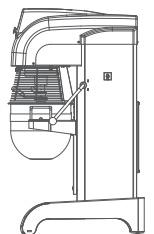
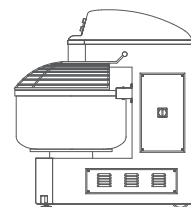
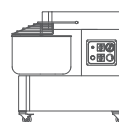
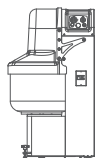
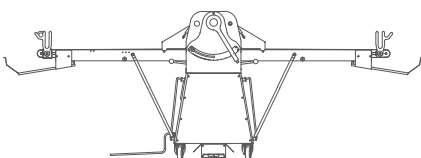
MARCH 2022

**LISTE DE PRIX**

MARS 2022

**LISTA DE PRECIOS**

MARZO 2022





# INDICE / INDEX

## MAMY - MASSIMA



MAMY T7	pag. 4
MAMY F7	pag. 4
MASSIMA M7	pag. 4

## IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

DOUBLE ARM MIXER



BE	pag. 5
BR	pag. 5

## MESCOLATRICE PLANETARIA

PLANETARY MIXER



MX	pag. 6
PL	pag. 7

## SFOGLIATRICE MANUALE

MANUAL SHEETER



SM-SB-ST-SF	pag. 8
-------------	--------

## IMPASTATRICE A SPIRALE

SPIRAL MIXER



TC	pag. 9
----	--------



TS	pag. 10
----	---------



IM	pag. 11
IM-MV	pag. 12



PK	pag. 13
PK-MV	pag. 14

## IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA (1 motore)

AUTOMATIC SPIRAL MIXER (1 motor)



M7	pag. 15
M40	pag. 16
SP01	pag. 17

## IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA (2 motori)

AUTOMATIC SPIRAL MIXER (2 motors)



SP	pag. 18
SPRB-SPRS	



SPE	pag. 19
-----	---------

## IMPASTATRICE A FORCELLA

FORKED KNEADING MIXER



FC	pag. 20
FOX	pag. 20

## DILAMINATRICE / FORMATRICE PER PIZZA

ROLLING MACHINE / PIZZA FORMERS



DL	pag. 21
PF	pag. 21

## SPEZZATRICE-FORMATRICE

DOUGH DIVIDER MOULDER



DR	pag. 22
DV	pag. 23

## TAGLIERINA PER PANE

BREAD SLICER



SMART	pag. 24
STYLE	pag. 24

## FORMATRICE PER BAGUETTE

BAGUETTE MOULDER



FA	pag. 25
----	---------

## CELLE DI LIEVITAZIONE

INTERMEDIATE PROOFER



MB	pag. 25
EVO	pag. 26
IDS - DYN	pag. 27

## SPEZZATRICE VOLUMETRICA

VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER



DVB	pag. 27
-----	---------

## LISTINO PREZZI IMBALLI E VOLTAGGI SPECIALI



IMBALLI	pag. 28
---------	---------



VOLTAGGI SPECIALI	pag. 29
-------------------	---------



## T7

€ 3200,00

Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (batt / min) / Variable Speed (strokes / min)	35 ÷ 80
Potenza Motore / Motor power	kW 0,5
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 370 x 510 x 695
Peso / Weight	kg 52



Italian Style by  
**VERNACCHIA**  
D-E-S-I-G-N



## F7

€ 3200,00

Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (giri / min) / Variable Speed (rpm)	22 ÷ 50
Potenza motore / Motor power	kW 0,5
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 335 x 505 x 565
Peso / Weight	kg 44



## M7

€ 1560,00

Volume vasca / Bowl volume	lt 10
Capacità max impasto / Max dough capacity	kg 7
Velocità variabile (giri / min) / Variable Speed (rpm)	90 ÷ 280
Potenza motore / Motor power	kW 0,5
Tensione / Voltage	V. 230 / 50 - 60 / 1
Dimensioni (L x P x H) / Dimensions (W x L x H)	mm 550 x 280 x 510
Peso / Weight	kg 37



# IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI | SERIE BE

## DOUBLE ARM MIXER | BE / PETRIN BRAS PLONGEANT | BE / AMASADORA DE BRAZOS / BE



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina kg	Velocità bracci Arms speed Vitesse du bras Brazos de velocidad min.	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina mm	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore kW	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso kg
BE25D	<b>6350,00</b>	5/23	3/15	45/67	425 x 295	1,1/1,5	400/50-60/3	145
BE25PM	<b>6550,00</b>	5/23	3/15	da 35 a 70	425 x 295	1,2	230/50-60/1	145
BE50D	<b>6950,00</b>	5/45	3/25	45/67	500 x 340	1,1/1,5	400/50-60/3	170
BE50PM	<b>7150,00</b>	5/45	3/25	da 35 a 70	500 x 340	1,5	230/50-60/1	170

D= Trifase 2 velocità / three-phase 2 speeds

PM= Monofase con velocità variabile / single-phase with variable speed

# IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI | SERIE BR

## DOUBLE ARM MIXER | BR / PETRIN BRAS PLONGEANT | BR / AMASADORA DE BRAZOS / BR



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina kg	Velocità bracci Arms speed Vitesse du bras Brazos de velocidad min.	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina mm	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore kW	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso kg
BR40D	<b>9600,00</b>	5/40	3/25	45/67	530 X 320	1,3/1,8	400/50-60/3	270
BR40P	<b>10300,00</b>	5/40	3/25	da 35 a 70	530 X 320	2,2	400/50-60/3	270
BR50D	<b>10700,00</b>	5/50	3/33	45/67	550 X 340	1,3/1,8	400/50-60/3	280
BR50P	<b>11350,00</b>	5/50	3/33	da 35 a 70	550 X 340	2,2	400/50-60/3	280
BR60D	<b>11100,00</b>	5/60	3/40	45/67	550 X 390	1,3/1,8	400/50-60/3	290
BR60P	<b>11800,00</b>	5/60	3/40	da 35 a 70	550 X 390	2,2	400/50-60/3	290

D= Trifase 2 velocità / three-phase 2 speeds

P= Trifase con velocità variabile / three-phase with variable speed

# MESCOLATRICE PLANETARIA | SERIE MX

## PLANETARY MIXER MX / BATTEUR MÉLANGEUR MX / AMASADORA PLANETARIA MX

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità Capacity Capacité Capacidad lt	Velocità Speed Vitesse Velocidad	Volt Volt Volt Volt	Sollevamento vasca Bowl lifting Soulèvement cuve Elevación de perol	Potenza Power Puissance Potencia kw	Peso Weight Poids Peso kg
MX12B	2500,00	10	Variazione continua	230/50-60/1	Fissa	0,37	46
MX20B	3100,00	20	Variazione continua	230/50-60/1	Fissa	0,5	56
MX20T	4100,00	20	3	400/50-60/3	Manuale	0,5/0,75/1,1	110
MX20PM	4700,00	20	Variazione continua	230/50-60/1	Manuale	0,75	110
MX20P	4800,00	20	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	0,75	110
MX40T	6500,00	40	3	400/50-60/3	Manuale	0,75/1/1,3	250
MX40P	7500,00	40	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	2,2	250
MX40E	7800,00	40	Var. cont. + 4 vel.+ prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	2,2	250
MX40TV	7800,00	40	3	400/50-60/3	Elettrico	0,75/1/1,3	250
MX40PV	8900,00	40	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	2,2	250
MX40EV	9200,00	40	Var. cont.+ 4 vel.+ prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	2,2	250
MX60T	7700,00	60	3	400/50-60/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	280
MX60P	8800,00	60	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	3	280
MX60E	9100,00	60	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	3	280
MX60TV	9100,00	60	3	400/50-60/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	280
MX60PV	10200,00	60	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3	280
MX60EV	10500,00	60	Var. cont.+4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3	280
MX80T	9200,00	80	3	400/50-60/3	Manuale	1,1/1,5/1,7	290
MX80P*	10500,00	80	Variazione continua	400/50-60/3	Manuale	3	290
MX80E*	10800,00	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Manuale	3	290
MX80TV	10600,00	80	3	400/50-60/3	Elettrico	1,1/1,5/1,7	290
MX80PV*	11900,00	80	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3	290
MX80EV*	12200,00	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3	290
MX80PVH*	14500,00	80	Variazione continua	400/50-60/3	Elettrico	3	350
MX80EVH*	15000,00	80	Var. cont. + 4 vel. + prog. digit.	400/50-60/3	Elettrico	3	350

\* OPTIONAL MOTORE / MOTOR 5,5 KW euro 1600,00

"T" 3 velocità / 3 speeds / 3 vitesses / 3 velocidades

"P" Variazione continua manuale / Continuous manual adjustment / Variation continue manuelle / Variación continua manual

"E" Variazione continua digitale / Continuous digital adjustment / Variation continue numérique / Variación continua digital

"V" Vasca elettrica / Electrical bowl / Cuve électrique / Perol eléctrico

### OPTIONAL OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



Modello Model Modèle Modelo	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro	CODICE CODE CODE CÓDIGO	Prezzo Price Prix Precio euro		
MX12B	MXB12011	310,00	MX010013	260,00	-	-	MX010040	170,00	MX010012	100,00	-	-	-	-	-	SUMX1220B	700,00	
MX20B	MXB20011	380,00	MXB20013	310,00	-	-	MXB20040	150,00	MXB20012	150,00	-	-	-	-	-	SUMX1220B	700,00	
MX20T/P	PC020010	520,00	MX020013	310,00	MX020014	380,00	MX020040	150,00	MX020012	150,00	-	-	-	-	-	-	-	
MX40T/P/E	PC040010	780,00	MX040013	410,00	MX040014	440,00	MX040040	190,00	MX040012	190,00	-	-	MX040133	660,00	MX040206	1100,00	-	-
MX60T/P/E	PC060010	930,00	MX060013	470,00	MX060014	480,00	MX060040	220,00	MX060012	310,00	MX060135	440,00	MX060133	660,00	MX060206	1250,00	-	-
MX80T/P/E	PC080010	1450,00	MX080013	800,00	MX080014	770,00	MX080040	300,00	MX800012	770,00	MX080135	440,00	MX080133	660,00	MX080206	1400,00	-	-
MX80PVH/EVH	MX080010	2100,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Lt 80 / 60	R8060	1850,00	→	MX80	KIT RIDUZIONE VASCA * REDUCTION KIT KIT RÉDUCTION * KIT REDUCCIÓN *
Lt 80 / 40	R8040	1700,00	→	MX80	
Lt 60 / 40	R6040	1600,00	→	MX60	
Lt 60 / 20	R6020	1300,00	→	MX60	
Lt 40 / 20	R4020	1300,00	→	MX40	
Lt 40 / 10	R4010	900,00	→	MX40	
Lt 20 / 10	R2010	850,00	→	MX20	*(A + B + D + E)
Lt 20 / 10	R2010B	850,00	→	MX20B	

- A. Vasca / Bowl / Cuve / Perol
- B. Frusta fili fini / Fine wire whisk / Fouet fils minces / Batidor hilos finos
- C. Frusta fili doppi / Heavy wire whisk / Fouet fils épais Batidor hilos dobles
- D. Gancio / Hook Crochet / Gancho
- E. Spatola / Spatula Spatule / Espatula
- F. Ruote per vasca / Wheels for bowl / Roues pour cuve / Ruedas para el perol
- G. Carrello porta vasca / Trolley for bowl / Chariot cuve Carro perol
- H. Raschiatore vasca / Bowl Scraper / Raclleur De Cuve / Rascador De Perol
- I. Tavolo per Mx12/20b / Table for Mx12/20b / Table pour Mx12/20b / Mesa Para Mx12/20b

## PLANETARY MIXER PL / BATTEUR MÉLANGEUR PL / AMASADORA PLANETARIA PL

- IT**
- Progettata per utilizzo industriale in pasticcerie, panifici
  - Capacità / Volume Vasca 80/100/120/140/160 Lt.
  - Pannello di comando programmabile Digitale o Touch-screen
  - Sollevamento vasca elettrico
  - Dotata di Frusta, Gancio, Spatola e Raschiatore
- EN**
- Designed by an industrial use in pastry shop and bakeries
  - Capacity and volume of the bowl 80/100/120/140/160 Lt
  - Programmable digital or touch-screen control panel
  - Electric bowl lifting
  - Equipped with whisk, hook, spatula and bowl scraper
- FR**
- Conçue pour un usage industrielle dans les pâtisserie et boulangeries
  - Capacité / Volume de la cuve 80/100/120/140/160 Lt.
  - Panneau de commande programmable digitale ou écran tactile
  - Levage de la cuve électrique
  - Douée de fouet, crochet, spatule et ra-cleur
- ES**
- Diseñada para uso industrial en pastelerías y panaderías
  - Capacidad / volumen del perol 80/100/120/140/160 litros
  - Panel de control programable digital o con pantalla táctil
  - Elevación eléctrica del perol
  - Equipado con Batidor, Gancho, Espátula y Raspador



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video  
Frame the **QR Code** for view the video  
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo  
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica  
Frame the **QR Code** to view the technical sheet  
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique  
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità / Volume Vasca Bowl Capacity / Volume Capacité / Volume cuve Capacidad / Volumen de tina lt.	Potenza motore Motor power Puissance moteur Potencia del motor kw	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension mm	Peso Weight Poids Peso kg
PL80		80	5,5	400/50-60/3	1069x838x1979	650
PL100		100	5,5	400/50-60/3	1069x838x1979	680
PL120		120	7,5	400/50-60/3	1119x838x2075	720
PL140		140	7,5	400/50-60/3	1119x838x2075	735
PL160		160	7,5	400/50-60/3	1119x838x2075	750

## MANUAL SHEETER SM-SB-ST-SF / LAMINOIR MANUEL SM-SB-ST-SF / LAMINADORA MANUAL SM-ST-SF

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Lunghezza cilindri Cylinders length Longueur cylindres Longitud cilindros mm	Lunghezza tavoli Tables length Longueur des tapis Longitud de las cintas mm	Velocità tappeti Belt speed Vitesse de la bande Velocidad de la cinta	Volt Volt Volt Volt	Potenza Power Puissance Potencia kw	Peso Weight Poids Peso kg
SM500	3000,00	500	500	-	400/50-60/3	0,50	90
SM500M	3100,00	500	500	-	230/50-60/1	0,50	90
SB500-50	4850,00	500	500	1	400/50-60/3	0,55	150
SB500-70	4850,00	500	700	1	400/50-60/3	0,55	160
SB500-85	5100,00	500	850	1	400/50-60/3	0,55	170
SB500-100	5200,00	500	1000	1	400/50-60/3	0,55	175
SB500-120	5350,00	500	1200	1	400/50-60/3	0,55	180
SB500PM50	5350,00	500	500	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	150
SB500PM70	5350,00	500	700	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	160
SB500PM85	5670,00	500	850	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	170
SB500PM100	5770,00	500	1000	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	175
SB500PM120	5880,00	500	1200	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	180
ST500-70	5460,00	500	700	1	400/50-60/3	0,55	190
ST500-85	5670,00	500	850	1	400/50-60/3	0,55	200
ST500-100	5770,00	500	1000	1	400/50-60/3	0,55	205
ST500-120	5880,00	500	1200	1	400/50-60/3	0,55	210
ST500P-70	6150,00	500	700	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,55	190
ST500P-85	6460,00	500	850	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,55	200
ST500P-100	6570,00	500	1000	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,55	205
ST500P-120	6670,00	500	1200	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,55	210
ST500PM70	5940,00	500	700	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	190
ST500PM85	6250,00	500	850	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	200
ST500PM100	6360,00	500	1000	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	205
ST500PM120	6460,00	500	1200	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,55	210
SF600-85	6250,00	600	850	1	400/50-60/3	0,75	250
SF600-100	6360,00	600	1000	1	400/50-60/3	0,75	250
SF600-120	6460,00	600	1200	1	400/50-60/3	0,75	260
SF600-140	6480,00	600	1400	1	400/50-60/3	0,75	270
SF600P-85	6990,00	600	850	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,75	250
SF600P-100	7100,00	600	1000	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,75	250
SF600P-120	7200,00	600	1200	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,75	260
SF600P-140	7580,00	600	1400	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,75	270
SF600P-160	9200,00	600	1600	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,75	280
SF600P-180	6700,00	600	1800	Variabile/Variabile	400/50-60/3	0,75	290
SF600PM85	6900,00	600	850	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,75	250
SF600PM100	7000,00	600	1000	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,75	250
SF600PM120	7100,00	600	1200	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,75	260
SF600PM140	7400,00	600	1400	Variabile/Variabile	230/50-60/1	0,75	270

## OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



### GT - SCATOLA GRUPPO TAGLIO

Gruppo di taglio  
Cutting equipment  
Exemples de rouleaux de coupe  
Groupe de coupe  
Unidad de corte

euro 1300,00

### RULLI DA TAGLIO

CUTTING ROLLERS / ROULEAUX DE COUPE / RODILLOS DE CORTE

CR140130	KIT TAGLIO CROISSANT	140x130	euro 1550,00
CR140173	KIT TAGLIO CROISSANT	140x173	euro 1550,00
PC15080	KIT TAGLIO PAIN CHOCOLAT	150x80	euro 1450,00
PZ100	KIT TAGLIO PIZZETTA Ø 100	-	euro 1950,00
PZ130	KIT TAGLIO PIZZETTA Ø 130	-	euro 1850,00
PZ200	KIT TAGLIO PIZZETTA Ø 200	-	euro 1800,00

Esempi di rulli da taglio  
Examples of cutting rollers  
Exemples de rouleaux de coupe  
Ejemplos de rodillos de corte



prezzo su richiesta



# IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE TC

## SPIRAL MIXER TC / PÉTRIN À SPIRALE TC / AMASADORA A ESPIRAL TC

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	lt	mm	kW		kg

### TESTATA E VASCA FISSA / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL / TÊTE E CUVE FIXE / CULATA Y PEROL FIJA

TC5M	<b>880,00</b>	5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	31
TC5D	<b>1200,00</b>	5	7	237 x 160	0,3/0,45	400/50-60/3	31
TC8M	<b>990,00</b>	8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	34
TC8D	<b>1310,00</b>	8	10	260 x 200	0,3/0,45	400/50-60/3	34



TC12M	<b>1220,00</b>	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	58
TC12T	<b>1220,00</b>	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	58
TC12D	<b>1520,00</b>	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	58
TC18M	<b>1330,00</b>	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	63
TC18T	<b>1330,00</b>	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	63
TC18D	<b>1630,00</b>	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	63
TC25M	<b>1620,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	93
TC25T	<b>1620,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	93
TC25D	<b>1900,00</b>	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	93
TC38M	<b>1830,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	103
TC38T	<b>1830,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	103
TC38D	<b>2120,00</b>	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	103
TC44M	<b>2060,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	107
TC44T	<b>2060,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	107
TC44D	<b>2350,00</b>	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	107



### TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE

TC12AM	<b>1590,00</b>	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	78
TC12AT	<b>1590,00</b>	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	78
TC12AD	<b>1890,00</b>	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	78
TC18AM	<b>1700,00</b>	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	83
TC18AT	<b>1700,00</b>	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	83
TC18AD	<b>2000,00</b>	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	83
TC25AM	<b>1990,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	113
TC25AT	<b>1990,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	113
TC25AD	<b>2270,00</b>	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	113
TC38AM	<b>2200,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	128
TC38AT	<b>2200,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	128
TC38AD	<b>2490,00</b>	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	128
TC44AM	<b>2430,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	138
TC44AT	<b>2430,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	138
TC44AD	<b>2720,00</b>	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	138



## OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



Ruote  
Wheel  
Roue  
Rueda

euro 50,00



M= Motore Monofase / Single-phase Motor  
Moteur monophasé / Motor monofase

T= Motore Trifase / Three-phase Motor  
Moteur triphasé / Motor trifase



D= Motore Trifase Doppia velocità / Three-phase Motor 2 speeds  
Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2 velocidades

# IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE TS

## SPIRAL MIXER TS / PÉTRIN À SPIRALE TS / AMASADORA A ESPIRAL TS

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de perol	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de perol	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	lt	mm	kW		kg

### TESTATA E VASCA FISSA / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL / TETE E CUVE FIXE / CULATA Y PEROL FIJA

TS5M	<b>880,00</b>	5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	31
TS5D	<b>1200,00</b>	5	7	237 x 160	0,3/0,45	400/50-60/3	31
TS8M	<b>990,00</b>	8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	34
TS8D	<b>1310,00</b>	8	10	260 x 200	0,3/0,45	400/50-60/3	34

TS12M	<b>1430,00</b>	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	58
TS12T	<b>1430,00</b>	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	58
TS12D	<b>1750,00</b>	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	58
TS18M	<b>1540,00</b>	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	63
TS18T	<b>1540,00</b>	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	63
TS18D	<b>1860,00</b>	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	63
TS25M	<b>1860,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	93
TS25T	<b>1860,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	93
TS25D	<b>2180,00</b>	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	93
TS38M	<b>2100,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	103
TS38T	<b>2100,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	103
TS38D	<b>2420,00</b>	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	103
TS44M	<b>2330,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	107
TS44T	<b>2330,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	107
TS44D	<b>2650,00</b>	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	107

TS60M	<b>4800,00</b>	60	75	550 x 370	2,6	230/50/1	250
TS60D	<b>5200,00</b>	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	250

### TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TETE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE

TS12AM	<b>1800,00</b>	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	78
TS12AT	<b>1800,00</b>	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	78
TS12AD	<b>2120,00</b>	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	78
TS18AM	<b>1910,00</b>	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	83
TS18AT	<b>1910,00</b>	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	83
TS18AD	<b>2230,00</b>	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	83
TS25AM	<b>2230,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	113
TS25AT	<b>2230,00</b>	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	113
TS25AD	<b>2550,00</b>	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	113
TS38AM	<b>2470,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	128
TS38AT	<b>2470,00</b>	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	128
TS38AD	<b>2790,00</b>	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	128
TS44AM	<b>2700,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	138
TS44AT	<b>2700,00</b>	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	138
TS44AD	<b>3020,00</b>	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	138
TS60AD*	<b>5700,00</b>	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	270

\*Testata sollevabile e vasca fissa / Liftable head and fixed steel bowl / Tete relevable et cuve fixe / Culata alzable y perol fija

#### DIGITALE/DIGITAL



M= Motore Monofase / Single-phase Motor  
Moteur monophasé / Motor monofase

T= Motore Trifase / Three-phase Motor  
Moteur triphasé / Motor trifase

#### DIGITALE AUTOMATICA / AUTOMATIC DIGITAL



D= Motore Trifase Doppia velocità / Three-phase Motor  
2 speeds / Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2  
velocidades

## SPIRAL MIXER IM / PÉTRIN À SPIRALE IM / AMASADORA A ESPIRAL IM

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
--------------------------------------	---	---	---	--	---	------------------------------	---------------------------------

### TESTATA E VASCA FISSA / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL / TÊTE E CUVE FIXE / CULATA Y PEROL FIJA



IM5M	880,00	5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	33
IM5D	1200,00	5	7	237 x 160	0,3/0,45	400/50-60/3	33
IM8M	990,00	8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	36
IM8D	1310,00	8	10	260 x 200	0,3/0,45	400/50-60/3	36



IM12M	1520,00	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	60
IM12T	1520,00	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	60
IM12D	1800,00	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	60
IM18M	1630,00	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	65
IM18T	1630,00	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	65
IM18D	1910,00	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	65
IM25M	1960,00	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	95
IM25T	1960,00	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	95
IM25D	2240,00	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	95
IM38M	2220,00	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	105
IM38T	2220,00	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	105
IM38D	2520,00	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	105
IM44M	2440,00	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	110
IM44T	2440,00	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	110
IM44D	2740,00	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	110



IM60M	4800,00	60	75	550 x 370	2,6	230/50/1	250
IM60D	5200,00	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	250

### TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE



IM12AM	1890,00	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	80
IM12AT	1890,00	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	80
IM12AD	2170,00	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	80
IM18AM	2000,00	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	85
IM18AT	2000,00	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	85
IM18AD	2280,00	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	85
IM25AM	2340,00	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	115
IM25AT	2340,00	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	115
IM25AD	2620,00	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	115
IM38AM	2600,00	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	130
IM38AT	2600,00	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	130
IM38AD	2880,00	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	130
IM44AM	2820,00	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	140
IM44AT	2820,00	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	140
IM44AD	3100,00	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	140
IM60AD*	5700,00	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	270

\*Testata sollevabile e vasca fissa / Liftable head and fixed steel bowl / Tete relevable et cuve fixe / Culata alzable y perol fija

M= Motore Monofase / Single-phase Motor  
Moteur monophasé / Motor monofase

D= Motore Trifase Doppia velocità / Three-phase Motor 2 speeds  
Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2 velocidades

T= Motore Trifase / Three-phase Motor  
Moteur triphasé / Motor trifase

MV= Variazione continua manuale / Continuous manual adjustment  
Variation continue manuelle / Variación continua manual

Versione/Version



Prezzo su richiesta  
Price on demand

## SPIRAL MIXER IM-MV SERIES / PÉTRIN À SPIRALE IM-MV / AMASADORA A ESPIRAL IM-MV

- IT**
- Progettata per impasti ad alta idratazione idonea per utilizzo sia domestico che professionale
  - Velocità spirale da 100 a 230 rpm
  - Alimentazione elettrica monofase (230 V./50 60 Hz/1~)
  - Capacità d'impasto 5/8/12/18/25/38/44 Kg
  - Timer meccanico
  - Asta taglia pasta, Vasca, Spirale e Griglia in Acciaio INOX
  - Trasmissione con Riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio
  - Ruote di serie (modelli da 12 a 44 Kg.)
  - Testa sollevabile e vasca estraibile (Optional dalla 12 alla 44 Kg.)

- EN**
- Designed for high hydration doughs, suitable for both domestic and professional use
  - Spiral velocity from 100 to 230 rpm
  - Single-phase power supply (230 V./50-60 Hz/1~)
  - Dough capacity 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
  - Mechanical timer
  - Pasta breaker rod, Bowl, Spiral and Grill in stainless steel
  - Transmission with gear Reducer in oil bath
  - Standard wheels (models from 12 to 44 Kg)
  - Available with fixed bowl or with liftable head and extractible bowl - (models from 12 to 44 kg)

- FR**
- Conçue pour les pâtes à haute hydratation, elle convient à la fois à un usage domestique et professionnel
  - Vitesse en spirale de 100 à 230 tr/min
  - Alimentation monophasée (230 V./50-60 Hz/1~)
  - Capacité de pâte 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
  - Minuterie mécanique
  - Barre coupe-pâtes, cuve, spirale et grille en acier inoxydable
  - Transmission avec réducteur à engranages à bain d'huile
  - Roues standard (modèles de 12 à 44 Kg.)
  - Disponible dans la version fixe ou avec tête relevable et cuve extractible - (modèles de 12 à 44 Kg.)

- ES**
- Diseñada para masas de alta hidratación, adecuada tanto para uso doméstico como para profesional.
  - Variador de velocidad de 100 a 230 rpm
  - Alimentación monofásica (230 V./50-60 Hz / 1~)
  - Capacidad de masa 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
  - Temporizador mecánico
  - Perno central, Perol, Espiral y Rejilla de protección en acero inoxidable
  - Transmisión con reductor de engranajes en baño de aceite
  - Ruedas estándar (modelos de 12 a 44 Kg.)
  - Cabezal elevable y perol removible (Opcional de 12 a 44 Kg.)



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video  
Frame the **QR Code** for view the video  
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo  
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica  
Frame the **QR Code** to view the technical sheet  
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique  
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	lt	mm	rpm	kW		mm	kg

### TESTATA E VASCA FISSA / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL / TÊTE E CUVE FIXE / CULATA Y PEROL FIJA

IM5MV	1290,00	5	7	237 x 160	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	540x260x527	33
IM8MV	1390,00	8	10	260 x 230	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	550x280x567	36
IM12MV	1840,00	12	15	317 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	675x350x690	60
IM18MV	1940,00	18	20	360 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	697x390x690	65
IM25MV	2300,00	25	33	400 x 260	100 ÷ 230	1,5	230/50-60/1~	762x430x770	95
IM38MV	2580,00	38	40	452 x 260	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	818x480x770	105
IM44MV	2800,00	44	50	500 x 270	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	842x530x770	110

### TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE

IM12AMV	2190,00	12	15	317 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	690x350x690	80
IM18AMV	2290,00	18	20	360 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	715x390x690	85
IM25AMV	2650,00	25	33	400 x 260	100 ÷ 230	1,5	230/50-60/1~	780x430x770	115
IM38AMV	2930,00	38	40	452 x 260	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	838x480x770	130
IM44AMV	3150,00	44	50	500 x 270	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	878x530x770	140

# IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE PK

## SPIRAL MIXER PK / PÉTRIN À SPIRALE PK / AMASADORA A ESPIRAL PK

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	lt	mm	kW		kg

### TESTATA E VASCA FISSA / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL / TETE E CUVE FIXE / CULATA Y PEROL FIJA

PK5M	930,00	5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	33
PK5D	1250,00	5	7	237 x 160	0,3/0,45	400/50-60/3	33
PK5MV	1410,00	5	7	237 x 160	0,5	230/50-60/1	
PK8M	1050,00	8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	36
PK8D	1370,00	8	10	260 x 200	0,3/0,45	400/50-60/3	36
PK8MV	1530,00	8	10	260 x 200	0,5	230/50-60/1	



PK12M	1610,00	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	60
PK12T	1610,00	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	60
PK12D	1890,00	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	60
PK18M	1720,00	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	65
PK18T	1720,00	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	65
PK18D	2000,00	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	65
PK25M	2020,00	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	95
PK25T	2020,00	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	95
PK25D	2300,00	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	95
PK38M	2290,00	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	105
PK38T	2290,00	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	105
PK38D	2570,00	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	105
PK44M	2510,00	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	110
PK44T	2510,00	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	110
PK44D	2790,00	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	110



PK60M	4800,00	60	75	550 x 370	2,6	230/50/1	250
PK60D	5200,00	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	250

### TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TETE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE

PK12AM	1990,00	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	80
PK12AT	1990,00	12	15	317 x 210	0,75	400/50-60/3	80
PK12AD	2270,00	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	80
PK18AM	2100,00	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	85
PK18AT	2100,00	18	20	360 x 210	0,75	400/50-60/3	85
PK18AD	2380,00	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50-60/3	85
PK25AM	2390,00	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	115
PK25AT	2390,00	25	33	400 x 260	1,1	400/50-60/3	115
PK25AD	2670,00	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50-60/3	115
PK38AM	2670,00	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	130
PK38AT	2670,00	38	40	452 x 260	1,5	400/50-60/3	130
PK38AD	2950,00	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50-60/3	130
PK44AM	2880,00	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	140
PK44AT	2880,00	44	50	500 x 270	1,5	400/50-60/3	140
PK44AD	3160,00	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50-60/3	140
PK60AD*	5700,00	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50-60/3	270



\*Testata sollevabile e vasca fissa / Liftable head and fixed steel bowl / Tete releveable et cuve fixe / Culata alzable y perol fija

M= Motore Monofase / Single-phase Motor  
Moteur monophasé / Motor monofase

D= Motore Trifase Doppia velocità / Three-phase Motor 2 speeds  
Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2 velocidades

T= Motore Trifase / Three-phase Motor  
Moteur triphasé / Motor trifase

MV= Variazione continua manuale / Continuous manual adjustment  
Variation continue manuelle / Variación continua manual

Versione/Version



Prezzo su richiesta  
Price on demand

## SPIRAL MIXER PK-MV SERIES / PÉTRIN À SPIRALE PK-MV / AMASADORA A ESPIRAL PK-MV

- IT**
- Progettata per impasti ad alta idratazione idonea per utilizzo sia domestico che professionale
  - Velocità spirale da 100 a 230 rpm
  - Alimentazione elettrica monofase (230 V./50-60 Hz/1~)
  - Capacità d'impasto 5/8/12/18/25/38/44 Kg
  - Timer meccanico
  - Asta taglia pasta, Vasca, Spirale e Griglia in Acciaio INOX
  - Trasmissione con Riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio
  - Ruote di serie (modelli da 12 a 44 Kg.)
  - Testa sollevabile e vasca estraibile (Optional dalla 12 alla 44 Kg.)

- EN**
- Designed for high hydration doughs, suitable for both domestic and professional use
  - Spiral velocity from 100 to 230 rpm
  - Single-phase power supply (230 V./50-60 Hz/1~)
  - Dough capacity 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
  - Mechanical timer
  - Pasta breaker rod, Bowl, Spiral and Grill in stainless steel
  - Transmission with gear Reducer in oil bath
  - Standard wheels (models from 12 to 44 Kg)
  - Available with fixed bowl or with liftable head and extractible bowl (models from 12 to 44 kg)

- FR**
- Conçue pour les pâtes à haute hydratation, elle convient à la fois à un usage domestique et professionnel
  - Vitesse en spirale de 100 à 230 tr/min
  - Alimentation monophasée (230 V./50-60 Hz/1~)
  - Capacité de pâte 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
  - Minuterie mécanique
  - Barre coupe-pâtes, cuve, spirale et grille en acier inoxydable
  - Transmission avec réducteur à engrenages à bain d'huile
  - Roues standard (modèles de 12 à 44 Kg.)
  - Disponible dans la version fixe ou avec tête relevable et cuve extractible - (modèles de 12 à 44 Kg.)

- ES**
- Diseñada para masas de alta hidratación, adecuada tanto para uso doméstico como para profesional.
  - Variador de velocidad de 100 a 230 rpm
  - Alimentación monofásica (230 V./50-60 Hz / 1~)
  - Capacidad de masa 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
  - Temporizador mecánico
  - Perno central, Perol, Espiral y Rejilla de protección en acero inoxidable
  - Transmisión con reductor de engranajes en baño de aceite
  - Ruedas estándar (modelos de 12 a 44 Kg.)
  - Cabezal elevable y perol removible (Opcional de 12 a 44 Kg.)



Inquadrare il QR Code per visionare il video  
Frame the QR Code for view the video  
Encadrez le Code QR pour voir la vidéo  
Enmarca el código QR para ver el video



Inquadrare il QR Code per visionare la scheda tecnica  
Frame the QR Code to view the technical sheet  
Encadrez le QR Code pour visualiser la fiche technique  
Enmarca el Código QR para ver la ficha técnica



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	lt	mm	rpm	kW		mm	kg

### TESTATA E VASCA FISSA / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL / TÊTE E CUVE FIXE / CULATA Y PEROL FIJA

PK5MV	1290,00	5	7	237 x 160	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	540x260x527	33
PK8MV	1390,00	8	10	260 x 230	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	550x280x567	36
PK12MV	1840,00	12	15	317 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	675x350x690	60
PK18MV	1940,00	18	20	360 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	697x390x690	65
PK25MV	2300,00	25	33	400 x 260	100 ÷ 230	1,5	230/50-60/1~	762x430x770	95
PK38MV	2580,00	38	40	452 x 260	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	818x480x770	105
PK44MV	2800,00	44	50	500 x 270	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	842x530x770	110

### TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE

PK12AMV	2190,00	12	15	317 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	690x350x690	80
PK18AMV	2290,00	18	20	360 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	715x390x690	85
PK25AMV	2650,00	25	33	400 x 260	100 ÷ 230	1,5	230/50-60/1~	780x430x770	115
PK38AMV	2930,00	38	40	452 x 260	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	838x480x770	130
PK44AMV	3150,00	44	50	500 x 270	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	878x530x770	140

# IMPASTATRICE A SPIRALE | MASSIMA M7

## SPIRAL MIXER M7 / PÉTRIN À SPIRALE M7 / AMASADORA A ESPIRAL M7

- IT**
- Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale
  - Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.)
  - Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm
  - Timer digitale
  - Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo - tipo pane)
  - Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
  - Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità.

- EN**
- Designed for high hydration doughs, suitable for both home and professional use.
  - Dough capacity 7 Kg. (10 Lt.)
  - Speed variator on 15 positions, from 90 to 280 RPM
  - Digital timer
  - Bowl made with hemispherical bottom (curved radius - bread type)
  - Shaped pasta breaker rod, with scraper to collect dough
  - Belt transmission to ensure the maximum reliability and silence

- FR**
- Conçue pour les pâtes à haute hydratation, elle convient à la fois à un usage do-mestique et professionnel
  - Capacité de pâte 7 Kg. (10 Lt.)
  - Variateur de vitesse à 15 positions, de 90 à 280 tr/min
  - Minuterie digitale
  - Cuve réalisée à fond hémisphérique (rayon courbé - type pain)
  - Barre coupe-pâtes en forme, avec grattoir pour ramasser la pâte
  - Transmission par courroie, pour assurer une fiabilité et silence maximum

- ES**
- Diseñada para masa muy hidratada, apropiada tanto para uso doméstico como profesional
  - Capacidad de masa 7 Kg. (10 Lt.)
  - Variador de velocidad de 15 posiciones, de 90 a 280 rpm
  - Temporizador digital
  - Perol fabricado con fondo semiesférico (radio curvo - tipo pan)
  - Perno fabricado con raspador recoge pasta
  - Transmisión por correa para garantizar la máxima fiabilidad y silencio

massima  
MECNOSUD

M7



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video  
Frame the **QR Code** for view the video  
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo  
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica  
Frame the **QR Code** to view the technical sheet  
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique  
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina lt	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina mm	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min rpm	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore kW	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension mm	Peso Weight Poids Peso kg
M7	1560,00	7	10	200 x 260	90 ÷ 280	0,5	230/50-60/1	550x280x510	37

# IMPASTATRICE A SPIRALE | MASSIMA M40

## SPIRAL MIXER M40 / PÉTRIN À SPIRALE M40 / AMASADORA A ESPIRAL M40

- IT**
- Progettata per utilizzo professionale, in pizzerie, panifici, pasticcerie
  - Capacità di impasto 40 Kg. (56 Lt.)
  - Con variatore di velocità (Volt 230/50-60/1) da 95 a 280 rpm
  - Vasca realizzata con fondo semi-sferico (raggio curvo - tipo pane)
  - Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta
  - Trasmissione a cinghie per garantire massima affidabilità e silenziosità

- FR**
- Conçue pour un usage professionnel, dans les pizzerias, boulangeries et pâtisseries
  - Capacité de pâte 40 Kg. (56 Lt.)
  - Avec variateur de vitesse (Volt 230/50-60/1), de 95 à 280 tr/min
  - Cuve réalisée à fond hémisphérique (rayon courbé - type pain)
  - Barre coupe-pâtes en forme, avec grattoir pour ramasser la pâte
  - Transmission par courroie, pour assurer une fiabilité et silence maximum

- EN**
- Designed for a professional use in pizzerias, bakeries, pastry shops
  - Dough capacity 40 Kg. (56 Lt.)
  - With variator speed (Volt 230/50-60/1), from 95 to 280 rpm
  - Bowl made with hemispherical botto (curved radius—bread type)
  - Shaped pasta breaker rod, with scraper to collect dough
  - Belt trasmission to ensure the maximum reliability and silence

- ES**
- Diseñada para uso profesional, en pizzerías, panaderías, pastelerías
  - Capacidad de masa 40 Kg. (56 Lt.)
  - Con variador de velocidad (Volt 230 / 50-60 / 1) de 95 a 280 rpm
  - Perol fabricado con fondo semiesférico (radio curvo - tipo pan)
  - Perno fabricado con raspador recoge pasta
  - Transmisión por correa para garantizar la máxima fiabilidad y silencio

massima  
MECNOSUD

M40



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video  
Frame the **QR Code** for view the video  
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo  
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica  
Frame the **QR Code** to view the technical sheet  
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique  
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	lt	mm	rpm	kW		mm	kg
M40MV	4300,00	40	56	300 x 500	Spirale 95 ÷ 280	2,20	230/50-60/1	890x530x880	148



# IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP01

## AUTOMATIC SPIRAL MIXER SP01 / PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE SP01 AMASADORA A ESPIRAL AUTOMATICA SP01

UN MOTORE SENZA INVERSIONE DI MARCIA DELLA VASCA / EQUIPPED BY ONE MOTOR WITHOUT BOWL DRIVE INVERSION / EQUIPÉ AVEC UN MOTEUR SANS INVERSION ROTATION DE LA CUVE / UN MOTOR SIN INVERSION DE GIRO PEROL



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de perol lt	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral kW	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso kg
SP501	6300,00	50	30	70	1,5/3	400/50-60/3	300
SP601	7300,00	60	40	95	1,5/3	400/50-60/3	325
SP801	8200,00	80	50	130	3/5,2	400/50-60/3	350
SP1301	9500,00	130	80	200	3/5,2	400/50-60/3	480

ADATTA PER IMPASTI CON IDRATAZIONE SUPERIORE AL 60% / MACHINE FOR DOUGH MIXTURES WITH AN HYDRATION GREATER THAN 60% / ADAPTE POUR PÂTE AVEC HYDRATION AU DESUUS DU 60% / PREPARADA PARA MASAS CON UNA HIDRATACIÓN SUPERIOR AL 60%

### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



**"C"**

Carter chiuso  
Closed casing  
Boîtier fermé  
Carcasa cerrada

SP501/601 **euro 400,00**  
SP801/1301 **euro 500,00**

**"H"**

Versione con telaio alto (+20 cm.)  
High frame version (+20 cm.)  
Version avec châssis haut (+20 cm.)  
Versión con chasis tamaño alto (+20 cm.)

SP501H **euro 500,00**  
SP601H **euro 500,00**



**"T"**

Timer Touch-Screen con programmi  
Timer Touch with programs  
Ecrane tactile avec programmes  
Temporizador Touch-Screen con programas  
**euro 350,00**



**SP501CHT | euro 7550**

**SP601CHT | euro 8250**

**BLACK EDITION**

- Timer Touch-Screen con programmi
- Carter vasca chiuso
- Telaio alto (+20cm)
- Special look total black

# IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP-SPRB-SPRS

## AUTOMATIC SPIRAL MIXER SP-SPRB-SPRS / PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE SP-SPRB-SPRS AMASADORA A ESPIRAL AUTOMATICA SP-SPRB-SPRS

2 MOTORI CON INVERSIONE DI MARCIA DELLA VASCA / EQUIPPED BY TWO MOTORS WITH BOWL DRIVE INVERSION / EQUIPÉ AVEC DEUX MOTEURS ET INVERSION ROTATION DE LA CUVE / DOS MOTORES CON INVERSION DE GIRO PEROL

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de perol	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor perol	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	kg	lt	kW	kW		kg
SP60	8200,00	60	40	100	1,5/3	0,55	400/50-60/3	370
SP80	9600,00	80	53	130	3/5,2	0,75	400/50-60/3	510
SP100	10000,00	100	66	160	3/5,2	0,75	400/50-60/3	520
SP130	10800,00	130	86	200	3/5,2	0,75	400/50-60/3	580
SP160	12600,00	160	106	250	4,5/7,8	1,1	400/50-60/3	790
SP200	13700,00	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	830
SP250	16800,00	250	166	390	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	870
SPRB80	22000,00	80	53	130	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	960
SPRB100	22400,00	100	66	160	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	980
SPRB130	23200,00	130	86	200	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1020
SPRB160	25000,00	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	400/50-60/3	1330
SPRB200	26100,00	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1350
SPRB250	29300,00	250	166	390	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1430
SPRS80	23600,00	80	53	130	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1160
SPRS100	24000,00	100	66	160	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1180
SPRS130	24800,00	130	86	200	3 / 5,2	0,75	400/50-60/3	1220
SPRS160	26600,00	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	400/50-60/3	1550
SPRS200	27700,00	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1570
SPRS250	30900,00	250	166	390	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1650



### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



"C"

Carter chiuso  
Closed casing  
Boîtier fermé  
Carcasa cerrada

SP60: **euro 400,00**  
SP80/100/130: **euro 500,00**  
SP160/200/250: **euro 600,00**



"T"

Timer Touch-Screen con programmi  
Timer Touch with programs  
Ecrane tactile avec programmes  
Temporizador Touch-Screen con programas

**euro 350,00**



"R"

Trasmissione spirale con rinvio (no per SP60)  
Spiral motion by a dual belt drive  
mechanism (not for SP60)

**euro 1000,00**



"D"

Quadro comandi digitale  
Digital control panel  
Tableau de commande numérique  
Tablero de mandos digital

**euro 400,00**



+



"DC"

Quadro comandi digitale + Contaltri acqua  
Digital control panel + Water counter  
Tableau de commande numérique + Comptable d'eau  
Tablero de mandos digital + Contadores de agua

**euro 1050,00**

# IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SPE CON VASCA ESTRAIBILE

## AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL SPE / PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE AVEC UNE CUVE DEMONTABLE SPE / AMASADORA A ESPIRAL AUTOMATICA CON PEROL DESMONTABLE SPE



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina lt	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral kW	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor perol mm	Volt Volt Volt Volt kW	Peso Weight Poids Peso kg
SPE160	<b>31000,00</b>	160	106	250	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1250
SPE200	<b>33000,00</b>	200	133	290	5,9/10,3	1,1	400/50-60/3	1300
SPE250	<b>37800,00</b>	250	166	360	7,5/12,5	1,5	400/50-60/3	1350
SPE300	<b>40500,00</b>	300	200	430	7,5/12,5	1,5	400/50-60/3	1400

### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES

CARRELLO SUPPLEMENTARE COMPLETO DI VASCA / EXTRA TROLLEY WITH BOWL /  
CART COMPLÉMENTAIRES AVEC CUVE / CARRO EXTRA CON PEROL



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio euro	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina lt
TR160	<b>6300,00</b>	160	106	250
TR200	<b>7100,00</b>	200	133	290
TR250	<b>8000,00</b>	250	166	360
TR300	<b>9000,00</b>	300	200	430



SOLLEVATORE PER CARRELLO-VASCA / LIFTING BOWL SYSTEM / SYSTÈME DE LEVAGE CUVE  
SISTEMA DE ELEVATION PEROL

RBE	<b>13200,00</b>	H= 1400 mm
RSE	<b>14800,00</b>	H= 2000 mm

# IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC

## FORKED KNEADING FC / PÉTRIN À FOURCHE FC/ AMASADORA DE HORCHILLA FC

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de perol	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	kg	lt	kW		kg
FC25D	5200,00	25	16	30	0,75 / 1,1	400/50-60/3	140
FC25MV	5200,00	25	16	30	1,5	230/50-60/1	140
FC35D	5700,00	35	23	40	0,75 / 1,1	400/50-60/3	145
FC35MV	5700,00	35	23	40	1,5	230/50-60/1	145
FC60D	9500,00	60	40	70	0,9/1,3	400/50-60/3	240
FC80D	10500,00	80	53	93	1,1/1,5	400/50-60/3	290



D= Motore Trifase Doppia velocità / Three-phase Motor 2 speeds  
Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2 velocidades

MV= Variazione continua manuale / Continuous manual adjustment  
Variation continue manuelle / Variación continua manual

### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



Raschiatore Vasca (Di serie per FC60-80)  
Bowl Scraper / Racleur De Cuve  
Rascador De Perol

euro 330,00

Versione/Version



Prezzo su richiesta  
Price on demand

# IMPASTATRICE A FORCELLA VASCA LIBERA | SERIE FOX

## FORK MIXER WITH FREE DRIVE BOWL / PETRIN À FOURCHE AVEC CUE LIBRE / AMASADORA DE HORQUILLA CUBA LIBRE



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Capacità Coulage Coulage Capacity Capacité de coulage Capacidad de coulage	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	kg	lt	kW		kg
Versione Manuale / Manual Version / Version Manuel							
FOX 80	9400,00	80	50	30	3/4,5	400/50-60/3	460
FOX 120	9800,00	120	80	45	3/4,5	400/50-60/3	480
FOX 160	10200,00	160	120	60	3/4,5	400/50-60/3	500
Versione Automatica / Automatic Version / Version Automatique							
FOX 80 A	10000,00	80	50	30	3/4,5	400/50-60/3	460
FOX 120 A	10400,00	120	80	45	3/4,5	400/50-60/3	480
FOX 160 A	10800,00	160	120	60	3/4,5	400/50-60/3	500

# DILAMINATRICE | SERIE DL

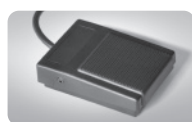
## ROLLING MACHINE DL / FAÇONNEUSES DL / LAMINADORAS DL



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio  euro	Peso pasta Dough weight Poids pâte Peso de la masa  gr	Diametro pizza Pizza diametre Diametre pizza Diámetro pizza  cm	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore  kW	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso  kg
DL30M	900,00	80/210	14/30	0,37	230/50/1	27
DL30	1200,00	80/210	14/30	0,37	230/50/1	35
DL40	1350,00	80/400	14/40	0,37	230/50/1	45
DL45	1550,00	80/600	14/45	0,37	230/50/1	50
DL40P	1400,00	100/700	14/40	0,37	230/50/1	45
DL45P	1550,00	100/900	14/45	0,37	230/50/1	50

### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



Pedale / Pedal  
Pédale / Pedal  
**euro 50,00**

# FORMATRICE PER PIZZA | SERIE PF

## PIZZAFORMERS / FORMEUSES POUR PIZZAS / FORMADORAS PARA PIZZAS



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio  euro	Peso pasta Dough weight Poids pâte Peso de la masa  gr	Piatto Plates Plateaux Platos  Ø mm	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore  kW	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso  kg
PF 33	4200,00	100 - 270	330	0,50	400/50-60/3	100
PF 45	5250,00	100 - 500	450	0,50	400/50-60/3	130

# SPEZZATRICI ARROTONDATRICI | SERIE DR-M ELETTRICHE MANUALI

## ELECTRIC MANUAL BUN ROUNDING DIVIDERS DR-M / DIVISEUSES BOULEUSES ELECTRIQUES MANUELLES DR-M / DIVISORAS BOLEADORAS ELECTRICAS MANUALES DR-M

**IT** Macchina ad azionamento manuale. Le fasi di pressatura, taglio ed arrotondamento vengono effettuate tramite azionamento di leve, mentre la regolazione della camera di formatura avviene per mezzo di una vite graduata.

La macchina viene fornita con n. 3 piatti.

- Coltelli in acciaio inox 304
- Piatti in polietilene alimentare PETG

**EN** Manually operated machine. The pressing, cutting and rounding phases are carried out by operating levers, while the adjustment of the molding chamber takes place through a graduated screw. The machine is supplied with n. 3 plates.

- Stainless steel knives 304
- Plates in food-grade polyethylene PETG

**FR** Machine à commande manuelle. Les phases de pressage, de coupe et d'arrondissement sont effectuées par des leviers de commande, tandis que le réglage de la chambre de moulage s'effectue par une vis graduée. La machine est fournie avec n. 3 assiettes.

- Couteaux en acier inoxydable 304
- Assiettes en polyéthylène alimentaire PETG

**ES** Máquina de funcionamiento manual. Las fases de prensado, corte y redondeo final se efectúan con palancas, mientras la regulación de la cámara de formado se realiza con una palanca de control que incluye una perno graduado. La máquina se entrega con un total de 3 platos

- Cucillas en acero inox 304
- Placas de polietileno de grado alimentario PE500



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video  
Frame the **QR Code** for view the video  
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo  
Enmarca el **código QR** para ver el vídeo



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica  
Frame the **QR Code** to view the technical sheet  
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique  
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Divisioni Divisions Divisions Divisiones	Grammat. min. Weight min Poids min Peso min.	Grammat. max Weight max Poids max Peso max	Capacità vasca Bowl capacity Capacité cuve Capacidad de tina	Diametro testata Head Diameter Diamètre tête Diámetro cabeza	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro		gr	gr	kg	mm	kW	mm		kg
DR15M	7900,00	15	150	260	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR22M	7900,00	22	60	180	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR30M	7900,00	30	40	135	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230
DR36M	7900,00	36	34	110	4	400	0,75	604x605x1970	400/50-60/3	230

# SPEZZATRICE FORMATRICE | SERIE DV

## DOUGH DIVIDER - MOULDER DV / DIVISEUSE - FORMEUSE DV / DIVISORA - FORMADORA DV



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Vasca Cuve Tank Perol	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Min Max	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	mm	kg	mm	kW	kW	kg
DV20	<b>7600,00</b>	480x400x130	5 17	585x800x1693	1.5	400/50-60/3	235

## OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES

Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio
	euro
KRF	Kit raccolta farina <b>500,00</b>
RP	Regolatore pressione <b>400,00</b>
RTT	Rivestimento teflon testata <b>360,00</b>
KVF	Kit vaschetta farina <b>100,00</b>
PNT	Piatto nylon tasferimento pasta <b>40,00</b>
FEL	Feltro lana <b>40,00</b>
RCI	Rivestimento corpo inox <b>2000,00</b>



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Vasca Cuve Tank Perol	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Min Max	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	mm	kg	mm	kW	kW	kg
DV20T	<b>10500,00*</b>	480x400x130	5 17	0,5	1.5	400/50-60/3	280

\* il prezzo include 1 griglia 10 divisioni (GRI10)  
price includes a grid 10 divisions (GRI10)

## GRIGLIE

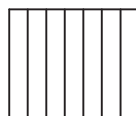
GRIDS / GRILLES

### GRI 6 euro 500,00



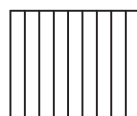
80x400mm  
6 Porzioni  
Portions/Pains  
6x1

### GRI 7 euro 500,00



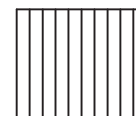
68x400mm  
7 Porzioni  
Portions/Pains  
7x1

### GRI 9 euro 500,00



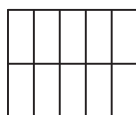
53x400mm  
9 Porzioni  
Portions/Pains  
9x1

### GRI 10 euro 500,00



48x400mm  
10 Porzioni  
Portions/Pains  
10x1

### GRI 10-2 euro 570,00



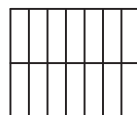
96x200mm  
10 Porzioni  
Portions/Pains  
5x2

### GRI 12 euro 570,00



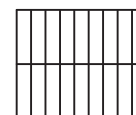
80x200mm  
12 Porzioni  
Portions/Pains  
6x2

### GRI 14 euro 570,00



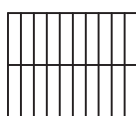
68x200mm  
14 Porzioni  
Portions/Pains  
7x2

### GRI 18 euro 570,00



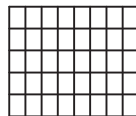
53x200mm  
18 Porzioni  
Portions/Pains  
9x2

### GRI 20 euro 600,00



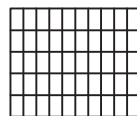
48x200mm  
20 Porzioni  
Portions/Pains  
10x2

### GRI 40 euro 690,00



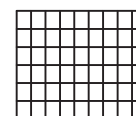
60x80mm  
40 Porzioni  
Portions/Pains  
8x5

### GRI 50 euro 730,00



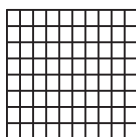
48x80mm  
50 Porzioni  
Portions/Pains  
10x5

### GRI 54 euro 730,00



53x67mm  
54 Porzioni  
Portions/Pains  
9x6

### GRI 80 euro 860,00



48x50mm  
80 Porzioni  
Portions/Pains  
10x8

GRIGLIE SPECIALI A DISEGNO SU RICHIESTA  
SPECIAL GRIDS IN DRAWING ON REQUEST  
GRILLES SPECIALES À DESSIN SUR DEMANDE  
REJAS ESPECIALES AL DIBUJO A SOLICITUD

# TAGLIERINA PER PANE | SERIE SMART - STYLE

## SEMI AUTOMATICA SMART-STYLE / SEMI AUTOMATIC SMART-STYLE / SEMI-AUTOMATIQUE SMART-STYLE SEMI-AUTOMATICA SMART-STYLE



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Larghezza taglio Width cut Largeur de coupe Longitud de corte	Altezza taglio Height cut Hauteur de coupe Altura de corte	Spessore taglio Thickness cut Épaisseur des tranches Espesor de corte	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	mm	mm	mm	kW	kg
SMA42	<b>3600,00</b>	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	90



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Larghezza taglio Width cut Largeur de coupe Longitud de corte	Altezza taglio Height cut Hauteur de coupe Altura de corte	Spessore taglio Thickness cut Épaisseur des tranches Espesor de corte	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	mm	mm	mm	kW	kg
STY42	<b>4800,00</b>	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	135
STY52	<b>5200,00</b>	520	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	155

## AUTOMATICA SMART-STYLE / AUTOMATIC SMART-STYLE / AUTOMATIQUE SMART-STYLE AUTOMATICA SMART-STYLE



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Larghezza taglio Width cut Largeur de coupe Longitud de corte	Altezza taglio Height cut Hauteur de coupe Altura de corte	Spessore taglio Thickness cut Épaisseur des tranches Espesor de corte	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	mm	mm	mm	kW	kg
SMA42+	<b>5700,00</b>	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	90



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Larghezza taglio Width cut Largeur de coupe Longitud de corte	Altezza taglio Height cut Hauteur de coupe Altura de corte	Spessore taglio Thickness cut Épaisseur des tranches Espesor de corte	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	mm	mm	mm	kW	kg
STY42+	<b>6900,00</b>	420	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	135
STY52+	<b>7300,00</b>	520	150	9/10/11/12/13/14/16/18/20	400/50-60/3	155

Versione monofase (Smart-Style) (v.230/50-60/1)

**euro 250,00**

## OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



**CPS049**

Carrello semplice per SMART

**euro 420,00**



**CPS107**

Carrello lux per SMART

**euro 630,00**



Carter sicurezza posteriore (di serie per smart+ / style+)  
Back safety cover (standard for smart+ / style+)  
Capot de sécurité arrière (standard pour smart+ et style+)  
Protection de seguridad posterior  
(Standard para smart+ y style+)

**euro 400,00**



# FORMATRICE PER BAGUETTE | SERIE FA

## BAGUETTE MOULDER FA / FAÇONNEUSE POUR BAGUETTES FA / FORMADORA DE BARRAS FA



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Produzione oraria	Peso massimo pezzo	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	N	gr	kW		kg
FA1002	<b>6050,00</b>	1500	1500	0,75	400/50-60/3	33
FA1002T	<b>6100,00</b>	1500	1500	0,75	400/50-60/3	33
FA2003	<b>6850,00</b>	1800	1500	0,75	400/50-60/3	36
FA2003T	<b>6900,00</b>	1800	1500	0,75	400/50-60/3	36

### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio
	euro
Carrello su ruote per FA2003	<b>700,00</b>
Tappeto motorizzato L.1000 mm su carrello con ruote	<b>4300,00</b>
Tappeto motorizzato L.1500 mm su carrello con ruote	<b>4800,00</b>
Tappeto motorizzato L.2000 mm su carrello con ruote	<b>5400,00</b>
Tappeto motorizzato retrattile L.1000 mm - speciale evo	<b>3100,00</b>
Tappeto motorizzato retrattile L.1300 mm - speciale evo CL	<b>3600,00</b>
Tappeto motorizzato retrattile L.1500 mm - speciale evo	<b>4000,00</b>



# CELLE DI LIEVITAZIONE - RIPOSA PASTA | SERIE MB

## INTERMEDIATE PROOFER MB / REPOSE PATONS MB / CAMARA DE REPOSO MB



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità Kneading Capacité Capacidad	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Bilancelle Balancelles	Lunghezza Lenght Longueur Longitud	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	euro	pz	mm	N	mm	kW	kg
MB3002	<b>8000,00</b>	256	1400x1075	32	1200	400/50-60/3	300
MB3003	<b>8250,00</b>	320	1700x1075	32	1500	400/50-60/3	350
MB3005	<b>8350,00</b>	320	1400x1295	40	1200	400/50-60/3	370
MB3006	<b>8700,00</b>	400	1700x1295	40	1500	400/50-60/3	390

### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES

Descrizione Description Description Descripción	Prezzo Price Prix Precio
	euro
Tappeto di alimentazione	<b>450,00</b>
Controllo a pedale	<b>450,00</b>
Lampada di protezione germicida	<b>620,00</b>



# CELLE LIEVITAZIONE SEMI-AUTOMATICHE | SERIE EVO - IDS

## CARICO MANUALE - SCARICO AUTOMATICO

### INTERMEDIATE PROOFER CHAMBER | SERIES EVO – IDS MANUAL CHARGER – AUTOMATIC DISCHARGER

### BALANCELLES SEMI-AUTOMATIQUES | SERIE EVO IDS A CHARGEMENT MANUEL ET DECHARGEMENT AUTOMATIQUE

### CAMARAS DE REPOSO SEMI-AUTOMATICAS | SERIE EVO - IDS CARGA MANUAL Y DESCARGA AUTOMATICA

Modello Model Modèle Modelo	Descrizione Description Description Descripción	Prezzo Price Prix Precio
		euro
	EVO1000G Cella EVO 1000G - Vaschetta unica - 413 pezzi	18000,00
	EVO1000A Cella EVO 1000A - Vaschette indiv. - 354 pezzi	19500,00
	EVO3000G Cella EVO 3000G - 385 pezzi	23300,00
	EVO3000AT Cella EVO 3000AT - 330 pezzi (convertibile in modello automatico)	25150,00
	EVO3002G Cella EVO 3002G - 448 pezzi	25150,00
	EVO3002A Cella EVO 3002A - 384 pezzi	25850,00
	EVO3002CLG Cella EVO 3002 CLG - 448 pezzi - 2 aree di lavoro	25600,00
	EVO3002CLA Cella EVO 3002 CLA - 384 pezzi - 2 aree di lavoro	27000,00
	EVO3100G Cella EVO 3100G - 497 pezzi	27600,00
	EVO3100AT Cella EVO 3100AT - 426 pezzi (convertibile in modello automatico)	28534,00
	EVO3102G Cella EVO 3102G - 560 pezzi	26900,00
	EVO3102A Cella EVO 3102A - 480 pezzi	29418,00
	EVO3102CLG Cella EVO 3102 CLG - 560 pezzi - 2 aree di lavoro	28100,00
	EVO3102CLA Cella EVO 3102 CLA - 400 pezzi - 2 aree di lavoro	30700,00
	IDS4000G Cella IDS 4000G - 441 pezzi	26800,00
	IDS4100G Cella IDS 4100G - 528 pezzi	29980,00
	IDS4000A Cella IDS 4000A - 378 pezzi	28500,00
	IDS4100A Cella IDS 4100A - 528 pezzi	30500,00

N.B.: il prezzo si riferisce solo alla cella di lievitazione.

## OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES

Descrizione Description Description Descripción	Prezzo Price Prix Precio	
		euro
Rilevatore prima cella (tranne per modello EVO 1000)	550,00	
Ripiano di arrotondamento e chiusura	440,00	
Controllo a pedale	440,00	
Lampade germicide	620,00	

### INTERMEDIATE PROOFER CHAMBER | SERIES EVO – IDS – DYN AUTOMATIC CHARGER – AUTOMATIC DISCHARGER BALANCELLS AUTOMATIQUES | SERIE EVO - IDS - DYN A CHARGEMENT ET DECHARGEMENT AUTOMATIQUE CAMARAS DE REPOSO AUTOMATICAS | SERIE EVO – IDS - DYN CARGA Y DESCARGA AUTOMATICA



EVO5000



IDS6000



DYN7000

Modello Model Modèle Modelo	Descrizione Description Description Descripción	Prezzo Price Prix Precio
		euro
EVO5000	Cella EVO 5000G - 360 pezzi	33800,00
EVO5100	Cella EVO 5100A - 456 pezzi	35800,00
IDS6000	Cella IDS 6000G - 330 pezzi	34100,00
IDS6100	Cella IDS 6100A - 480 pezzi	37900,00
DYN7000	Cella DYN 7000 - 300 pezzi	18300,00

N.B.: il prezzo si riferisce solo alla cella di lievitazione.

### OPTIONAL

OPTIONAL / OPTIONS / OPCIONALES

Descrizione Description Description Descripción	Prezzo Price Prix Precio
	euro
Estrattore di umidità	320,00
Lampade germicide	620,00

## SPEZZATRICE VOLUMETRICA | SERIE DVB

### VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER | DVB / PESEUSE VOLUMETRIQUE | DVB / PESADORA VOLUMETRICA | DVB



Modello Model Modèle Modelo	Descrizione Description Description Descripción	Prezzo Price Prix Precio
		euro
DVB110-70	Spezzatrice volumetrica per evo con tappeto 70 cm. 70/650 gr.	19000,00
DVB110-100	Spezzatrice volumetrica per evo con tappeto 110 cm. 70/650 gr.	19000,00

LISTINO PREZZI **NETTI** IMBALLI

**NET** PACKAGING PRICE LIST

LISTE DE PRIX EMBALLAGES **NET**

LISTA DE PRECIOS **NETOS** PARA EMBALAJE



Modello Model Modèle Modelo	Cartone su pallet Cardboard on pallet Carton sur pallet Cartón en palet	Gabbia legno Wooden Cage Cageots en bois Jaula de madera	Cassa legno Wooden crate Caisse en bois Caja de madera
	euro	euro	euro
BE 25-50		80	
BR 40-50-60		80	
MX / BT 12B-20B	20		
MX / BT 20		50	
MX / BT 40-60-80		70	
SM / SB / LB		65	
ST / LT / SF / LF		100	
TC / TS / IM / PK 5-8	15		
TC / TS / IM / PK 12-18	20		
TC / TS / IM / PK 25-38-44	25		
TS / IM / PK 60		70	
M 40	30		
SP 60-501-801		80	
SP 80-100-130-801-1301		90	
SP 160-200-250		120	
DL	10		
PF	25		
FC 25-35	40		
FC 60-80	70		
FOX		120	
DV		60	
DR		60	
SMART			50
STYLE			60

## SOVRAPPREZZI VOLTAGGI SPECIALI

Serie	Modello Model Modèle Modelo	Monofase	Trifase 1 Velocità	Trifase 2 Velocità	Trifase 2 Velocità
		110/60/1 200/50/1 200/60/1 208/60/1 230/60/1 240/50/1 euro	230/60/3      euro	200/50/3 200/60/3 208/50/3 208/60/3 230/50/3 230/60/3 euro	400/60/3 440/60/3     euro
TC/TS/IM/PK	TUTTI	<b>200,00</b>	-	<b>250,00</b>	<b>250,00</b>
SP/SPRB/SPRS	401/601/801 60/80/10/130 160/200/250	- - -	- - -	<b>600,00</b> <b>700,00</b> <b>800,00</b>	<b>300,00</b> <b>400,00</b> <b>400,00</b>
SPE	TUTTI	-	-	<b>900,00</b>	<b>500,00</b>
RBE/RSE	TUTTI	-	-	<b>300,00</b>	<b>300,00</b>
MX	SERIE T SERIE P/E	- -	- -	<b>300,00</b> <b>300,00</b>	<b>300,00</b> -
SF	TUTTI	-	-	-	-
DL	TUTTI	<b>170,00</b>	-	-	-
PF	TUTTI	-	-	-	-
FOX	TUTTI	-	-	<b>600,00</b>	<b>400,00</b>
FC	TUTTI	-	-	<b>300,00</b>	<b>300,00</b>