



07

- Pasticceria - Panetteria
  - Pastry - Bakery
- Pastelería - Panadería



**Autorevers**

**EN 600x400  
OR GN 1/1**

**AUTOMATIC  
HUMIDIFIER**

**2 SPEEDS**



## ADVANTAGE

Ⓣ E' risaputo che chi può di più può di meno... Perché accontentarsi dell'essenziale, del mediocre se ci possiamo offrire molto di più!!... ConvoBis, una nuova generazione di forni (Polivalenti In 600x400 & GN 1/1), cottura omogenea e veloce, cotture delicate, riuscirete anche quelle più fine. Turbine "autoreverse", 2 velocità di ventilazione 1500/2800 giri/minuto. Umidificatore automatico con nebulizzazione", regolazione graduale del tasso di umidità della camera.

Ampia gamma di accessori, supporti, camera di lievitazione...

Ⓝ Everybody knows that "He who can do more, can do less"... Why should we content ourselves with the main thing, the mediocrity if we can have much more!!... ConvoBis, a new generation of ovens, (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), homogeneous and fast cooking, delicate cooking, succeed also the finest ones.

"Autoreverse" turbines, 2 ventilation speeds 1500/2800 turns/minutes. Automatic humidifier "nebulization", gradual regulation of the humidification level of the chamber.

Big range of accessories, supports, levitation chamber...

Ⓞ ¡ es bien conocido qué qui puede lo más, puede tambien los menos ... Por qué contentarse de lo esencial, la mediocre si se puede !!... ConvoBis una nueva generación de hornos (Polivalentes 600x400 y GN 1/1), cocción homogénea y rápido, cocciones delicadas, llograr tambien el más fino. Turbinas "autorrevés", 2 velocidades de ventilación 1500/2800 torres / por minutos

Humectador automático ' nébulisation ", regulación gradual del tanto de humidification de la camara

Gama vasta de accesorios, soportes, cuarto de crecimiento, etc

### Ⓣ Forni a convezione EN 600x400 & GN 1/1

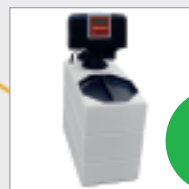
- Camera in acciaio inossidabile (AISI 304), saldata. (Predisposizione per filtro grassi), angoli e spigoli arrotondati, fondo imbottito con scarico (possibilità di chiusura).
- Struttura porta piatti (75mm), amovibile.
- Camino evacuazione condensa regolabile (motorizzato) .
- Illuminazione nella camera. (accensione automatica)
- Vasca condensa incorporata (sulla porta), collegato direttamente allo scarico.
- Porta doppiogvetro, (Opzione: porta con cerniera a destra ) vetro interno su cerniere, maniglia ergonomica ed atermica, chiusura automatica, guarnizione impermeabile (amovibile).
- Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore al momento dell'apertura. - Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inossidabile, collocate dietro i deflettori.
- Regolazione dai 50 ai 270°C, timer da 1 a 120 min. (o) continuo, termometro elettronico.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inossidabile.
- Piedi in acciaio inossidabile, regolabili.

### Ⓝ Convection ovens EN 600x400 & GN 1/1

- Welded room in stainless steel (AISI 304). (Predisposition for fat filter), rounded edges and angles, pressed bottom with draining (possibility of closing).
- Removable carrying-plate structure (75mm).
- Chimney for evacuation of the condensate, ( (motorised) adjustable.
- Interior lighting. (automatic ignition)
- Built-in condensate bowl (on the door), connected directly to the discharge.
- Double glazing door (option: door with hinges on the right), interior window on hinges, ergonomic and athermal handle, automatic closing, (removable) gasket joint.
- Micro-switch to stop the fan when the door opens.
- Electric heating: stainless steel armored elements, put behind deflectors.
- Regulation from 50 to 270°C, timer from 1 to 120 min. (or) continuous, electronic thermometer.
- Safety thermostat.
- Manufactured in stainless steel.
- Adjustable stainless steel feet.

### Ⓞ Horno de conveccion EN 600x400 & GN 1/1

- Camara de acero inoxidable AISI 304 soldada. (Predisposición para filtro de la grasa), esquinas y ángulos redondeados, fondo estampado con descarga (posibilidad de cierre).
- Estructura lleva platinos (75mm), amovible.
- Camino por la evacuación de la condensa regulable ((motorizado) .
- Iluminación camara. (encendido automático)
- Recipiente de condensado incorporado (en la puerta), conectado directamente a la descarga.
- Puerta de cristal doble, (Opcion: puerta con bisagra a la derecha) cristal interna sobre bisagras, puñado ergonómico y atérmico, cierre automático, junta de impermeabilidad (amovible).
- Microinterruptor para la parada del ventilador en el momento de la apertura.
- Calefacción eléctrica: resistencias blindadas de acero inoxidable, colocadas detrás de los deflectores.
- Regulación de 50 a 270°C, interruptor eléctrico automático de 1 a 120 min. (O) continuo, termómetro electrónico.
- Termostato de seguridad.
- Realización de acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable, regulables.



**03**

### Cooking possibilities

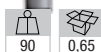
	Convection 270°C.
	Convection 270°C with automatic moisture.



Autorevers



EN 600X400 OR GN 1/1  
AUTOMATIC HUMIDIFIER  
2 SPEEDS



PFE-52/S

4 214,00 EUR

mm : 920x750xh700 kW : 7 400-230/3N 50Hz

Ⓣ Forno elettrico a convezione, 5x EN(GN), umidificatore automatico

- Dimensioni interne 660x420xh450
- 1 Turbina "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Ⓝ Electric convection oven, 5x EN (GN), automatic humidifier

- Internal dimensions 660x420xh450
- 1 "autoreverse" turbine (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Ⓢ Horno eléctrico de conveccion 5xEN(GN) umidificador automatico

- Dimensiones internas 660x420xh450
- 1 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- Equipamiento de serie: 1 rejilla EN 600x400

PFG-52/S

5 020,00 EUR

mm : 920x810xh760 kW : 0,3 / kcal/h : 8600 230/1N 50Hz

Ⓣ Forno a gas a convezione 5xEN(GN) umidificatore automatico

- Dimensioni interne 660x420xh450
- 1 Turbina "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Ⓝ Gas convection oven 5xEN(GN), automatic humidifier

- Internal dimensions 660x420xh450
- 1 "autoreverse" turbine (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Ⓢ Horno de convección de gas 5x EN(GN) umidificador automatico

- Dimensiones internas 660x420xh450
- 1 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- Equipamiento de serie: 1 rejilla EN 600x400



PFE-102/S

5 655,00 EUR

mm : 920x750xh1080 kW : 14 400-230/3N 50Hz

Ⓣ Forno elettrico per pasticceria e panetteria 10x EN(GN)

- Dimensioni interne 660x420xh820
- 3 Turbine "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Ⓝ Electric convection oven 10x EN (GN) with automatic humidifier

- Internal dimensions 660x420xh820
- 3 "autoreverse" turbines. (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Ⓢ Horno de conveccion eléctrico 10x EN(GN) umidificador automatico

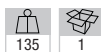
- Dimensiones internas 660x420xh820
- 3 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- En dotación: 1 reja EN 600x400.



Autorevers



EN 600X400 OR GN 1/1  
AUTOMATIC HUMIDIFIER  
2 SPEEDS



PFG-102/S

6 796,00 EUR

mm : 920x810xh1140 kW : 0,6 / kcal/h : 17200 230/1N 50Hz

Ⓣ Forno a gas a convezione, 10x EN(GN), umidificatore automatico

- Dimensioni interne 660x420xh825
- 3 Turbine "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Ⓝ Gas convection oven, 10x EN(GN), automatic humidifier

- Internal dimensions 660x420xh825
- 3 "autoreverse" turbines (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Ⓢ Horno de conveccion de gas 10x EN(GN) umidificador automatico

- Dimensiones internas 660x420xh825
- 3 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- Equipamiento de serie: 1 rejilla EN 600x400



HOT

+30° +60°



## AMHF/305-P

2 116,00 EUR

mm : 995x795xh834

kW : 2

230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Armadio di lieviazione per forni, 2 porte, 2x 8 livelli**

- Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
- Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.
- Strutture per vassoi 2 x 8 liv. (74 mm), doppia sistemazione (600x400 EN o GN 1/1).


**Ⓝ Levitation cupboard for ovens, 2 doors, 2x 8 levels**

- Door in tempered glass (6 mm) with stainless steel handle.
- Heating through stainless steel armoured resistance.
- GN vat inside to humidify the cupboard.
- Structure with slides 2 x 8 Lev. (74 mm) double row (600x400 EN or GN1/1).

**Ⓢ Armario de levantura para hornos, 2 puertas 2x 8 niveles**

- Puerta de vidrio mojada (6 mm) con puñado acero inoxidable.
- Calefacción por resistencias blindadas acero inoxidable.
- Palangana GN interna para humedecer el armario
- Estructura para platinos 2x 8 niv. (74 mm), doble arreglo (600x400 EN o GN 1/1).

FOR: PFE-52/S\*PFG-52/S



HOT

+30° +60°



## AMHF/312-P

2 000,00 EUR

mm : 995x795xh734

kW : 2

230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Armadio di lieviazione per forni, 2 porte, 2x6 livelli**

- Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
- Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.
- Strutture per vassoi 2 x 6 liv. (74 mm), doppia sistemazione (600x400 EN o GN 1/1).


**Ⓝ Levitation cupboard for ovens, 2 doors, 2x6 levels**

- Door in tempered glass (6 mm) with stainless steel handle.
- Heating through stainless steel armoured resistance.
- GN vat inside to humidify the cupboard.
- Structure with slides 2 x 6 Lev. (74 mm) double row (600x400 EN or GN1/1).

**Ⓢ Armario de levantura para hornos, 2 puertas 2x6 niveles**

- Puerta de vidrio mojada (6 mm) con puñado acero inoxidable.
- Calefacción por resistencias blindadas acero inoxidable.
- Palangana GN interna para humedecer el armario
- Estructura para platinos 2x 6 niv. (74 mm), doble arreglo (600x400 EN o GN 1/1).

FOR: PFE-102/S\*PFG-102/S



## Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



## PMF-52/S

**738,00 EUR**

mm : 920x630xh850

**IT Base per forno 5x EN(GN) con tavoletta inferiore**

- Realizzato in acciaio inox (AISI 304). Piedi inox, regolabili

**EN Undercarriage for ovens 5x EN(GN) with lower shelf**

- Manufactured in stainless steel (AISI 304). Stainless steel feet, adjustable.

**ES Pedestal para horno 5xEN(GN), con tablita inferior**

- Realizado de acero inox (AISI 304). Patas de inox, regulables

## PMF-102/S

**724,00 EUR**

mm : 920x630xh700

**IT Base per forno 10x EN(GN) con tavoletta inferiore**

- Realizzato in acciaio inox (AISI 304). Piedi inox, regolabili

**EN Undercarriage for ovens 10x EN(GN) with lower shelf**

- Manufactured in stainless steel (AISI 304). Stainless steel feet, adjustable.

**ES Pedestal para horno 10x EN(GN) con tablita inferior**

- Realizado de acero inox (AISI 304). Patas de inox, regulables



## GMGP-52/S

**309,00 EUR**

mm : 610x600xh23

**IT Struttura per vassoi 8 livelli, basamento 5x EN(GN)**
**EN Structure for plates 8 levels, base 5xEN (GN)**
**ES Estructura para bandejas 8 niveles, basamento para hornos 5x EN(GN)**

FOR: PMF-52/S

## GMGP-102/S

**289,00 EUR**

mm : 610x490xh25

**IT Struttura per vassoi 5 livelli, basamento 10x EN(GN)**
**EN Structure for plates 5 levels, base 10xEN(GN)**
**ES Estructura para bandejas 5 niveles, basamento horno 10xEN(GN)**


FOR: PMF-102/S



## OPS-52-S

**378,00 EUR**
**IT Option: Porta per forno 5 livelli cerniera DESTRA**
**EN Option: Door oven 5 lev.hinges RIGHT**
**ES Opcion: Puerta por horno 5 niveles bisagras DERECHA**
**FOR : PFE-52/S\* PFG-52/S\***


## GL6F-P

**33,00 EUR**

mm : 600x400xh

**IT Griglia cromata 600x400**
**EN Chromed grid 600x400**
**ES Rejilla cromada 600x400**

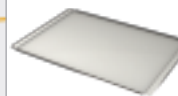

## OPS-102-S

**461,00 EUR**
**IT Option: Porta per forno 10 livelli cernier DESTRA**
**EN Option: door oven 10 lev.hinges RIGHT**
**ES Opcion: Puerta por horno 10 niveles bisagras DERECHA**
**FOR : PFE-102/S\* PFG-102/S\***


## GG1F-P

**25,00 EUR**

mm : 530x325xh

**IT Griglia cromata GN 1/1**
**EN Chromed grid GN 1/1**
**ES Rejilla cromada GN 1/1**
**FOR: Turbo Line & Gastro Line**


## PL6F-P

**45,00 EUR**

mm : 600x400xh

**IT Piatto acciaio inossidabile 600x400**
**EN Stainless steel plate 600x400**
**ES Plato en acero inoxidable 600x400**


## FDE

**336,00 EUR**

mm : 200x300xh100

**IT Doccetta lavaggio per forni**
**EN Shower head for ovens**
**ES Ducha lavado para hornos**
**FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)**



Autorevers



HUMIDIFIER

## ADVANTAGE

Ⓣ - Messa in temperatura rapida. - Cottura omogenea e rapida, anche a basse temperature grazie al diffusore di calore con turbine. - Grazie a l'umidificatore, cucinate senza essiccare gli alimenti, "autorevers"...

Ⓤ - Very quick temperature reach. - Homogenous and quick cooking, even at low temperature thanks to the heat circulation through turbines. - Thanks to the humidifier, you can cook without the food drying out, "autorevers"...

Ⓢ - Alcance rápido de la temperatura. - Cocción rapida y homogénea, misma a baja temperatura gracias a la difusión del calor por turbinas. - Gracias al humidificador, cocción sin secar los alimentos, "autorevers"...

### Ⓣ Forni a convezione pasticceria "EURONORM", con umidificatore

- Camera di cottura interamente saldata, tenuta stagna totale, angoli e spigoli arrotondati, fondo imbottito. - Struttura porta teglie facilmente amovibile (75 mm) antiribaltamento. Deflettori facilmente smontabili, Sfiato d'evacuazione della condensa
- Motore con turbine (2800 g/min) "autoreverse" garanzia di una diffusione omogenea del calore
- Porta atermica a doppio vetro (4 mm), vetro intermedio su cerniere, manutenzione facile, maniglia ergonomica e atermica, chiusura automatica.
- Micro-interruttore per l'arresto delle turbine in caso di apertura. -
- Riscaldamento elettrico, a resistenze corazzate inossidabili poste dietro il deflettore delle turbine.
- Quadro di comando con selettore gradi umidificazione, termostato da 50 a 270°C, timer da 1 a 120 min.
- Costruzione interna e esterna in acciaio inox AISI 430.

### Ⓤ Pastry convection ovens "EURONORM", with humidifier

- Cooking chamber: fully welded, fully waterproof, rounded corners and corners. Seal on the counter door, easily removable. Easily removable (75 mm) antitipper plate holder structure. Deflectors easily removable. Oura for condensate drainage.
- Motor(s) with turbine(s) (2800 rpm) "self-reversing" guarantee a homogeneous heat diffusion.
- Athermal door with double glazing (4 mm), hinged intermediate glass, easy maintenance. Ergonomic and athermal handle, automatic closing. Microswitch for stopping the fan when opening.
- Electric heating: stainless steel shielded resistors placed behind the turbine deflectors.
- Control panel composed of a humidification selector switch, thermostat from 50°C to 270°C, timer from 1 to 120 min.
- Interior and exterior construction in AISI 430 stainless steel.

### Ⓢ Hornos de convección pastelería "EURONORM", con humidificador

- Cámara de cocción, enteramente soldada, impermeable, esquinas y ángulos redondeados, juntas su la contra puerta, facilmente amovible. Estructura porta platos facilmente extraíble (75 mm) anti-caída. Diflectorr del calor facilmente desmontable, Espulsor de la condensa.
- Motor con turbinas "auto-reversibles" (2800 t/mn). os garantiza una diffusion omogenea de la calor
- Puerta atermica en doble cristal (4 mm), vidrio intermedio su bisagras, mantenimiento facil, puñado ergonomico y atermico, cerre automatico.
- Micro interruptor por el pare de el ventilador en la abiertura.
- Calefacción eléctrica, por resistencias blindadas detrás del deflector de las turbinas.
- Cuadro de mando, con selector de graduación de la humidificación, termostato electrónico de 50°C hasta 270°C, temporizador de 1 hasta 120 min.
- Construcción interior y exterior de acero inox AISI 430.



Autorevers



4x 460x340  
HUMIDIFIER



CPE434-P

1 580,00 EUR

mm : 725x685xh565

kW : 3,3

230/1N 50-60Hz

Ⓣ Forno a convezione elettrico 4x 460x340 mm + umidificatore manuale  
- Di serie 2 teglie inox e 1 griglia 460x340 mm. - 1 turbina "autoreverse".

Ⓤ Convection oven, electric 4x 460x340 mm with humidifier

- Delivered with 1 plate in stainless steel and 1 grill 460x340 mm. 1 turbina "autoreverse".

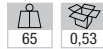
Ⓢ Horno de convección eléctrico 4x 460x340 mm + umidificador manual

- Entregado con 2 parrillas en inox y 1 rejilla 460x340 mm. 1 turbina "autoreverse".

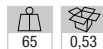




Autorevers



4x 600x400  
HUMIDIFIER



CPE644-P

2 176,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 6,2 400-230/3N 50-60Hz

IT Forno a convezione elettrico 4x 600x400 mm + umidificatore manuale  
- Dotazione: 1 griglia 600x400 mm. 2 turbine "autoreverse".

EN Convection oven, electric 4x 600x400 mm, Manual Humidifier  
- Supplied with 1 grid 600x400 mm. 2 "autoreverse" turbines

ES Horno de convezión eléctrico 4x 600x400 mm + umidificador manual  
- Se suministra con 1 rejilla de 600x400 mm. 2 turbinas "autoreverse".



CPE644-P-230/1-

2 167,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

IT Forno a convezione elettrico 4x 600x400 mm + umidificatore manuale

EN Convection oven, electric 4x 600x400 mm + Manual Humidifier

ES Horno de convezión eléctrico 4x 600x400 mm + umidificador manual

AMHF/BGC-P

1 102,00 EUR

mm : 585x585xh934 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

IT Armadio di lievitazione per forni, 1 porta, 8 livelli  
- Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.  
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.  
- Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.  
- Strutture per vassoi inclusi 8 livelli (74 mm), (433x333 o 353x325 GN 2/3)

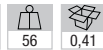
EN Levitation cupboard for oven, 1 door, 8 levels  
- Tempered glass door (6 mm) with stainless steel handle.  
- Heating by stainless steel armoured resistors.  
- Internal GN tray to humidify the cabinet.  
- Structures for plates included 8 levels (74 mm), (433x333 or 353x325 GN2/3)

ES Armario de levantura para hornos, 1 puerta, 8 niveles  
- Puerta de vidrio templado (6 mm) con tirador de acero inoxidable.  
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable.  
- Bandeja GN interna para humidificar el armario.  
- Estructura para platos incluidos 8 niveles (74 mm), (433x333 o 353x325 GN 2/3.  
FOR: GASTRO23/X-S\*BRI043/X-P\*BRI043S/X-P\*CPE434-P\*CGE23-P



HOT

+30°+60°



FOR: GASTRO23/X-S \* BRI043/X-P \* BRI043S/X-P \* CPE434-P \* CGE23-P



HOT

+30° +60°



## AMHF/346-P

1 753,00 EUR

mm : 875x706xh934

kW : 2

230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Armadio di lievitazione per forni, 2 porte 8 livelli**

- Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
- Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.
- Strutture per vassoi 8 livelli (74 mm) guide a doppia fila (600x400 EN o GN1/1).

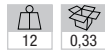
**Ⓝ Levitation cupboard for oven 2 doors 8 levels**

- Tempered glass door (6 mm) with stainless steel handle.
- Heating by stainless steel armoured resistors.
- Internal GN tray to humidify the cabinet.
- Structure with slides 8 levels (74 mm), double row slides (600x400 EN or GN1/1).

**Ⓢ Armario de levantura para hornos, 2 puertas 8 niveles**

- Puerta de vidrio mojada (6 mm) con puñado acero inoxidable.
- Calefacción por resistencias blindadas acero inoxidable.
- Palangana GN interna para humedecer el armario
- Estructura para platinos 8 niveles (74 mm) de doble hilera (600x400 EN o GN1/1).

FOR : \* CGE11-P \* BRI064/X-P \* CPE644-P \* CGE611-BP \* CPE664-BP



## TLSC1-BP-S

672,00 EUR

mm : 540x585xh820

**Ⓣ Basamento forno, con tavoletta inferiore**
**Ⓝ Undercarriage oven, with lower shelf**
**Ⓢ Basamento hornos, con tablita inferior**

FOR : CGE23-P \* CPE434-P

## TLSC1-BG-S

738,00 EUR

mm : 690x585xh820

**Ⓣ Basamento forno, con tavoletta inferiore**
**Ⓝ Undercarriage oven, with lower shelf**
**Ⓢ Basamento hornos, con tablita inferior**

FOR : CGE11-P 230/1 \* CGE11-P \* CPE644-P 230/1 \* CPE644-P \* CPE643F-P \* CGE611-BP \* CPE664-BP



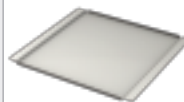
## STG64-BG-S

286,00 EUR

mm : 475x90xh620

- Ⓣ Struttura per vassoi, 8 livelli, per basamento
- Ⓝ Structure for plates, 8 levels, for undercarriage
- Ⓢ Estructura para bandejas, 8 niveles, para basamento

FOR : \* TLSC1-BG-S



## PL4F-P

33,00 EUR

mm : 460x340xh

- Ⓣ Piatto acciaio inossidabile 460x340 mm
- Ⓝ Stainless steel plate 460x340 mm
- Ⓢ Plato en acero inoxidable 460x340 mm



## STG64-BP-S

286,00 EUR

mm : 475x90xh620

- Ⓣ Struttura per vassoi, 8 livelli, per basamento
- Ⓝ Structure for plates, 8 levels, for undercarriage
- Ⓢ Estructura para bandejas, 8 niveles, para basamento

FOR : \* TLSC1-BP-S

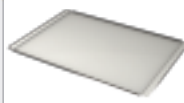


## GL4F-P

25,00 EUR

mm : 460x360xh

- Ⓣ Griglia cromata 460x340 mm
- Ⓝ Chromed grid 460x340 mm
- Ⓢ Rejilla cromada 460x340 mm



## PL6F-P

45,00 EUR

mm : 600x400xh

- Ⓣ Piatto acciaio inossidabile 600x400
- Ⓝ Stainless steel plate 600x400
- Ⓢ Plato en acero inoxidable 600x400



## GL6F-P

33,00 EUR

mm : 600x400xh

- Ⓣ Griglia cromata 600x400
- Ⓝ Chromed grid 600x400
- Ⓢ Rejilla cromada 600x400





4x 460x340  
2 VENTILATORS



BRIO43/X-P

934,00 EUR

mm : 585x605xh570 kW : 3,2 230/1N 50-60Hz

Forno a convezione elettrico, 4x 460x340 mm

- Dotazione di serie: 1 teglia inox e 1 griglia 460x340  
- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno inox AISI 430. Spazio tra i ripiani 70 mm. Foro per evacuazione della condensa. T° da 50°C a 270°C, 2 motori con ventilatori. Porta doppio vetro, maniglia in acciaio inox, guarnizione sulla contro porta "facilmente staccabile". Vetro interno rimovibile per una facile manutenzione.



Electric convection oven, 4x 460x340 mm

- Delivery with 1 plates in stainless steel and 1 grill 460x340  
- Room with rounded corners, in stainless steel AISI 430, exterior in stainless steel AISI 430. Space between plates 70 mm. Pipe for the evacuation of the condensate. T° from 50°C to 270°C, 2 motors with fans. Double glazing door, stainless steel handle, seal on the inner door "easily removable". Removable inner glass for easy maintenance.

Horno a convección eléctrico, 4x 460x340 mm

- Entrega de serie con bandeja en inox y 1 rejilla 460x340  
- Cámara de cocción con ángulos redondeados, en acero inox AISI 430, exterior en acero inox AISI 430. Espacio entre bandejas 70 mm. Tubería de drenaje para la condensación. T° de 50°C a 270°C, 2 motores con ventilador. Puerta con doble vidrio, manija de acero inoxidable, sellada en la puerta interior "extraíble fácilmente". Cristal interior extraíble para facilitar el mantenimiento.



4x 460x340  
2 VENTILATORS  
GRILL SALAMANDER



BRIO43S/X-P

1 009,00 EUR

mm : 585x605xh570 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

Forno a convezione elettrico, 4x 460x340 mm + salamandra

- Di serie con 1 vassoio inox ed 1 griglia 460x340 mm.  
- Grill salamandra (0,7 kW).

Electric convection oven, 4x 460x340 mm + salamander

- Delivery with 1 plates in stainless steel and 1 grill 460x340 mm.  
- Grill salamander (0,7 kW).

Horno de convección eléctrico, 4x 460x340 mm + salamandra

- Entrega con 1 bandeja inox y 1 rejilla 460x340 mm.  
- Grill salamandra (0,7 kW).



page 779

page 780



4x 600X400  
2 VENTILATORS  
HUMIDIFIER



BRIO64/X-P

1 651,00 EUR

mm : 725x665xh605 kW : 3,2 230/1N 50-60Hz

Forno a convezione elettrico, 4x 600x400 mm + umificatore manuale

- Di serie con 2 vassoi inox ed 1 griglia EN 600x400 mm.  
- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno inox AISI 430. Spazio tra i ripiani 70 mm. Foro per evacuazione della condensa. T° da 50°C a 270°C, 2 motori con ventilatori. Porta doppio vetro, maniglia in acciaio inox, guarnizione sulla contro porta "facilmente staccabile". Vetro interno rimovibile per una facile manutenzione.

Electric convection oven, 4x 600x400 mm + manual humidifier

- Delivery with 2 plates in stainless steel and 1 grill EN 600x400 mm.  
- Room with rounded corners, in stainless steel AISI 430, exterior in stainless steel AISI 430. Space between plates 70 mm. Pipe for the evacuation of the condensate. T° from 50°C to 270°C, 2 motors with fans. Double glazing door, stainless steel handle, seal on the inner door "easily removable". Removable inner glass for easy maintenance.

Horno de convección eléctrico, 4x 600x400 mm + umidificador manual

- Entregado con 2 bandejas en inox y una rejilla EN 600x400 mm  
- Cámara de cocción con ángulos redondeados, en acero inox AISI 430, exterior en acero inox AISI 430. Espacio entre bandejas 70 mm. Tubería de drenaje para la condensación. T° de 50°C a 270°C, 2 motores con ventilador. Puerta con doble vidrio, manija de acero inoxidable, sellada en la puerta interior "extraíble fácilmente". Cristal interior extraíble para facilitar el mantenimiento.





+50° +300°

EN 600x400



#### Ⓣ Forni per panificio-pasticceria

- Moduli sovrapponibili in versione gas o elettrica, concepiti per piccole o medie produttività.
- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 304.
- Estetica particolarmente curata, ideale per la cottura in vetrina.
- Camera di cottura realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Diffusione omogenea del calore grazie a delle aperture nella camera di cottura ad ogni piatto, cottura perfetta ad ogni livello.
- Porta del forno con impugnature atermiche dotata di un largo vetro "securit".
- Ora di evacuazione della condensa all'interno del forno.
- Comandi con regolazione della T° elettronica, T° +50 +300°C.
- Umidificatore automatico o manuale.
- Consegnato senza piatti.

#### Ⓝ Convection ovens, pastry and bread, with humidifier.

- Unit of stacking ovens, gas or electric models, created for low or middle productivities.
- Designed outside in stainless steel AISI 304.
- Aesthetically pleasing, ideal for cooking showcase.
- Cooking chamber designed in stainless steel AISI 304.
- Uniform distribution of the heating thanks to openings in the cooking chamber at plates level, perfect cooking at each level.
- Door with a thermal handle, fitted with a large security glass.
- Evacuation oura for the condensate, inside the oven.
- Control with electronic regulation of the T°. T° from 50°C to 300 C°.
- Automatic or manual humidifier.
- Delivered without plates.

#### Ⓜ Hornos para panadería

- Módulos superponibles, en versión gas o eléctrica, concebidos para pequeñas productividades.
- Realización exterior de acero inoxidable AISI 304.
- Estética particularmente cuidada(asistida), se presta idealmente para la cocción en escaparate.
- Cámara de cocción, realizado de acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento por resistencias blindadas(acorazadas).
- Difusión homogénea del calor, gracia tiene aperturas en cámara de cocción, a la altura de cada platino, cocción perfeccionar tiene totalmente los niveles.
- Puerta del horno con puñado athermique, proveído de un cristal ancho securit.
- Ora de evacuación del condensât, tiene el interior del horno.
- Encargos con regulación de ella T° electrónica, T° de 50 tiene 300°C.
- Iluminación interior.
- Humectador automático o manual .
- Versiones eléctricas: todos los hornos conmutables 230V/3.
- Entregado sin platinos.




03






	FPE-5N	FPE-8N		FPG-5N	FPG-8N
Capacity	5x 600x400	8x 600x400	Capacity	5x 600x400	8x 600x400
Exterior dimensions (mm)	800x1300xH800	800x1300xH1080	Exterior dimensions (mm)	800x1300xH830	800x1300xH1110
Power kW	8,25	12,5	Power kW / kcal-h	0,5 / 9780	0,95 / 9780
Electric connection	400-230/3N 50 Hz	400-230/3N 50 Hz	Gas & electric connection	3/4" / 230V/1N 50Hz	3/4" / 230V/1N 50Hz
Weight (kg)	150	180	Weight (kg)	150	180
Volume (m³)	1,13	1,47	Volume (m³)	1,13	1,47
	<b>6 644,00 EUR</b>	<b>7 699,00 EUR</b>		<b>7 583,00 EUR</b>	<b>8 523,00 EUR</b>


Ⓣ Supporto per forno, su ruote Ⓣ Support for oven, on wheels Ⓣ Soporte para horno, sobre ruedas

	mm	kW	V	kg	m³	
 SPEG-N	800x1210xH830	-	-	42	1,15	<b>953,00 EUR</b>
FOR ALL MODELS						

Ⓣ - Stufa per forno elettrico, su ruote, con umidificatore Ⓣ - Proofer for electric oven, on wheels, with humidifier, Ⓣ - Estufa para horno eléctrico, sobre ruedas, con humidificator

	mm	kW	V	kg	m³	
 EPEG-N	800x1210xH830	1	230/1N 50Hz	76	1,19	<b>2 498,00 EUR</b>
FOR ALL MODELS						

Ⓣ Cappa motorizzata per forno Ⓣ Cooker hood with motor for ovens Ⓣ Campana motorizada para horno

	mm	kW	V	kg	m³	
 HPEG-N	800x1490xH230		230/1N 50Hz	18	0,54	<b>1 172,00 EUR</b>
FOR ALL MODELS						



**Stackable**



#### Ⓣ Forni modulare, panificio-pasticceria

- Moduli di forno impilabili progettati per una produttività media.
- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304.
- Il suolo del forno è realizzato in acciaio che diffonde calore.
- Altezza della volta di cottura 180 mm. Ideale per la cottura su piatti.
- Stampo in acciaio inox AISI 430.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate sulla volta e sotto il suolo del forno.
- Porta del forno con maniglia in acciaio inox, dotata di un ampio vetro di sicurezza.
- Ora d'evacuazione della condensa all'interno del forno.
- Quadro comandi digitale, con microprocessore, funzione "Economy" di serie.
- Vaporizzatore indipendente (opzionale)
- Fornito senza piatti.

#### Ⓔ Modular ovens, bakery and pastry

- Stackable oven modules, designed for medium productivity.
- External construction in AISI 304 stainless steel.
- The floor of the furnace is made of thermo diffusing steel.
- Height of the baking vault 180 mm. Ideally suited for baking on platters.
- Mould made of AISI 430 stainless steel.
- Heating by shielded resistors on the vault as well as under the floor of the oven.
- Oven door with stainless steel handle, equipped with a large safety glass.
- Ora for condensate discharge, inside the oven.
- Digital control panel, with microprocessor, "Economy" function as standard.
- Independent vaporizer (Optional)
- Delivered without plates.

#### Ⓔ Hornos modular, panadería y repostería

- Módulos de horno apilables diseñados para productividad media.
- Construcción exterior en acero inoxidable AISI 304.
- El suelo del horno está hecho de acero difusor del calor.
- Altura de la bóveda de cocción 180 mm. Idealmente diseñado para la cocción en platos.
- Molde fabricado en acero inoxidable AISI 430.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas tanto en la bóveda como bajo el suelo del horno.
- Puerta del horno con mango de acero inoxidable, equipada con un gran cristal de seguridad.
- Ora de drenaje de la condensación dentro del horno.
- Panel de control digital, con microprocesador, función "Economy" de serie.
- Vaporizador independiente (opcional)
- Se suministra sin platos.



	FT3M-18	FT4M-18	FT6M-18
Capacity	3x 600x400	4x 600x400	6x 600x400
Exterior dimensions	1660x1010xh360	1250x1610xh360	1660x1610xh360
Interior dimensions	1240x660xh180	830x1260xh180	1240x1260x180
Power kW	7,8	10	13
Electric connection	400/3N 50 Hz	400/3N 50 Hz	400/3N 50 Hz
Weight (kg)	179	200	275
Volume (m <sup>3</sup> )	1,1	1,2	1,4
	<b>6 618,00 EUR</b>	<b>6 845,00 EUR</b>	<b>7 459,00 EUR</b>



Ⓣ Supporto per forno, su ruote Ⓜ Support for oven, on wheels Ⓝ Soporte para horno, sobre ruedas

			mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	ST3-124	1x FT3M-18	1660x870xh1240	-	-	52	0,68	<b>1 231,00 EUR</b>
	ST3-94	2x FT3M-18	1660x870xh940	-	-	49	0,68	<b>1 231,00 EUR</b>
	ST3-70	3x FT3M-18	1660x870xh700	-	-	43	0,68	<b>1 231,00 EUR</b>
	ST4-124	1x FT4M-18	1250x1470xh1240	-	-	57	0,79	<b>1 231,00 EUR</b>
	ST4-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940	-	-	51	0,79	<b>1 231,00 EUR</b>
	ST4-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700	-	-	45	0,79	<b>1 231,00 EUR</b>
	ST6-124	1x FT6M-18	1660x1470xh1240	-	-	61	1,04	<b>1 381,00 EUR</b>
	ST6-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940	-	-	54	1,04	<b>1 381,00 EUR</b>
	ST6-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700	-	-	49	1,04	<b>1 381,00 EUR</b>

Ⓣ Stufa per forno elettrico su ruote, con umidificatore. Ⓜ Electric proofer for ovens on wheels with humidifier Ⓝ Electrico estufa para hornos sobre ruedas con umi-

			mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	ET3H-94	2x FT3M-18	1660x870xh940	1,5	230/1N 50Hz	144	1,9	<b>3 792,00 EUR</b>
	ET3H-70	3x FT3M-18	1660x870xh700	1,5	230/1N 50Hz	114	1,85	<b>3 792,00 EUR</b>
	ET4H-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940	1,5	230/1N 50Hz	152	2,35	<b>3 969,00 EUR</b>
	ET4H-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700	1,5	230/1N 50Hz	123	1,8	<b>3 969,00 EUR</b>
	ET6H-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940	1,5	230/1N 50Hz	196	3	<b>4 069,00 EUR</b>
	ET6H-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700	1,5	230/1N 50Hz	160	2,3	<b>4 069,00 EUR</b>

Ⓣ Rialzo stufa (se una sola camera) Ⓜ Enhance for proofer (if only one room) Ⓝ Realzo estufa ( por 1 sola camera)

			mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	R3T3	1x FT3M-18	H. 300 mm	-	-	10	0,71	<b>452,00 EUR</b>
	R3T4	1x FT4M-18	H. 300 mm	-	-	11	0,80	<b>452,00 EUR</b>
	R3T6	1x FT6M-18	H. 300 mm	-	-	12,5	1,05	<b>452,00 EUR</b>

Ⓣ Cappa neutra per forni Ⓜ Neutral cooker hood for ovens Ⓝ Campana neutro para hornos

			mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	HNT3	FT3M-18	1660x1280xh230	-	-	35	0,8	<b>904,00 EUR</b>
	HNT4	FT4M-18	1250x1880xh230	-	-	34	0,9	<b>904,00 EUR</b>
	HNT6	FT6M-18	1660x1880xh230	-	-	40	1,15	<b>954,00 EUR</b>

Ⓣ Cappa con motore per forni Ⓜ Cooker hood with engine for ovens Ⓝ Campana neutro con par hornos

			mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	HVT3	FT3M-18	1660x1280xh230	0,25	230/1N 50Hz	45	0,8	<b>1 281,00 EUR</b>
	HVT4	FT4M-18	1250x1880xh230	0,25	230/1N 50Hz	44	0,9	<b>1 281,00 EUR</b>
	HVT6	FT6M-18	1660x1880xh230	0,25	230/1N 50Hz	50	1,15	<b>1 331,00 EUR</b>

Ⓣ Opzional per camera: suolo in pietra refrattaria Ⓜ Optional per chamber : floor heating stone Ⓝ Opzional por camera: Sole ladrillos refractarios

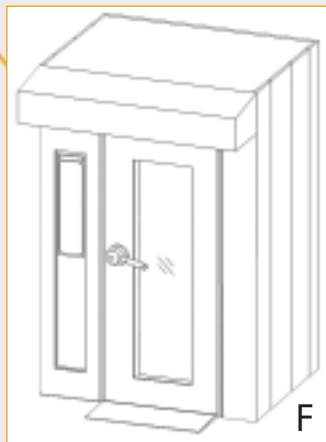
			mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	SFM3	FT3M-18	-	-	-	21	-	<b>377,00 EUR</b>
	SFM4	FT4M-18	-	-	-	26	-	<b>503,00 EUR</b>
	SFM6	FT6M-18	-	-	-	39	-	<b>628,00 EUR</b>

Ⓣ Opzional per camera: vaporizzatore indipendente Ⓜ Optional per chamber : spray independent Ⓝ Opzional por camera: Aerosol independiente

			mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	VAP3-4	FT3M-18 FT4M-18	-	2,8	400/3N	20	-	<b>1 758,00 EUR</b>
	VAP6	FT6M-18	-	3	400/3N	55	-	<b>2 060,00 EUR</b>



FRM/4E-L



Ⓓ L= (chambre de combustion postérieure) F= (chambre de combustion latérale)

Ⓔ L= (latere verbrandingskamer) F= (zijverbrandingskamer).

Ⓔ L= (hintere Brennkammer) F= (seitliche Brennkammer)

### Ⓓ Forni rotativo per panificio-pasticceria

- Versione a scelta, elettrica, a gas o a nafta.
- Concepito per produttività molto importanti, infornamento e disinfornamento rapido.
- Realizzazione esterna in acciaio inox AISI 304.
- Per le versioni a gas o a nafta, scambiatore di calore in acciaio ad "alto rendimento", scarso consumo di energia.
- Carrello girevole, agganciamento del carrello superiore.
- Camera di cottura realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Porta del forno con impugnature atermiche, dispositivo di sicurezza e largo vetro "securit".
- Aspirapolvere per evacuazione della condensa di serie.
- Quadro di comando analogico, regolazione elettronica della temperatura da 50 a 300°C.
- Illuminazione interna.
- Vaporizzatore incorporato (di serie).

### Ⓔ Rotary ovens for bakery and pastry

- A choice of models : electric, gas or fuel oil.
- Designed for high productivity, quick filling and emptying.
- Façade in stainless steel AISI 304.
- For gas or fuel oil models: steel heat exchanger "high productivity", very low energy consumption.
- Turning carriage, hanging for the upper carriage.
- Cooking chamber, designed in stainless steel AISI 304.
- Oven door with thermal handle, security device and large security glass.
- Standard vacuum for the evacuation of the condensate.
- Analogical directive panel, control with electronic regulation of the temperature from 50° to 300°C.
- Interior lighting.
- Spray incorporated (standard delivered).

### Ⓔ Hornos rotativos para panadería y repostería

- Versión : eléctrica.
- Concebidos para importantes productividades, puesta y retirada del horno rápidas.
- Fachada en acero inoxidable AISI 304.
- Para las versiones gas o fuel-oil, intercambiador de calor de acero de "alto rendimiento", poco consumo de energía.
- Carretilla que gira, choque de la carretilla superior.
- Cámara de cocción, realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Puerta del horno con manilla térmica, dispositivo de seguridad y cristal de seguridad.
- Aspirador para evacuación del condensador de serie.
- Tablero de control analógico, regulación de la temperatura electrónica de 50 a 300°C.
- Iluminación interior.
- Vaporizador incorporado (de serie).
- Versiones eléctricas: todos los hornos conmutables 230V/3.





	FRM/4E-L	FRM/4E-F	FRM/5E-L	FRM/5E-F
Capacity	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)
Exterior dimensions (mm)	1140x1690xh2240	1520x1210xh2240	1350x2040xh2540	1850x1440xh2540
Power kW	28	28	47	47
Electric connection	400-230V/3N 50Hz	400-230V/3N 50Hz	400-230V/3N 50Hz	400-230V/3N 50Hz
Weight (kg)	800	700	1100	1380
Volume (m <sup>3</sup> )	5,2	5	8,1	8,1
	<b>24 866,<sup>00</sup> EUR</b>	<b>25 870,<sup>00</sup> EUR</b>	<b>32 652,<sup>00</sup> EUR</b>	<b>34 033,<sup>00</sup> EUR</b>

	FRM/4G-L	FRM/4G-F	FRM/5G-L	FRM/5G-F
Capacity	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(450x650) 15 or 18x(500x700)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)	15 or 18x(600x800) 30 or 36x(600x400)
Exterior dimensions (mm)	1140x1690xh2240	1520x1210xh2240	1350x2040xh2540	1850x1440xh2540
Power kW / kcal-h	1 / 35000	1 / 35000	2 / 50000	2 / 50000
Gas & electric connection	3/4" / 400-230V/3N 50Hz	3/4" / 400-230V/3N 50Hz	3/4" / 400-230V/3N 50Hz	3/4" / 400-230V/3N 50Hz
Weight (kg)	800	700	1100	1380
Volume (m <sup>3</sup> )	5,2	5	8,1	8,1
	<b>24 866,<sup>00</sup> EUR</b>	<b>25 870,<sup>00</sup> EUR</b>	<b>32 652,<sup>00</sup> EUR</b>	<b>34 033,<sup>00</sup> EUR</b>

Series electric, delivered without burners. Series gas, delivered without turning chariot and without plates.

	<b>CRM-4</b> <b>879,<sup>00</sup> EUR</b> Ⓣ Carrello per .../4E-L & ...4G-F Ⓣ Carriage for .../4E-L & ...4G-F Ⓣ Carretilla acero inoxidable para .../4E-L & ...4G-F <b>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</b>		<b>BRM-5M</b> <b>2 512,<sup>00</sup> EUR</b> Ⓣ Bruciatore a nafta per FRM/5G-L & FRM/5G-F Ⓣ Fuel oil burner for FRM/5G-L & FRM/5G-F Ⓣ Quemador de petroleo para FRM/5G-L & FRM/5G-F <b>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</b>
	<b>CRM-5</b> <b>1 004,<sup>00</sup> EUR</b> Ⓣ Carrello inox per forno .../5E-L & ...5G-F Ⓣ Stainless steel carriage for rotatif oven .../5E-L & ...5G-F Ⓣ Carretilla acero inoxidable para .../5E-L & ...5G-F <b>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</b>		<b>BRM-4G</b> <b>3 642,<sup>00</sup> EUR</b> Ⓣ Bruciatore gas naturale/GPL per FRM/4G-L & FRM/4G-F Ⓣ Natural gas burner/GPL for FRM/4G-L & FRM/4G-F Ⓣ Quemador gas natural/GLP para FRM/4G-L & FRM/4G-F <b>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</b>
	<b>BRM-4M</b> <b>2 260,<sup>00</sup> EUR</b> Ⓣ Bruciatore a nafta per FRM/4G-L & FRM/4G-F Ⓣ Fuel oil burner for FRM/4G-L & FRM/4G-F Ⓣ Quemador de petroleo para FRM/4G-L & FRM/4G-F <b>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</b>		<b>BRM-5G</b> <b>4 395,<sup>00</sup> EUR</b> Ⓣ Bruciatore gas naturale/GPL per FRM/5G-L & FRM/5G-F Ⓣ Natural gas burner/GPL for FRM/5G-L & FRM/5G-F Ⓣ Quemador gas natural/GLP para FRM/5G-L & FRM/5G-F <b>ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN</b>



**TOUCH  
SCREEN**

**AUTOMATIC  
CONTROL**



**PLUS**

☞ Con gli armadi a fermentazione controllata Pastry Line PLUS, potete controllare oramai il processo di fermentazione e potete adattarlo perfettamente alle vostre esigenze di lavoro. Difatti, la progressione del ciclo di fermentazione è influenzata dalla temperatura ed il tasso di umidità. La cottura della mattina potrà avere luogo su base della domanda reale così come durante tutto il giorno. Tutti questi vantaggi si manifesteranno per voi in un importante risparmio economico e di tempo.

☞ With the controlled fermentation cabinet Pastry Line PLUS line, you can now control the fermentation process and adapt it perfectly to your needs. In fact, the progress of the fermentation cycle is influenced by temperature and humidity. The morning may take place based on the real demand and throughout the day. All these advantages will be for you as saving time and economic gains.

☞ Con la línea de armarios de fermentación controlada Pastry Line PLUS, ahora puede controlar el proceso de fermentación y adaptarlo perfectamente a sus necesidades de trabajo. En efecto, el progreso del ciclo de fermentación está influenciado por la temperatura y la humedad. En la mañana la cocina podrá tener lugar en base a la demanda real y durante todo el día. Todas estas ventajas serán para usted tiempo ganancias económicas importantes.

#### ☞ Armadi fermentazione controllata, ventilati

- Realizzazione interna ed esterna in acciaio inossidabile, alimentare, AISI 304, parte posteriore acciaio galvanizzato, telaio monoscocca. Cremagliere e guide in acciaio inossidabile, 27 guide (50mm), fondo inferiore imbottito, angoli e spigoli arrotondati.
- Porte reversibili, chiusura per guarnizione magnetica "a pressione" con "3 scomparti", cerniere con arresto a 100°, richiamo automatico. Dispositivo micro interruttore, permette l'arresto del ventilatore, al momento dell'apertura porta. Di serie con serratura a chiavi.
- Pannello superiore del gruppo compressore, su cerniere, facilità di ispezione. Gruppo compressore tropicalizzato, T° ambientale +43°C, condensatore ventilato.
- Evaporatore ventilato (surdimensionato), trattato contro il sale ed acidi alimentari "coating", nascosto.
- Pannello di controllo TOUCH SCREEN con funzioni avanzate (sotto scatola chiusa, 100% impermeabile), con controllo di umidificazione e deumidificazione.
- Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dello condensato, a gas caldo.
- Isolamento in poliuretano senza CFC, 75 mm = super isolato.

#### ☞ Controlled fermentation cabinets, ventilated

- Interior and exterior made in (food) stainless steel AISI 304 (back of galvanized steel), monocoque chassis. Racks and Rails in stainless steel (27 slides (50mm)), inside bottom stamped, angles and cornes rounded.
- Reversible door, closure by magnetic seal "by pressure" with "3 compartments", hinges with stop at 100°, automatic turn back. Micro switch to stop the fan when opening the door. Serial key lock.
- Panel above the compressor unit on hinges, easy inspection. Tropicalized compressor unit (T° room + 43 ° C), ventilated condenser.
- (Oversized) ventilated evaporator treated against the salt and the food acids (not apparent) "coating".
- TOUCH SCREEN control panel with advanced functions (under closed box, 100% waterproof), with humidification and dehumidification control.
- Automatic defrosting. Automatic evaporation of the condenser (by hot gas).
- Polyurethane Insulation without CFC (75 mm = super insulated)

#### ☞ Armarios de fermentación controlada, ventilados

- Realización interior y exterior en acero inox. (alimentario) AISI 304 (atrás acero galvanizado), chasis monocasco. Parrillas y barandillas de acero inoxidable (27 correderas (50mm)), fondo estampado, ángulos y esquinas redondeadas
- Puertas reversible, cierre magnético "a presión" con "3 compartimentos", bisagras con parada automática a 100°. Micro interruptor que permite la parada del ventilador al abrir la puerta.
- Cerradura de serie con llave. -Panel superior, compresor sobre bisagras, fácil inspección. Compresor tropicalizado (T° habitación + 43 ° C), ventilación del condensador.
- (Sobredimensionado) evaporador ventilado tratado contra las sales y ácidos alimenticios "food coating" (no evidente).
- Panel de control TOUCH SCREEN con funciones avanzadas (bajo caja cerrada, 100% impermeable), con control de humidificación y deshumidificación.
- Descongelación automática. Evaporación automática del condensador (gas caliente).
- Aislamiento en Poliuretano sin CFC



**75 mm**





700 L  
EN 600x400



## CF1N/F64

7 478,00 EUR

mm : 770x820xh2025      kW : 0,45      230/1N 50Hz

**IT Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x400**

- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- 4 piedi inox regolabili.



**EN Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x400**

- Included: 20 pairs of runners (400 x 600 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x 600x400**

- Entrega de serie: 20 pares de correderas (400 x 600 mm).
- 4 pies de acero regulables.



700 L  
EN 600x400



## CF1B/F64

8 098,00 EUR

mm : 770x820xh2025      kW : 0,65      230/1N 50Hz

**IT Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x400**

- In dotazione: 20 paia di guide (400x600 mm).
- Controporta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.



**EN Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x400**

- Included: 20 pairs of runners (400 x 600 mm).
- Inner door with heating resistance and under-pressure valve.
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x EN 600x400**

- Entrega de serie: 20 pares de correderas (400 x 600 mm).
- Puerta interior con calefaccion y valvula de vacio.
- 4 pies de acero regulables.



850 L  
EN 600x800



## CF1N/F86

8 182,00 EUR

mm : 790x1000xh2025      kW : 0,5      230/1N 50Hz

**IT Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400**

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- 4 piedi inox regolabili.



**EN Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x800 (or) 40x EN 600x400**

- Included: 20 pairs of runners (600 x 800 mm).
- 4 adjustable stainless steel feet.

**ES Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400**

- Entrega de serie: 20 pares de correderas (400 x 600 mm).
- 4 pies de acero regulables.



850 L  
EN 600x800



CF1B/F86

8 762,00 EUR

mm : 790x1000xh2025

kW : 0,85

230/1N 50Hz

Ⓣ **Armadio fermentazione controllata, 1 porta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400**

- In dotazione: 20 paia di guide (600x800 mm).
- Controporta con resistenza riscaldante e valvola di depressione.
- 4 piedi inox regolabili.

Ⓝ **Controlled fermentation cabinet, 1 door, 20x EN 600x800 (or) 40x EN 600x400**

- Included: 20 pairs of runners (600 x 800 mm).
- Inner door with heating resistance and under-pressure valve.
- 4 adjustable stainless steel feet.

Ⓞ **Armario de fermentación controlada, 1 puerta, 20x EN 600x800 (o) 40x 600x400**

- Entrega de serie: 20 pares de correderas (600 x 800 mm).
- Puerta interior con calefaccion y valvula de vacio.
- 4 pies de acero regulables.



AI64-F

47,00 EUR

mm : 610x30xh25

- Ⓣ Guide Dx e Gx (600x400) per armadi
  - Ⓝ Slides Rx and Lx (600x400) for boards
  - Ⓞ Corredoras Dx y Izq (600x400) para armarios
- NB: FOR PASTRY LINE PLUS**



AIK4-L

278,00 EUR

am.80

- Ⓣ Kit 4 ruote inox, girevoli, 2x freni
  - Ⓝ Kit of 4 stainless steel castors, swiveling, 2x brakes
  - Ⓞ Kit 4 ruedas inox, pivotantes, 2x freno
- FOR: ALL CABINETS**

AI86-F

61,00 EUR

mm : 730x45xh25

- Ⓣ Guide Dx e Gx (600x800) pour armadi
  - Ⓝ Slides Rx and Lx (600x800) for boards
  - Ⓞ Corredoras Dx y Izq (600x800) para armarios
- NB: FOR PASTRY LINE PLUS**



AKDG-L

21,00 EUR

- Ⓣ Cerniere dx-sx, porte armadio
  - Ⓝ Kit hinges Right and Left, cupboards door
  - Ⓞ Bisagras dx-iz, puertas armario
- FOR: REVERSIBILITY**



*Place your orders via Internet ...  
It's safer and faster ...*

[www.diamond-europe.com](http://www.diamond-europe.com)

## Ⓜ Mescolatrice planetarie professionali

- Versione da tavolo.
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica), coperchio superiore in ABS, 4 prese inferiori per il livellamento.
- Vasca fissa, blocco automatico in posizione di lavoro, protezione in plexiglass con dispositivo di sicurezza a microinterruttore.
- Tutte le parti a contatto con la vasca sono in acciaio inox.
- Facile inserimento ed estrazione degli utensili, Inchiostrostratura utensili sicura.
- All'arresto della macchina, la rotazione dell'utensile viene frenata.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Motore potente, trasmissione tramite pulegge, sistemi di trazione in acciaio speciale, molto silenziosi (autolubrificanti).
- Gruppo raccordo utensili in acciaio inox, robusto e resistente all'acqua.

## Ⓝ Professional mixer-blenders

- Table versions.
- Frame in painted steel (epoxy), upper cover in ABS, 4 lower cylinders for levelling.
- Fixed tank, automatic locking in working position, protective plexiglass with safety device by microswitch.
- All parts in contact with the tank are made of stainless steel.
- Easy insertion and removal of utensils, inking utensils with security.
- When the machine stops, the rotation of the tool is slowed down.
- Emergency stop button type "punch".
- Powerful motor, pulley transmission, Traction systems made of stainless steel, very quiet (self-lubricating).
- Stainless steel utensil connection unit, waterproof, very solid.

## Ⓜ Mezcladores profesionales

- Versión de mesa.
- Estructura en acero pintado (resina epoxi), tapa superior en ABS, 4 zócalos inferiores para nivelación.
- Depósito fijo, bloqueo automático en posición de trabajo, protección de plexiglás con dispositivo de seguridad (microinterruptor).
- Todas las partes en contacto con el tanque son de acero inoxidable.
- Fácil inserción y extracción de herramientas, entintado seguro de herramientas.
- Cuando se detiene la máquina, se frena la rotación de la herramienta.
- Botón de parada de emergencia tipo "Punch".
- Potente motor, transmisión a través de poleas, sistemas de tracción en acero especial, muy silenciosos (autolubricantes).
- Conjunto de herramientas en acero inoxidable, robusto y resistente al agua.



**SPEED  
VARIATOR**

**INCLUDED**



## ADVANTAGE

Ⓜ - Gli sbattitori-mescolatori da tavolo Diamond sono versatili, potenti e robusti nella costruzione. Ideali per le piccole produzioni, per tutti i tipi di preparazioni - pasta, ripieni, mousse, creme e altri prodotti da montare a neve, ecc..... Variatore di velocità di serie (con inverter, ideale per preparazioni delicate)....

Ⓝ - Diamond table mixers are versatile, efficient and of robust construction. Ideally designed for small productions, for all types of preparations, dough, fillings, mousses, creams and other products to whip in snow, etc..... With speed variator (standard with inverter, ideal solution for delicate preparations).....

Ⓜ - Los mezcladores de mesa de Diamond son versátiles, potentes y robustos en su construcción. Ideal para producciones pequeñas, para todo tipo de preparaciones: pasta, rellenos, mousses, cremas y otros productos para batir, etc. .... Variador de velocidad estándar (con inversor, ideal para preparaciones delicadas)....



**10 L  
TIMER  
SPEED VARIATOR**



**HBM-12B/WV**

**3 048,00 EUR**

mm : 520x400xh630

kW : 0,55 : hp : 0,75

230/1N 50-60Hz

Ⓜ **Mescolatrice planetarie, modello da tavolo, 10 litri, velocità variabile.**

- Velocità variabile (min 53 giri/min e max 517 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo.
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 10 Lt.

Ⓝ **Mixer-blender, table model, 10 liters, variable speed.**

- Variable speed (Min. 53 rpm & Max. 517 rpm), with Inverter.
- Timer from 0 to 30 minutes or continuous
- Standard accessories: whisk, spatula, hook and 10 L stainless steel tank.

Ⓜ **Mezclador, modelo de mesa, 10 litros, velocidad variable**

- Velocidad variable (min 53 rpm y max 517 rpm), con inversor.
- Temporizador de 0 a 30 minutos o continuo.
- Accesorios suministrados de serie: batidor, espátula, gancho y tanque de acero inoxidable de 10 l.





INCLUDED



## ADVANTAGE

**IT** - Le planetarie Diamond sono versatili, efficienti e di costruzione solida. Ideale per piccole e medie produzioni per tutti i tipi di preparazioni, pasta per biscotti, per dolci o pizza, ripieni, mousse, creme e altri prodotti da montare a neve.... Con variatore di velocità (standard con inverter, soluzione ideale per preparazioni delicate) ..... o con 3 velocità (standard). Tanti accessori su richiesta: kit di riduzione della vasca, ruote per vasca, carrello per vasca, ...

**EN** - Diamond mixers are versatile, efficient and of robust construction. Ideally designed for small and medium productions, for all types of preparations, cookie dough, dough for cakes or pizzas, fillings, mousses, creams and other products to be whipped in snow, etc..... With speed variator (standard with inverter, ideal solution for delicate preparations)..... or with 3 speeds (standard). Many accessories on request: reduction kit for tank, wheels for the tank, trolley for the tank,...

**ES** - Las planetarias Diamond son versátiles, eficientes y de construcción sólida. Ideal para producciones pequeñas y medianas para todo tipo de preparaciones, masa para galletas, para postres o pizzas, rellenos, mousses, cremas y otros productos batidos....Con variador de velocidad (estándar con inverter, solución ideal para preparaciones delicadas) ..... o con 3 velocidades (estándar). Muchos accesorios bajo pedido: kit de reducción para tanque, ruedas para tanque, carrito para tanque, ...

**IT Sbattitore-mescolatore professionali**

- Versioni "alte" su zoccolo.
- Telaio robusto in acciaio verniciato (resina epossidica), coperchio superiore in ABS, 4 martinetti inferiori per il livellamento
- Manovra su e giù della vasca tramite leva, blocco automatico della vasca in posizione di lavoro, griglia protettiva (e viti) in acciaio inox, con dispositivo di sicurezza a microinterruttore.
- Tutte le parti a contatto con la vasca sono in acciaio inox.
- Capacità di estrarre gli utensili (posizione vasca abbassata) senza dover rimuovere il serbatoio e viceversa, ancoraggio utensili con sicurezza.
- All'arresto della macchina, la rotazione dell'utensile viene frenata.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Motore molto potente, trasmissione tramite pulegge, sistemi di trazione speciali in acciaio, molto silenziosi (autolubrificanti).
- Gruppo raccordo utensili in acciaio inox, resistente all'acqua, molto solido (rinforzato!).

**EN Professional Mixer-blender**

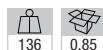
- High" versions on base.
- Very robust frame in painted steel (epoxy), upper cover in ABS, 4 lower cylinders for levelling
- Raising and lowering the tank with lever, automatic locking of the tank in working position, protection grid (and screws) in stainless steel, with safety device by micro-switch.
- All parts in contact with the tank are made of stainless steel.
- Possibility to remove the utensils (lowered bowl position) without having to remove the bowl and vice versa, anchoring of utensils with security.
- When the machine stops, the rotation of the tool is slowed down.
- Emergency stop button type "punch".
- Very powerful motor, pulley transmission, traction systems made of stainless steel, very quiet (self-lubricating).
- Stainless steel utensil connection unit, waterproof, very solid (reinforced!).

**ES Mezcladores profesionales**

- Versiones "altas" sobre zócalo.
- Estructura resistente en acero pintado (resina epoxi), tapa superior en ABS, 4 conectores inferiores para nivelación
- Maniobrar el tanque hacia arriba y hacia abajo con la palanca, bloqueo automático del tanque en posición de trabajo, rejilla protectora (y tornillos) en acero inoxidable, con dispositivo de seguridad con microinterruptor.
- Todas las partes en contacto con el tanque son de acero inoxidable.
- Capacidad para extraer las herramientas (posición del tanque bajada) sin tener que retirar el tanque y viceversa, anclaje seguro de herramientas.
- Cuando se detiene la máquina, se frena la rotación de la herramienta.
- Botón de parada de emergencia tipo "Punch".
- Motor muy potente, transmisión a través de poleas, sistemas especiales de tracción de acero, muy silenciosos (autolubricantes).
- Grupo de ajuste de herramientas de acero inoxidable resistente al agua, muy sólido (reforzado!).



20 L  
3 SPEEDS  
TIMER



136 0,85

**HBM-20T/S3****4 870,00 EUR**

mm : 500x700xh1200

kW : 1,1 : hp : 1,5

400/3N 50Hz

**IT Sbattitore-mescolatore, base alta, 20 litri, 3 velocità .**

- 3 velocità (1a Velocità 107 giri/min e 2a velocità 214 giri/min e 3 ° velocità 428 giri/min).
- Timer da 0 a 30 minuti o in continuo
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 20 Lt.

**EN Mixer-blender, high base, 20 liters, 3 speeds.**

- 3 speeds (1st Speed 107 rpm and 2nd Speed 214 rpm and 3rd Speed 428 rpm).
- Timer from 0 to 30 minutes or continuous
- Standard accessories: whisk, spatula, hook and 20 L stainless steel tank.

**ES Mezclador, alta base, 20 litros, 3 velocidades**

- 3 velocidades (1ª velocidad 107 rpm y 2da velocidad 214 rpm y 3ra velocidad 428 rpm).
- Temporizador de 0 a 30 minutos o continuamente.
- Accesorios suministrados de serie: batidor, espátula, gancho y tanque de acero inoxidable de 20 l.





20 L  
SPEED VARIATOR  
TIMER



## HBM-20M/VV

5 301,<sup>00</sup> EUR

mm : 500x700xh1200      kW : 0,75 : hp : 1,02      230/1N 50-60Hz

**IT Sbattitore-mescolatore, base alta, 20 litri, velocità variabile.**

- Velocità variabile (min 56 giri/min e max 477 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 20 Lt.



**EN Mixer-blender, high base, 20 liters, variable speed.**

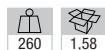
- Variable speed (Min. 56 rpm & Max. 477 rpm), with Inverter.
- Timer from 0 to 30 minutes or continuous
- Standard accessories: whisk, spatula, hook and 20 L stainless steel tank.

**ES Mezclador, alta base, 20 litros, velocidad variable**

- Velocidad variable (mín. 56 rpm y máx. 477 rpm), con inversor.
- Temporizador de 0 a 30 minutos o continuo.
- Accesorios suministrados de serie: batidor, espátula, gancho y tanque de acero inoxidable de 20 l.



40 L  
3 SPEEDS  
TIMER



## HBM-40T/S3

7 454,<sup>00</sup> EUR

mm : 650x910xh1520      kW : 1,3 : hp : 1,8      400/3N 50Hz

**IT Planetaria, base alta, 40 litri, 3 velocità .**

- 3 velocità (1a Velocità 77 giri/min e 2a velocità 154 giri/min e 3 ° velocità 308 giri/min).
- Timer da 0 a 30 minuti o in continuo
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 40 Lt.



**EN Mixer-blender, high base, 40 liters, 3 speeds.**

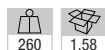
- 3 speeds (1st Speed 77 rpm and 2nd Speed 154 rpm and 3rd Speed 308 rpm).
- Timer from 0 to 30 minutes or continuous
- Standard accessories: whisk, spatula, hook and 40 L stainless steel tank.

**ES Planetaria, alta base, 40 litros, 3 velocidades**

- 3 velocidades (1ª velocidad 77 rpm y 2da velocidad 154 rpm y 3ra velocidad 308 rpm).
- Temporizador de 0 a 30 minutos o continuamente.
- Accesorios suministrados de serie: batidor, espátula, gancho y tanque de acero inoxidable de 40 l.



40 L  
SPEED VARIATOR  
TIMER



## HBM-40T/VV

8 179,<sup>00</sup> EUR

mm : 650x910xh1520      kW : 2,2 : hp : 3      400/3N 50-60Hz

**IT Mescolatrice planetarie, base alta, 40 LT, velocità variabile.**

- Velocità variabile (min 65 giri/min e max 551 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 40 Lt.



**EN Planetary mixer, high base, 40 LT, variable speed.**

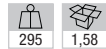
- Variable speed (Min. 65 rpm & Max. 551 rpm), with Inverter.
- Timer from 0 to 30 minutes or continuous.
- Standard accessories: whisk, spatula, hook and 40 L stainless steel tank.

**ES Amasadora planetaria, base alta, 40 LT, velocidad variable.**

- Velocidad variable (mín. 65 rpm y máx. 551 rpm), con inversor.
- Temporizador de 0 a 30 minutos o continuo.
- Accesorios suministrados de serie: batidor, espátula, gancho y tanque de acero inoxidable de 40 l.



60 L  
VARIABLE SPEED  
TIMER



## HBM-60T/V

9 347,<sup>00</sup> EUR

mm : 680x1000xh1600 kW : 3 : hp : 4 400/3N 50-60Hz

Ⓣ Mescolatrice planetarie, base alta, 60 LT, velocità variabile.

- Velocità variabile (min 65 giri/min e max 551 giri/min), con inverter.
- Timer da 0 a 30 minuti o continuo
- Accessori forniti di serie: frusta, spatola, gancio e vasca in acciaio inox da 60 Lt.



Ⓝ Planetary mixer, high base, 60 LT, variable speed.

- Variable speed (Min. 65 rpm & Max. 551 rpm), with Inverter.
- Timer from 0 to 30 minutes or continuous
- Standard accessories: whisk, spatula, hook and 60 L stainless steel tank.

ⓔ Amasadora planetaria, base alta, 60 LT, velocidad variable

- Velocidad variable (mín. 65 rpm y máx. 551 rpm), con inversor.
- Temporizador de 0 a 30 minutos o continuo.
- Accesorios suministrados de serie: batidor, espátula, gancho y tanque de acero inoxidable de 60 l.

	<b>MKR20-10</b>	<b>970,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x300xh250		
Ⓣ Kit riduzione planet. 20 Lt. (vasca 10 Lt. + 3 utensili)		
Ⓝ Reduction kit mixer 20Lt. (tank 10Lt. + 3 tools)		
ⓔ Kit de reduccion mexclador 20 Lt. (cuva 10 Lt. + 3 utilajes)		
FOR: HBM-20/V		

	<b>MKR60-20</b>	<b>1 767,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 700x500xh500		
Ⓣ Kit riduzione planet. 60 Lt. (vasca 20 Lt. + 3 utensili)		
Ⓝ Reduction kit mixer 60Lt. (tank 20Lt. + 3 tools)		
ⓔ Kit de reduccion mexclador 60 Lt. (cuva 20 Lt. + 3 utilajes)		
FOR: HBM-60/V		

	<b>MKR40-20</b>	<b>1 525,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 700x500xh500		
Ⓣ Kit riduzione planet. 40 Lt. (vasca 20 Lt. + 3 utensili)		
Ⓝ Reduction kit mixer 40Lt. (tank 20Lt. + 3 tools)		
ⓔ Kit de reduccion mexclador 40 Lt. (cuva 20 Lt. + 3 utilajes)		
FOR: HBM-40/V		

	<b>MKR60-40</b>	<b>2 079,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 700x500xh500		
Ⓣ Kit riduzione planet. 60 Lt. (vasca 40 Lt. + 3 utensili)		
Ⓝ Reduction kit mixer 60Lt. (tank 40Lt. + 3 tools)		
ⓔ Kit de reduccion mexclador 60 Lt. (cuva 40 Lt. + 3 utilajes)		
FOR: HBM-60/V		

	<b>MBV-12</b>	<b>413,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x300xh300		
Ⓣ Vasca in acciaio inox, 10 litri complementare		
Ⓝ Stainless steel tank 10 LT, complementary		
ⓔ Cuba de acero inoxidable 10 litros complementario		

	<b>MES-12</b>	<b>132,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x300xh100		
Ⓣ Spatola, 10 litri (alluminio) complementare		
Ⓝ Spatula, 10 liters (aluminium), complementary		
ⓔ Espátula, 10 litros (aluminio) complementario		

	<b>MBV-20</b>	<b>563,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x300xh400		
Ⓣ Vasca inox, 20 litri (complementare)		
Ⓝ Stainless steel basin, 20 liters (complementary)		
ⓔ Cuba inox. 20 litros (complementario)		

	<b>MES-20</b>	<b>166,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x300xh100		
Ⓣ Spatola, 20 litri (complementare)		
Ⓝ Spatula, 20 liters (complementary)		
ⓔ Espátula, 20 litros (complementario)		

	<b>MBV-40</b>	<b>1 042,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 700x500xh500		
Ⓣ Vasca inox, 40 litri (complementare)		
Ⓝ Stainless steel basin, 40 liters (complementary)		
ⓔ Cuba inox. 40 litros (complementario)		

	<b>MES-40</b>	<b>199,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x300xh150		
Ⓣ Spatola, 40 litri (complementare)		
Ⓝ Spatula, 40 liters (complementary)		
ⓔ Espátula, 40 litros (complementario)		

	<b>MBV-60</b>	<b>1 208,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 700x500xh500		
Ⓣ Vasca inox, 60 litri (complementare)		
Ⓝ Stainless steel basin, 60 liters (complementary)		
ⓔ Cuba inox. 60 litros (complementario)		

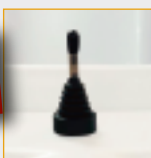
	<b>MES-60</b>	<b>265,<sup>00</sup> EUR</b>
mm : 400x300xh250		
Ⓣ Spatola, 60 litri (alluminio), complementare		
Ⓝ Spatula, 60 liters (aluminium), complementary		
ⓔ Espátula, 60 litros (aluminio), complementario		



	<p><b>MDF-12</b> <b>314,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Frusta, 10 litri (acciaio inossidabile/alluminio), complementare</li> <li>Ⓢ Whisk, 10 liters (stainless steel/aluminium), complementary</li> <li>Ⓣ Látigo, 10 litros (acero inoxidable/aluminio), complementa-</li> </ul>		<p><b>MFR-12</b> <b>132,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x300xh200</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Gancio a spirale, 10 litri (acciaio inossidabile), complementare</li> <li>Ⓢ Spiral hook, 10 liters (stainless steel), complementary</li> <li>Ⓣ Gancho espiral, 10 litros (acero inoxidable), complementa-</li> </ul>
	<p><b>MDF-20</b> <b>364,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Frusta, 20 litri (complementare)</li> <li>Ⓢ Whisk, 20 liters (complementary)</li> <li>Ⓣ Látigo, 20 litros (complementario)</li> </ul>		<p><b>MFR-20</b> <b>166,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x300xh200</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Gancio a spirale, 20 litri (complementare)</li> <li>Ⓢ Spiral hook, 20 liters (complementary)</li> <li>Ⓣ Gancho espiral, 20 litros (complementario)</li> </ul>
	<p><b>MDF-40</b> <b>464,00 EUR</b></p> <p>mm : 550x350xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Frusta, 40 litri (complementare)</li> <li>Ⓢ WhiSK, 40 liters (complementary)</li> <li>Ⓣ Látigo, 40 litros (complementario)</li> </ul>		<p><b>MFR-40</b> <b>213,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Gancio a spirale, 40 litri (complementare)</li> <li>Ⓢ Spiral hook, 40 liters (complementary)</li> <li>Ⓣ Gancho espiral, 40 litros (complementario)</li> </ul>
	<p><b>MDF-60</b> <b>530,00 EUR</b></p> <p>mm : 550x350xh400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Frusta, 60 litri (acciaio inossidabile/alluminio), complementare</li> <li>Ⓢ Whisk, 60 liters (stainless steel/aluminium), complementary</li> <li>Ⓣ Látigo, 60 litros (acero inoxidable/aluminio), complementa-</li> </ul>		<p><b>MFR-60</b> <b>281,00 EUR</b></p> <p>mm : 400x300xh250</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Gancio a spirale, 60 litri (alluminio), complementare</li> <li>Ⓢ Spiral hook, 60 liters (aluminium), complementary</li> <li>Ⓣ Gancho espiral, 60 litros (aluminio), complementario</li> </ul>
	<p><b>MHB-40</b> <b>875,00 EUR</b></p> <p>mm : 700x500xh500</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Carrello per vasca 40 litri</li> <li>Ⓢ Trolley tank mixer 40L.</li> <li>Ⓣ Carrito por cuva 40 litros</li> </ul>		<p><b>MRV-60-80</b> <b>554,00 EUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Opzione: ruote per vasca planetaria 60 &amp; 80 Lt</li> <li>Ⓢ Option: wheels for tank whisk mixer 60 &amp; 80 Lt</li> <li>Ⓣ Opción: ruedas para cuba batidor mezclador 60 &amp; 80 Lt</li> </ul>
	<p><b>MHB-60</b> <b>875,00 EUR</b></p> <p>mm : 850x650xh700</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓣ Carrello per vasca 60 litri</li> <li>Ⓢ Trolley tank mixer 60L.</li> <li>Ⓣ Carrito por cuva 60 litros</li> </ul>		

SPEED  
VARIATOR

1 SPEED

JOYSTICK  
CONTROL

## ADVANTAGE

**IT** - Facile da usare, pulizia veloce sono soltanto alcuni dei vantaggi dei nostri laminatoi a bande Diamond. La loro struttura robusta, le loro prestazioni li rendono lo strumento ideale per piccole e medie produzioni. Permettono la modellatura di qualsiasi tipo di pasta (sfoglia, frolla, dolce sollevato, brioche ...). Tavole laterali rialzabili, facile spostamento e stoccaggio. Disponibile con variatore di velocità (standard con inverter, per lavorazioni più delicate) .....

**EN** - Easy to use, quick cleaning, these are some of the advantages of our Diamond strip mills. Their robust construction and performance make them ideal for small and medium productions. They can be used to shape all types of pasta (puff pastry, shredded pastry, soft dough, buns, etc.). Side tables that can be lifted, moved and stored easily. Available with speed variator (standard with inverter, for more delicate processing).....

**ES** - Su utilización fácil y su limpieza rápida son solo algunas de las ventajas de nuestros laminadores de bandas Diamond. Su estructura robusta, sus actuaciones las convierten en el artículo ideal para producciones pequeñas y medianas. Permiten el moldeo de cualquier tipo de pasta (pasta de hojaldre, brisa, pastelería, brioche ...). Tabletas laterales, de fácil desplazamiento y almacenamiento. Disponible con variador de velocidad (estándar con inversor, para maquinado más delicado) .....



### IT Sfogliatrice

- Bande realizzate con materiali specifici per uso alimentare.
- Regolazione precisa dello spessore della sfoglia, produzione costante.
- Raschiatori e supporti realizzati con materiali specifici (POM-C) per uso alimentare, facile smontaggio e rimontaggio dei raschiati.
- Cilindri in acciaio cromato e rettificato.
- Scomparto collettore sotto i cilindri.
- Banda con doppia direzione di funzionamento (destra e sinistra).
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica).
- Controlli a bassa tensione 24V. Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch". Griglie di protezione del rullo, in acciaio inox.
- Sistema di trazione autolubrificato.
- Raccogliatore farina nella parte superiore.
- Possibilità di alzare le tavolette, per ridurre l'ingombro.

### EN Sheeters

- Strips made with specific materials for food use.
- Precise regulation of the thickness of the dough sheet, constant production.
- Scrapers and supports made with specific materials (POM-C) for food use, easy disassembly and reassembly of the scrapers, without tools.
- Chrome-plated and ground steel cylinders.
- Harvesting bin under the cylinders.
- Belt with double direction of travel (Right & Left).
- Frame in painted steel (epoxy).
- Low voltage controls 24V. Emergency stop button type "punch". Roller protection grids, made of stainless steel.
- Traction system, self-lubricated.
- Superior flour bin.
- Possibility to raise the tables, to reduce the space required for storage.

### ES Laminadores

- Bandas elaboradas con materiales específicos para uso alimentario.
- Ajuste preciso del grosor de la masa, producción constante.
- Raspadores y soportes hechos de materiales específicos (POM-C) para uso alimentario, fácil montaje y desmontaje de los rascadores.
- Cilindros en acero cromado y rectificado.
- Compartimento colector bajo los cilindros.
- Banda con doble dirección de funcionamiento (derecha e izquierda).
- Estructura de acero pintado (resina epoxi).
- Controles de baja tensión de 24V. Botón de parada de emergencia tipo "Punch". Rejillas de protección contra rodillos, en acero inoxidable.
- Sistema de tracción autolubricado.
- Colector de harina en la parte superior.
- Posibilidad de subir las tabletas, para reducir el tamaño.

LB50-75/SS

5 575,00 EUR

mm : 1520x920xh700

kW : 0,55 : hp : 0,75

400/3N 50-60Hz

#### IT Sfogliatrice, da tavolo, 500x700 mm

- 1 velocità, comandi, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 700x500 mm (sollevamento).
- Apertura cilindri : 0 - 36 mm, diametro di laminazione : 60 mm.
- Velocità d'avanzamento : 35 metri/min.
- Di serie: 2 mattarelli, dimensioni di ingombro : 380x920xh850.



#### EN Sheeter, of table, 500x700 mm

- 1 speed, controls, mats manipulated by joystick.
- Cylinder length 500 mm, side tables 700x500 mm (foldable).
- Roll opening from 0 - 36 mm, rolling diameter 60 mm.
- Travel speed 35 metres/minute.
- Standard: 2 pastry rolls, closed dimensions 380x920xh850.

#### ES Laminadora, de tabla, 500x700 mm

- 1 velocidad, controles, moqueta con joystick.
- Longitud del cilindro 500 mm, mesas auxiliares 700x500 mm (abatibles).
- Abertura del cilindro: 0 a 36 mm, diámetro: 60 mm.
- Velocidad de avance: 35 metros/minuto.
- Estándar: 2 rodillos, dimensiones cerradas 380x920xh850.

1 SPEED  
JOYSTICK CONTROL





**SPEED VARIATOR  
JOYSTICK CONTROL**




**LB50-75/MVV** **6 175,00 EUR**

mm : 1520x920xh700      kW : 0,55 : hp : 0,75      230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Sfogliatrice, da tavolo, 500x700 mm - Velocità variabile**




- Velocità variabile con Inverter, controlli manuali, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 700x500 mm, dimensioni 380x920xh850.
- Apertura cilindri 0 - 36 mm, Ø laminazione 60 mm.
- Velocità 35 metri/min.
- Di serie: 2 mattarelli.

**Ⓝ Sheeter, of table, 500x700 mm - Variable speed**

- Variable speed with Inverter, manual controls, mats manipulated by joystick.
- Cylinder length 500 mm, side tables 700x500 mm, closed dim. 380x920xh850.
- Roll opening 0 - 36 mm, Ø 60 mm.
- Speed 35 metres/min.
- Standard: 2 pastry rolls.

**Ⓞ Laminadora, de tabla, 500x700 mm - Velocidad variable**

- Velocidad variable con Inverter, mandos, moqueta con joystick.
- Longitud del cilindro 500 mm, tabletas laterales 700x500 mm, dimensiones 380x920xh850.
- Abertura del cilindro 0 - 36 mm, Ø 60 mm.
- Velocidad 35 metros/min.
- Estándar: 2 rodillos.



**1 SPEED  
JOYSTICK CONTROL**




**LB50-100/SS** **5 723,00 EUR**

mm : 2370x920xh700      kW : 0,55 : hp : 0,75      400/3N 50-60Hz

**Ⓣ Sfogliatrice, da tavolo, 500x1000 mm**




- 1 velocità, controlli manuali, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindro 500 mm, tavolette laterali 1000x500 mm, dimensioni 380x920xh1240. - Apertura cilindro 0 - 36 mm, Ø laminazione 60 mm.
- Velocità 35 metri/min- Di serie: Cestini di raccolta sotto i nastri, 2 terminali di raccolta e 2 mattarelli.

**Ⓝ Sheeter, table model, 500x1000 mm**

- 1 speed, manual controls, mats manipulated by joystick.
- Cylinder length 500 mm, side tables 1000x500 mm, closed dim. 380x920xh1240. - Roll opening 0 - 36 mm, rolling Ø 60 mm.
- Speed 35 metres/min
- Standard: Harvesting bins under the mats, 2 harvesting terminals and 2 pastry rolls.

**Ⓞ Laminadora, de tabla, 500x1000 mm**

- 1 velocidad, controles manuales, moqueta con joystick.
- Longitud del cilindro 500 mm, tabletas laterales de 1000x500 mm, dimensiones totales 380x920xh1240.
- Apertura del cilindro: 0 - 36 mm, Ø de rodadura: 60 mm.
- Velocidad 35 metros/min
- Estándar: Cubos de recolección bajo las cintas, 2 terminales de recolección y 2 rodillos.



**SPEED VARIATOR  
JOYSTICK CONTROL**




**LB50-100/MVV** **6 243,00 EUR**

mm : 2370x920xh700      kW : 0,55 : hp : 0,75      230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Sfogliatrice, da tavolo, 500x1000 mm - Velocità variabile**




- Velocità variabile con Inverter, controlli manuali, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri : 500 mm, tavoletta laterali 1000x500 mm, dimensioni 380x920xh1240. - Apertura cilindri : 0 - 36 mm, Ø laminazione : 60 mm.
- Velocità 35 metri/min.
- Di serie: Cestini di raccolta sotto i nastri, 2 terminali di raccolta e 2 mattarelli.

**Ⓝ Sheeter, table model, 500x1000 mm - Variable speed**

- Variable speed with Inverter, manual controls, mats manipulated by joystick.
- Cylinder length 500 mm, side tables 1000x500 mm, closed dimension 380x920xh1240. - Roll opening 0 - 36 mm, rolling Ø 60 mm.
- Speed 35 metres/min.
- Standard: Harvesting bins under the mats, 2 harvesting terminals and 2 pastry rolls.

**Ⓞ Laminadora, de tabla, 500x1000 mm - Velocidad variable**

- Velocidad variable con Inverter, controles manuales, moqueta con joystick.
- Longitud del cilindro: 500mm, tabletas laterales: 1000x500 mm dimensiones: 380x920xh1240.
- Abertura del cilindro 0 - 36 mm, Ø de rodadura 60 mm.
- Velocidad 35 metros/min.
- Estándar: Cubos de recolección bajo las cintas, 2 terminales de recolección y 2 rodillos.



**SPEED  
VARIATOR**

**1 SPEED**



## ADVANTAGE

**IT** - Facile da usare, pulizia veloce, ecco alcuni vantaggi dei nostri laminatoi per nastro Diamond. La loro costruzione robusta, le loro prestazioni lo rendono lo strumento ideale per piccole e medie produzioni. Permettono la modellatura di qualsiasi tipo di pasta (sfoglia, frolla, soufflé, brioche ...). Comandi manuali e a pedale, lasciando libere le mani dell'operatore. Tavole laterali sollevabili o removibili, facile spostamento e stoccaggio. Disponibile con variatore di velocità (standard con inverter, per lavorazioni più delicate) o con una sola velocità (standard). A richiesta: dispositivo gruppo di taglio, per cornetti, biscotti, pizze, ecc..... (solo per la versione con variatore di velocità).

**EN** - Easy to use, quick cleaning, these are some of the advantages of our Diamond strip mills. Their robust construction and performance make them ideal for small and medium productions. They can be used to shape all types of pasta (puff pastry, shredded pastry, soft dough, buns, etc.). Manual and pedal controls, leaving the operator's hands free. Side tables that can be lifted or dismantled, moved and stored easily. Available with speed variator (standard with inverter, for more delicate processing)..... or with a single speed (standard). On request: cutting unit device, for croissants, biscuits, pizzas, etc.... (only for version with variable speed drive).

**ES** - Fácil de usar, rápida limpieza son unos de las ventajas de nuestros laminadores de banda Diamond. Su construcción robusta, sus actuaciones la convierten en la herramienta ideal para producciones pequeñas y medianas. Permiten el moldeo de cualquier tipo de pasta (pasta de hojaldre, brisa, soufflé, panes dulces ...). Controles manuales y con pedales, dejando las manos libres del operario. Tabletas laterales elevables o desmontables, de fácil desplazamiento y almacenamiento. Disponible con variador de velocidad (estándar con inversor, para un mecanizado más delicado) o con una sola velocidad (estándar). A petición: dispositivo de corte, para croissants, galletas, pizzas, etc..... (sólo para la versión con variador de velocidad).

### IT Laminatoi a bande

- Comandi manuali e a pedale. Nastri realizzati con materiali specifici per uso alimentare.
- Regolazione precisa dello spessore della sfoglia, produzione costante.
- Raschiatori e supporti realizzati con materiali specifici (POM-C) per uso alimentare.
- Facile smontaggio e rimontaggio dei raschiatori, senza attrezzi.
- Cilindri in acciaio cromato e rettificato.
- Scomparto collettore sotto i cilindri e sotto i tappeti.
- Nastro con doppia direzione di funzionamento (destra e sinistra).
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica). 4 ruote, 2 fisse, 2 ruote piroettanti con freni.
- Controlli a bassa tensione 24V. Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch". Griglie di protezione del rullo, in acciaio inossidabile.
- Sistema di trazione autolubrificato.
- Raccogliatore farina nella parte superiore.
- Possibilità di sollevare le tavolette, per ridurre l'ingombro durante lo stoccaggio.

### EN Strip mills

- Manual and pedal controls. Strips made with specific materials for food use.
- Precise regulation of the thickness of the dough sheet, constant production.
- Scrapers and supports made with specific materials (POM-C) for food use.
- Easy disassembly and reassembly of the scrapers, without tools.
- Chrome-plated and ground steel cylinders.
- Harvesting bin under the cylinders and under the mats.
- Belt with double direction of travel (Right & Left).
- Frame in painted steel (epoxy). 4 wheels, 2 fixed, 2 swivel wheels with brakes.
- Low voltage controls 24V. Emergency stop button type "punch". Roller protection grids, made of stainless steel.
- Traction system, self-lubricated.
- Superior flour bin.
- Possibility to raise the tables, to reduce the space required for storage.

### ES Laminadores de banda

- Controles manuales y con pedales. Cintas realizadas con materiales específicos para uso alimentario.
- Ajuste preciso del grosor de la masa, producción constante.
- Raspadores y soportes hechos de materiales específicos (POM-C) para uso alimentario.
- Fácil desmontaje y reensamblado de rascadores sin herramientas.
- Cilindros en acero cromado y retificado.
- Compartimento colector bajo los cilindros y bajo las moqueta.
- Cinta con doble dirección de funcionamiento (derecha e izquierda).
- Estructura de acero pintado (resina epoxi). 4 ruedas, 2 fijas, 2 ruedas giratorias con frenos.
- Controles de baja tensión de 24V. Botón de parada de emergencia tipo "Punch". Rejillas de protección contra rollos, fabricadas en acero inoxidable.
- Sistema de tracción autolubricado.
- Colector de harina en la parte superior.
- Posibilidad de levantar las tabletas, para reducir el espacio durante el almacenamiento.



**1 SPEED  
JOYSTICK & PEDAL CONTROL**



**LM/50-10SS**

**6 576,00 EUR**

mm : 2370x2700xh1380

kW : 0,55 : hp : 0,75

400/3N 50-60Hz

#### IT Sfogliatrice , su piedistallo, 500x1000 mm

- 1 velocità, comandi, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 1000x500 mm, dim. chiuso 580x920xh1940. - Apertura cilindri 0 - 36 mm, Ø laminazione 60 mm.
- Velocità 35 metri/min.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.



#### EN Sheeter , on socle, 500x1000 mm

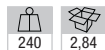
- 1 speed, controls, mats manipulated by joystick.
- Cylinder length 500 mm, side tables 1000x500 mm, closed dim. 580x920xh1940.
- Roll opening 0 - 36 mm, rolling Ø 60 mm.
- Speed 35 metres/min.
- Standard: 2 stainless steel end collectors, 2 pastry rollers.

#### ES Laminadora , en pedestal, 500x1000 mm

- 1 velocidad, controles, moqueta con joystick.
- Longitud del cilindro 500 mm, tabletas laterales de 1000x500 mm, dimensiones 580x920xh1940.
- Abertura del cilindro 0 - 36 mm, Ø de rodadura 60 mm.
- Velocidad 35 metros/min.
- Estándar: 2 terminales de recolección de acero inoxidable, 2 rodillos para pastelería.



SPEED VARIATOR  
JOYSTICK & PEDAL CONTROL



LM/50-10MV

7 178,00 EUR

mm : 2370x2700xh1380 kW : 0,55 : hp : 0,75 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Sfogliatrice, su piedistallo, 500x1000 mm - Velocità variabile

- Velocità variabile con Inverter, comandi, tappeto con joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm, tavolette laterali 1000x500 mm, dim. chiuso 580x920xh1940
- Apertura cilindri 0 - 36 mm, Ø 60 mm, velocità 35 metri/min.
- Raccogliatore farina nella parte superiore.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.



Ⓝ Sheeter, on socle, 500x1000 mm - Variable speed

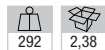
- Variable speed with Inverter, controls, joystick mats.
- Cylinder length 500 mm, side tables 1000x500 mm, closed dim. 580x920xh1940
- Roll opening 0 - 36 mm, rolling Ø 60 mm, speed 35 metres/min.
- Superior flour bin.
- Standard: 2 stainless steel harvesting terminals, 2 pastry rollers.

Ⓞ Laminadora, en pedestal, 500x1000 mm - Velocidad variable

- Velocidad variable con Inverter, controles, moqueta con joystick.
- Longitud del cilindro 500 mm, Tabletas laterales 1000x500 mm, cerradas dim. 580x920xh1940
- Abertura del cilindro 0 - 36 mm, Ø 60 mm, velocidad 35 metros/min.
- Colector de harina en la parte superior.
- Estándar: 2 terminales de recolección de acero inoxidable, 2 rodillos para pastelería.



1 SPEED  
LEVER & PEDAL CONTROL



LM/60-120SS

7 344,00 EUR

mm : 2770x3290xh1170 kW : 0,75 : hp : 1,02 400/3N 50-60Hz

Ⓣ Sfogliatrice su piedistallo, 600x1200 mm

- 1 velocità, comandi, tappeto da un braccio di leva.
- Lunghezza cilindri 600 mm, tavolette laterali 1200x600 mm, dim. chiuso 620x1060xh2050- Apertura cilindri 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min.
- Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, raccogliatore farina nella parte superiore.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.



Ⓝ Sheeter on socle, 600x1200 mm

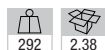
- 1 speed, controls, mats by a lever arm.
- Cylinder length 600 mm, side tables 1200x600 mm, closed dimension 620x1060xh2050- Roll opening 0 - 50 mm, rolling Ø 80 mm, speed 35 metres/min.- Lifting of safety grids assisted by pistons, superior flour bin.
- Standard: 2 stainless steel harvesting terminals, 2 pastry rollers.

Ⓞ Laminadora en pedestal, 600x1200 mm

- 1 velocidad, mandos, moqueta por palanca.
- Longitud del cilindro 600 mm, mesas auxiliares 1200x600 mm, dim. cerrada 620x1060xh2050- Abertura del cilindro 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocidad 35 metros/min.- Elevación de rejillas de seguridad asistida por pistones, colector de harina en la parte superior.
- Estándar: 2 terminales de recolección de acero inoxidable, 2 rodillos para pastelería.



SPEED VARIATOR  
LEVER & PEDAL CONTROL



LM/60-120V

8 279,00 EUR

mm : 2770x3290xh1170 kW : 0,75 : hp : 1,02 400/3N 50-60Hz

Ⓣ Sfogliatrice su piedistallo, 600x1200 mm - Velocità variabile

- 1 velocità, comandi, tappeto da un braccio di leva.
- Lunghezza cilindri 600 mm, tavoli laterali 1200x600 mm, dim. chiusa 620x1060xh2050- Apertura cilindri 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min.
- Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, raccogliatore farina nella parte superiore.
- Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.



Ⓝ Sheeter on socle, 600x1200 mm - Variable speed

- 1 speed, controls, mats by a lever arm.
- Cylinder length 600 mm, side tables 1200x600 mm, closed dimension 620x1060xh2050- Roll opening 0 - 50 mm, rolling Ø 80 mm, speed 35 metres/min.- Lifting of safety grids assisted by pistons, superior flour bin.
- Standard: 2 stainless steel harvesting terminals, 2 pastry rollers.

Ⓞ Laminadora en pedestal, 600x1200 mm - Velocidad variable

- 1 velocidad, mandos, moqueta por palanca.
- Longitud del cilindro 600 mm, mesas auxiliares 1200x600 mm, dimensión cerrada 620x1060xh2050- Abertura cilindro 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocidad 35 metros/min.- Elevación de rejillas de seguridad asistida por pistones, colector de harina en la parte superior.
- Estándar: 2 terminales de recolección de acero inoxidable, 2 rodillos para pastelería.

**LM/60-140SS****7 478,00 EUR**

mm : 3170x3690xh1170 kW : 0,75 : hp : 1,02 400/3N 50-60Hz

**Ⓣ Sfogliatrice su piedistallo, 600x1400 mm**

- 1 velocità, comandi, tappeto da un braccio di leva. - Lunghezza cilindri 600 mm, tavolinette laterali 1400x600 mm, dim. chiuso 620x1060xh2300 - Apertura cilindri 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min. - Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, Raccoglitore farina nella parte superiore, estraibile. - Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.

**Ⓝ Sheeter on socle, 600x1400 mm**

- 1 speed, controls, mats by a lever arm. - Cylinder length 600 mm, side tables 1400x600 mm, closed dimension 620x1060xh2300 - Cylinder opening 0 - 50 mm, rolling Ø 80 mm, speed 35 metres/min. - Lifting of safety grids assisted by pistons, upper flour tray, removable. - Standard: 2 stainless steel harvesting terminals, 2 pastry rollers.

**Ⓞ Laminadora en pedestal, 600x1400 mm**

- 1 velocidad, mandos, moqueta por palanca. - Longitud del cilindro 600 mm, mesas auxiliares 1400x600 mm, dimensión cerrada 620x1060xh2300 - Apertura cilindro 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocidad 35 metros/min. - Elevación de rejillas de seguridad asistida por pistones, Colector de harina en la parte superior. - Estándar: 2 terminales de recolección de acero inoxidable, 2 rodillos para pastelería.

**1 SPEED  
LEVER & PEDAL CONTROL****LM/60-140V****8 412,00 EUR**

mm : 3170x3690xh1170 kW : 0,75 : hp : 1 400/3N 50-60Hz

**Ⓣ Sfogliatrice su piedistallo, 600x1400 mm - Velocità variabile**

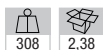
- Velocità variabile con inverter, comandi, tappeto da un braccio di leva. - Lunghezza cilindri 600 mm, tavoli laterali 1400x600 mm, chiuso dim. 620x1060xh2300 - Apertura cilindri 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocità 35 metri/min. - Sollevamento di griglie di sicurezza assistite da pistoni, cestino superiore rimovibile per la farina. - Standard: 2 terminali di raccolta in acciaio inox, 2 mattarelli.

**Ⓝ Sheeter on socle, 600x1400 mm - Variable speed**

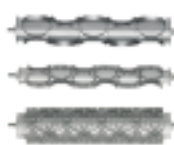
- Variable speed with inverter, controls, belt by a lever arm. - Cylinder length 600 mm, side tables 1400x600 mm, closed dim. 620x1060xh2300 - Roll opening 0 - 50 mm, rolling Ø 80 mm, speed 35 metres/min. - Lifting of safety grids assisted by pistons, upper flour tray, removable. - Standard: 2 stainless steel harvesting terminals, 2 pastry rollers.

**Ⓞ Laminadora en pedestal, 600x1400 mm - Velocidad variable**

- Velocidad variable con inversor, mandos, moqueta mediante palanca. - Longitud del cilindro 600 mm, mesas auxiliares 1400x600 mm, de dim. reducidas 620x1060xh2300 - Apertura cilindro 0 - 50 mm, Ø 80 mm, velocidad 35 metros/min. - Elevación de rejillas de seguridad asistida por pistones, Colector de harina en la parte superior, desmontable. - Estándar: 2 terminales de recolección de acero inoxidable, 2 rodillos para pastelería.

**SPEED VARIATOR  
LEVER & PEDAL CONTROL****OLM/20****2 135,00 EUR**

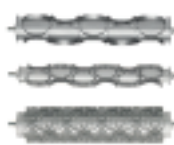
- Ⓣ Kit: unità di taglio sfogliatrice VV (600 mm)
  - Ⓝ Kit: cutting unit sheeter VV (600 mm)
  - Ⓞ Kit: unidad de corte laminadora VV (600 mm)
- FOR ONLY : LM/60-120VV\* LM/60-140VV**

**OLM/23****3 358,00 EUR**

- Ⓣ Kit: rullo pane al cioccolato 100x35 mm x OLM/20
  - Ⓝ Kit: roller chocolate breads 100x35 mm x OLM/20
  - Ⓞ Kit: rodillo panes de chocolate 100x35 mm x OLM/20
- INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST**

**OLM/21****2 440,00 EUR**

- Ⓣ Kit: rullo croissants 140x130 mm x OLM/20
  - Ⓝ Kit: roller for croissants 140x130 mm x OLM/20
  - Ⓞ Kit: rodillo croissants 140x130 mm x OLM/20
- INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST**

**OLM/24****3 050,00 EUR**

- Ⓣ Kit: rullo pizza Ø 130 mm x OLM/20
  - Ⓝ Kit: roller for pizza Ø 130 mm x OLM/20
  - Ⓞ Kit: rodillo de pizza Ø 130 mm x OLM/20
- INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST**

**OLM/22****2 440,00 EUR**

- Ⓣ Kit: rullo croissants 140x173 mm x OLM/20
  - Ⓝ Kit: roller for croissants 140x173 mm x OLM/20
  - Ⓞ Kit: rodillo croissants 140x173 mm x OLM/20
- INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST**

## IT Sfgliatrici da tavolo

- Ripiani laterali realizzati in acciaio per uso alimentare e che consentono al prodotto di scorrere.
- Regolazione precisa dello spessore della sfoglia, produzione costante.
- Raschiatori e supporti realizzati con materiali specifici (POM-C) per uso alimentare.
- Smontaggio e rimontaggio dei raschetti facile, senza attrezzi.
- Cilindri in acciaio cromato e rettificato.
- Comparto collettore sotto i cilindri.
- Telaio in acciaio verniciato (resina epossidica).
- Controlli a bassa tensione 24V. Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch". Griglie di protezione dei rulli, in acciaio inox.
- Sistema di trazione autolubrificato.
- Raccogliatore farina nella parte superiore.


**1 SPEED**

**JOYSTICK CONTROL**


## EN Table laminators

- Side shelves made of food-processed steel and allowing the product to slide.
- Precise regulation of the thickness of the dough sheet, constant production.
- Scrapers and supports made with specific materials (POM-C) for food use.
- Easy disassembly and reassembly of scrapers, without tools.
- Chrome-plated and ground steel cylinders.
- Harvesting bin under the cylinders.
- Frame in painted steel (epoxy).
- Low voltage controls 24V. Emergency stop button type "punch". Roller protection grids, made of stainless steel.
- Traction system, self-lubricated.
- Top flour bin.

## ES Laminadora de mesa

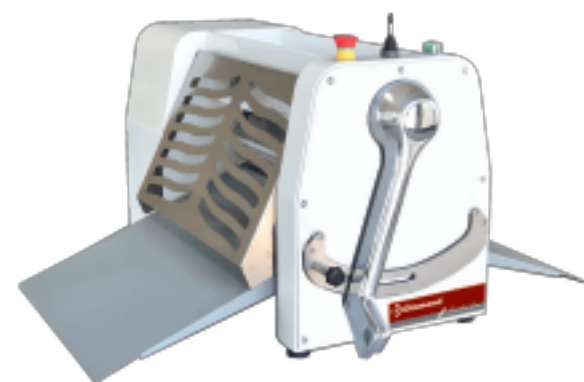
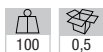
- Estantes laterales de acero para uso alimentario que permiten que el producto fluya.
- Regulación precisa del grosor de la lámina, producción constante.
- Raspadores y soportes hechos con materiales específicos (POM-C) para uso alimentario.
- Desmontaje y reensamblaje de raspadores fáciles, sin herramientas.
- Cilindros de acero cromado y rectificado.
- Compartimento colector bajo los cilindros.
- Marco en acero pintado (resina epoxy).
- Controles de baja tensión de 24V. Botón de parada de emergencia tipo "Punch". Rejillas de protección de rodillos, en acero inoxidable.
- Sistema de tracción autolubricado.
- Colector de harina en la parte superior.

## ADVANTAGE

IT - **Facilità d'uso e pulizia veloce sono solo alcuni vantaggi delle nostre sfgliatrici da tavolo Diamond. La loro struttura robusta e le loro prestazioni le rendono gli strumenti ideali per piccole produzioni. Ripiani laterali sollevabili o rimovibili, facile spostamento e stoccaggio.**

EN - **Easy to use, quick cleaning, these are some of the advantages of our Diamond table laminator. Their robust construction and performance make them ideal for small productions. Side shelves that can be lifted or dismantled, moved and stored easily.**

ES - **La facilidad de uso y la limpieza rápida son solo algunas de las ventajas de nuestras laminadoras de mesa Diamond. Su estructura robusta y su rendimiento los convierten en las maquinas ideales para pequeñas producciones. Estantes laterales desmontables o desmontables, fáciles de mover y almacenar.**


**1 SPEED**  
**JOYSTICK CONTROL**

**LB50-TT/SS**
**3 271,00 EUR**

mm : 980x950xh570

kW : 0,5 : hp : 0,67

400/3N 50-60Hz

### IT Sfgliatrice da tavolo 500 mm, con 2 ripiani

- 1 velocità. Comandi meccanici, joystick.
- Lunghezza cilindri 500 mm. Ripiani laterali di 500x500 mm.
- Apertura cilindri da 0 a 36 mm, diametro di laminazione di 60 mm
- Velocità di avanzamento : 35 metri / minuto.
- Versione da tavolo (molto compatta), 4 piedini regolabili.



### EN Table laminator 500 mm, with 2 shelves

- 1 speed. Mechanical controls, joystick.
- Cylinder length 500 mm. Side shelves of 500x500 mm.
- Roll opening 0 - 36 mm, rolling diameter 60 mm.
- Travel speed 35 metres/minute.
- Table version (very compact), 4 adjustable cylinders.

### ES Laminadora de mesa de 500 mm con 2 estantes

- 1 velocidad. Controles mecánicos, joystick.
- Longitud del cilindro 500 mm. Estantes laterales de 500x500 mm.
- Abertura del cilindro de 0 a 36 mm, diámetro de laminación : 60 mm.
- Velocidad de avance: 35 metros / minuto.
- Versión de mesa (muy compacta), 4 patas regulables.



### Ⓜ Impastatrici a forcella

- Pannello di controllo analogico a bassa tensione 24V.
- Motore a 2 velocità, trazione tramite cambio (vasca e forcella indipendenti), autolubrificante, trasmissione tramite pulegge, funzionamento molto silenzioso.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Telaio in acciaio verniciato di grosso spessore.
- Vasca, forcella e albero dell'utensile sono realizzati in acciaio inox AISI 304 spesso.
- Unità di connessione forcella in acciaio inox, impermeabile e molto solida (rinforzata!).
- Tutte le parti rotanti sono montate su cuscinetti sferici.
- Griglia di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo di sicurezza a micro-interruttore.

### Ⓝ Fork Mixer

- Analog control panel with low voltage 24V.
- 2-speed motor, gearbox drive (independent tank and fork), self-lubricating, pulley transmission, very quiet operation.
- Emergency stop button type "punch".
- Frame in thick painted steel.
- The tank, fork and tool shaft are made of thick AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel fork connection unit, waterproof and very solid (reinforced!).
- All rotating parts are mounted on spherical bearings.
- Stainless steel tank protection grid with safety device by microswitch.

### Ⓞ Amasadora de tenedor

- Panel de control analógico de baja tensión de 24V.
- Motor de 2 velocidades, tracción por caja de cambios (tanque y horquilla independientes), autolubrificante, transmisión a través de poleas, funcionamiento muy silencioso.
- Botón de parada de emergencia tipo "Punch".
- Estructura en acero pintado grueso.
- El taque, la horquilla y el eje de la herramienta están hechos de acero inoxidable grueso AISI 304.
- Unidad de conexión de horquilla de acero inoxidable, impermeable y muy sólida (reforzada!).
- Todas las piezas giratorias están montadas sobre rodamientos esféricos.
- Rejilla de protección de tanque de acero inoxidable con dispositivo de seguridad microinterruptor.



## ADVANTAGE

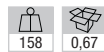
Ⓜ - Le impastatrici a forcella Diamond, grazie alla forma ergonomica della vasca e alla forcella (asse obliquo), sono particolarmente adatte per impastare paste delicate. Molto robuste ed efficienti, sono progettate per grandi produzioni e per un uso intensivo, senza riscaldamento della miscela e con una buona ossigenazione del prodotto finale. Due velocità permettono di adattarsi alle masse dure (1° velocità) o molli (2° velocità).

Ⓝ - Diamond fork kneaders, thanks to the ergonomic shape of their bowl and fork (oblique axis), are particularly suitable for kneading delicate dough. Very robust and efficient, they are designed for high production and intensive use, without heating the mixture and allowing a good oxygenation of the final product. Two speeds to adapt to hard (1st Speed) or soft (2nd Speed) masses.

Ⓞ - Las amasadoras con horquilla Diamond, gracias a la forma ergonómica del taque y a la horquilla (eje oblicuo), son especialmente adecuadas para pastas delicadas. Muy robustas y eficientes, están diseñados para grandes producciones y para uso intensivo, sin calentar la mezcla y con una buena oxigenación del producto final. Dos velocidades le permiten adaptarse a masas duras (1ª velocidad) o blandas (2ª velocidad).



35 KG  
2 SPEEDS  
TIMER



**PBR-35/T2V**

**6 294,00 EUR**

mm : 500x850xh755 kW : 1,1 : hp : 1,5 400/3N 50Hz

**Ⓣ Impastatrice a forcella, 35 kg, 2 velocità - Timer, su ruote**

- 2 velocità (forcella: 1° velocità 19 giri/min e 2° velocità 27 giri/min) & (Vasca: 1° velocità 6 giri/min e 2° velocità 10 giri/min)
- Timer
- Diametro spirale 27 mm
- Diametro della vasca 580 mm altezza 230 mm (40 litri) = 35 kg di pasta.
- Viene fornito di serie con ruote, 2 delle quali sono dotate di freni.
- Optional: raschiatore in vasca, in acciaio inox e polietilene.



**Ⓝ Fork Mixer , 35 kg, 2 speeds - Timer, on wheels**

- 2 speeds (Fork: 1st Speed 19 rpm and 2nd Speed 27 rpm) & (Tank: 1st Speed 6 rpm and 2nd Speed 10 rpm)
- Timer.
- Spiral diameter 27 mm
- Diameter of the tank 580 mm height 230 mm (40 litres) = 35 kg of dough.
- Comes standard with wheels, 2 of which are equipped with brakes.
- Optional: scraper in tank, in stainless steel and polyethylene.

**Ⓞ Amasadora de tenedor , 35 kg, 2 velocidades - Temporizador, sobre ruedas**

- 2 velocidades (Horquilla: 1ª Velocidad 19 rpm y 2ª Velocidad 27 rpm) & (Depósito: 1ª Velocidad 6 rpm y 2ª Velocidad 10 rpm)
- Temporizador
- Diámetro de la espiral 27 mm
- Diámetro del depósito 580 mm altura 230 mm (40 litros) = 35 kg de masa.
- Viene de serie con ruedas, 2 de las cuales están equipadas con frenos.
- Opcional: rascador en depósito, en acero inoxidable y polietileno.



**RV/PBR-35**

**464,00 EUR**

- Ⓣ Kit: raschiatoio per PBR-35/T2V
- Ⓝ Kit: Tank scraper for PBR-35/T2V
- Ⓞ Kit: Rascador de tanque para PBR-35/T2V

**PBR-60/T2V**

**11 926,00 EUR**

mm : 660x1068xh1025 kW : 1,5 : hp : 2,04 400/3N 50Hz

**Ⓣ Impastatrice a forcella, 60 kg, 2 velocità - Timer, su ruote**

- 2 velocità (Forcella: 1° velocità 19 rpm e 2° velocità 29 rpm) & (Vasca: 1° velocità 6 rpm e 2° velocità 9 rpm)
- Timer
- Raschietto in vasca, in acciaio inox e polietilene fornito di serie.
- Diametro spirale 31 mm
- Diametro della vasca 660 mm altezza 330 mm (70 litri) = 60 kg di pasta. - Di serie con 2 ruote fisse (nylon) e 2 cilindri nella parte anteriore.



**Ⓝ Fork Mixer , 60 kg, 2 speeds - Timer, on wheels**

- 2 speeds (Fork: 1st Speed 19 rpm and 2nd Speed 29 rpm) & (Tank: 1st Speed 6 rpm and 2nd Speed 9 rpm)
- Timer
- Scraper in tank, in stainless steel and polyethylene supplied as standard.
- Spiral diameter 31 mm
- Diameter of the tank 660 mm height 330 mm (70 litres) = 60 kg of dough.
- Comes standard with 2 fixed wheels (nylon) and 2 cylinders at the front.

**Ⓞ Amasadora de tenedor , 60 kg, 2 velocidades - Temporizador, sobre ruedas**

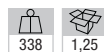
- 2 velocidades (Horquilla: 1ª Velocidad 19 rpm y 2ª Velocidad 29 rpm) & (Depósito: 1ª Velocidad 6 rpm y 2ª Velocidad 9 rpm)
- Temporizador
- Rascador en tanque, en acero inoxidable y polietileno de serie.
- Diámetro de la espiral 31 mm
- Diámetro del tanque 660 mm altura 330 mm (70 litros) = 60 kg de masa.
- Viene de serie con 2 ruedas fijas (nylon) y 2 cilindros en la parte delantera.



**INCLUDED**



60 KG  
2 SPEEDS  
TIMER





#### Ⓜ Impastatrici a braccia tuffanti

- Pannello di controllo analogico a bassa tensione 24V (IP55).
- Ingranaggi a trazione in nylon (alta durezza), funzionamento molto silenzioso.
- Tutte le parti mobili sono montate su cuscinetti sferici
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Scodella, braccia tuffanti in acciaio inox AISI 304 di grande spessore.
- Protezione in plexiglass, con dispositivo di sicurezza tramite microinterruttore.
- Lo standard è dotato di 2 ruote posteriori in nylon fisse e 1 ruota girevole e 2 cilindri anteriori regolabili.

#### Ⓔ Kneaders with plung arm

- Analog control panel with low voltage 24 V (IP55).
- Traction by gears made of nylon (high hardness), very quiet operation.
- All moving parts are mounted on spherical bearings
- Emergency stop button type "punch".
- Frame in epoxy painted steel, very thick.
- Tank, plunging arms in thick AISI 304 stainless steel.
- Protective plexiglass, with safety device by microswitch.
- Comes standard with 2 fixed rear nylon wheels and 1 swivel wheel and 2 adjustable cylinders at the front.

#### Ⓔ Amasadore con brazos mecánicos

- Panel de control analógico de baja tensión 24V (IP55).
- Engranajes de tracción fabricados en nylon (alta durezza), funcionamiento muy silencioso.
- Todas las piezas móviles están montadas sobre rodamientos esféricos.
- Botón de parada de emergencia tipo "punch".
- Estructura de acero pintado epoxi, muy grueso.
- Cuenco, brazos mecánicos en acero inoxidable AISI 304 de gran espesor.
- Protección de plexiglás, con dispositivo de seguridad mediante microinterruptor.
- El estándar viene con 2 ruedas de nylon traseras fijas y 1 rueda giratoria y 2 cilindros delanteros ajustables.



## ADVANTAGE

Ⓜ Impastatrici a tuffo diamantate, appositamente progettate per pasticceria, pizzeria, che richiedono un'eccellente ossigenazione del prodotto finale. Imitando l'azione manuale e tradizionale del fornaio artigianale, i bracci tuffanti consentono non solo un'eccellente ossigenazione dell'impasto, ma anche una qualità irreprensibile. Questi impastatori sono adatti per impastare miscele morbide e miscele più consistenti.

Ⓔ Diamond swinging arm kneaders, specially designed for pastries, pizzerias, which require excellent oxygenation of the final product. By imitating the action of manual and traditional kneading by the baker, the plunging arms not only provide excellent oxygenation of the dough piece, but also impeccable quality. These mixers are suitable for kneading soft mixtures as well as more consistent mixtures.

Ⓔ Amasadoras con brazos mecánicos Diamond, especialmente diseñadas para pasteles, pizzerías, que requieren una excelente oxigenación del producto final. Al imitar la acción del amasamiento manual y tradicional del panadero artesanal, los brazos mecánicos no solo permiten una excelente oxigenación de la masa, sino también una calidad irreprochable. Estas amasadoras son adecuadas para amasar mezclas suaves así como mezclas más consistentes.





## PBP-25/MVV

**8 583,00 EUR**

mm : 460x690xh1100

kW : 2,2 : hp : 3

230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Impastatrice a braccia tuffanti, 25Kg, - Velocità variabile**

- Velocità variabile (da 35 a 60 minuti di movimenti)
- Capacità di produzione da 5 a 23 kg (40 Lt)
- Capacità della farina da 3 a 15 kg
- Timer consegnato come standard
- Vasca Ø 425xh295 mm

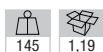

**Ⓝ Kneader with plung arm, 25 Kg - Variable speed**

- Variable speed (from 35 to 60 movements per minute)
- Production capacity 5 to 23 kg (40 Lt)
- Flour capacity 3 to 15 kg
- Timer supplied as standard
- Tank Ø 425xh295 mm

**Ⓞ Amasadora con brazos mecánicos, 25Kg, - Velocidad variable.**

- Velocidad variable (de 35 a 60 minutos de movimientos).
- Capacidad de producción de 5 a 23 kg (40 Lt).
- Capacidad de harina de 3 a 15 kg.
- Temporizador estándar
- Tanque Ø 425xh295 mm

25 KG  
VARIABLE SPEED  
TIMER



## PBP-50/MVV

**9 556,00 EUR**

mm : 540x790xh1200

kW : 2,2 : hp : 3

230/1N 50-60Hz

**Ⓣ Impastatrice a braccio ribaltabile, 50 Kg - Velocità variabile**

- Velocità variabile (da 35 a 60 minuti di movimenti)
- Capacità di produzione da 5 a 45 kg (65 Lt)
- Capacità della farina da 3 a 25 kg
- Timer consegnato come standard
- Vasca Ø 500xh340 mm

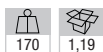

**Ⓝ Kneader with swing arm, 50 Kg - Variable speed**

- Variable speed (from 35 to 60 movements per minute)
- Production capacity 5 to 45 kg (65 Lt)
- Flour capacity 3 to 25 kg
- Timer supplied as standard
- Tank Ø 500xh340 mm

**Ⓞ Amasadora de brazo de caída, 50 Kg - Velocidad variable**

- Velocidad variable (de 35 a 60 minutos de movimientos).
- Capacidad de producción de 5 a 45 kg (65 Lt).
- Capacidad de harina de 3 a 25 kg.
- Temporizador estándar
- Tanque Ø 500xh340 mm

50 KG  
VARIABLE SPEED  
TIMER





VARIABLE  
SPEED

2 SPEEDS



#### Ⓜ Impastatrice a braccia tuffanti regolabili

- Pannello di controllo analogico a bassa tensione 24V (IP55).
- Braccio tuffante regolabile (il destro).
- Ingranaggi a trazione in nylon (alta durezza), funzionamento molto silenzioso.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Scodella, braccia tuffanti in acciaio inox AISI 304 di grande spessore.
- Protezione in plexiglass, con dispositivo di sicurezza tramite microinterruttore.
- Lo standard è dotato di 2 ruote posteriori in nylon fisse e 1 ruota girevole e 2 piedini anteriori regolabili.

#### Ⓝ Kneaders with swing arms, adjustable

- Analog control panel with low voltage 24 V (IP55).
- Adjustable plunging arm (the one on the right).
- Gear drive made of treated and ground cast iron, self-lubricating, perfectly sealed gearbox, very quiet operation.
- Emergency stop button type "punch".
- Frame in epoxy painted steel, very thick.
- Tank, plunging arms in thick AISI 304 stainless steel.
- Protective plexiglass, with safety device by microswitch.
- Comes standard with 2 fixed rear nylon wheels and 1 swivel wheel and 2 adjustable cylinders at the front.

#### Ⓜ Amasadora con brazos mecánicos regulables

- Panel de control analógico de baja tensión 24V (IP55).
- Brazo mecánico regulable (el derecho).
- Engranajes de tracción fabricados en nylon (alta dureza), funcionamiento muy silencioso.
- Botón de parada de emergencia tipo "punch".
- Estructura de acero pintado epoxi, muy grueso.
- Cuenco, brazos mecánicos en acero inoxidable AISI 304 de gran espesor.
- Protección de plexiglás, con dispositivo de seguridad mediante microinterrupor.
- El estándar viene con 2 ruedas de nylon traseras fijas y 1 rueda giratoria y 2 cilindros delanteros ajustables.



## ADVANTAGE

Ⓜ Con le loro braccia tuffanti regolabili, le impastatrici Diamond, di alta qualità, sono ideali per panifici, pasticcerie e pizzerie con una produzione importante. Imitando l'azione manuale e tradizionale del fornaio artigianale, i bracci tuffanti consentono non solo un'eccellente ossigenazione dell'impasto, ma anche una qualità irreprensibile. Questi impastatori sono adatti per impastare miscele morbide e miscele più consistenti.

Ⓝ With their adjustable plunging arms, Diamond kneaders, of a very high quality design, are ideal for bakeries, pastry shops and pizzerias, which have a high production. By imitating the action of manual and traditional kneading by the baker, the plunging arms not only provide excellent oxygenation of the dough piece, but also impeccable quality. These mixers are suitable for kneading soft mixtures as well as more consistent mixtures.

Ⓜ Con sus brazos mecánicos regulables, las amasadoras Diamond de alta calidad son ideales para panaderías, pastelerías y pizzerías con una producción importante. Al imitar la acción del amasamiento manual y tradicional del panadero artesanal, los brazos mecánicos no solo permiten una excelente oxigenación de la masa, sino también una calidad irreprochable. Estas amasadoras son adecuadas para amasar mezclas suaves así como mezclas más consistentes.



40 KG  
2 SPEEDS  
TIMER



## PBP-40/T2V

12 522,00 EUR

mm : 600x770xh1350 kW : 1,5 : hp : 2 400/3N 50Hz

### Ⓜ Impastatrice a braccio ribaltabile, 40 Kg - 2 velocità

- 2 velocità (da 40 a 60 movimenti/minuto)
- Capacità di produzione da 5 a 40 kg (70 Lt)
- Capacità della farina da 3 a 25 kg
- Timer consegnato come standard
- Braccio destro regolabile
- Vasca Ø 530xh320 mm



### Ⓜ Kneader with swing arm, 40Kg - 2 speeds

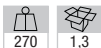
- 2 speeds (40 to 60 movements per minute)
- Production capacity 5 to 40 kg (70 Lt)
- Flour capacity 3 to 25 kg
- Timer supplied as standard
- Adjustable right arm
- Tank Ø 530xh320 mm

### Ⓜ Amasadora de brazo de caída, 40 Kg - 2 velocidades

- 2 velocidades (40 a 60 movimientos / minuto).
- Capacidad de producción de 5 a 40 kg (70 Lt).
- Capacidad de la harina de 3 a 25 kg.
- Temporizador estándar
- Brazo derecho ajustable.
- Tanque Ø 530xh320 mm



40 KG  
VARIABLE SPEED  
TIMER



## PBP-40/VV

13 826,00 EUR

mm : 600x770xh1350 kW : 2,2 : hp : 3 400/3N 50-60Hz

### Ⓜ Impastatrice a braccio ribaltabile, 40 Kg - Velocità variabile

- Velocità variabile (da 30 a 60 movimenti/minuto)
- Capacità di produzione da 5 a 40 kg (70 Lt)
- Capacità della farina da 3 a 25 kg
- Timer consegnato come standard
- Braccio destro regolabile
- Vasca Ø 530xh320 mm



### Ⓜ Kneader with swing arm, 40 Kg - Variable speed

- Variable speed (40 to 60 movements per minute)
- Production capacity 5 to 40 kg (70 Lt)
- Flour capacity 3 to 25 kg
- Timer supplied as standard
- Adjustable right arm
- Tank Ø 530xh320 mm

### Ⓜ Amasadora de brazo de caída, 40 Kg - Velocidad variable

- Velocidad variable (35 a 60 movimientos / minuto).
- Capacidad de producción de 5 a 40 kg (70 Lt).
- Capacidad de la harina de 3 a 25 kg.
- Temporizador estándar
- Brazo derecho ajustable.
- Tanque Ø 530xh320 mm



60 KG  
VARIABLE SPEED  
TIMER



## PBP-60/VV

15 927,00 EUR

mm : 600x770xh1350 kW : 2,2 : hp : 3 400/3N 50-60Hz

### Ⓜ Impastatrice a braccio ribaltabile, 60 Kg - Velocità variabile

- Velocità variabile (da 35 a 60 movimenti/minuto)
- Capacità di produzione da 5 a 60 kg (92 Lt)
- Capacità della farina da 3 a 40 kg
- Timer consegnato come standard
- Braccio destro regolabile
- Vasca Ø 550xh390 mm



### Ⓜ Kneader with swing arm, 60Kg - Variable speed

- Variable speed (35 to 60 movements per minute)
- Production capacity 5 to 60 kg (92 Lt)
- Flour capacity 3 to 40 kg
- Timer supplied as standard
- Adjustable right arm
- Tank Ø 550xh390 mm

### Ⓜ Amasadora de brazo de caída, 60 Kg - Velocidad variable

- Velocidad variable (35 a 60 movimientos / minuto).
- Capacidad de producción de 5 a 60 kg (92 Lt).
- Capacidad de la harina de 3 a 40 kg.
- Temporizador estándar
- Brazo derecho ajustable.
- Tanque Ø 550xh390 mm



**AUTOMATIC  
CONTROL**



**2 TIMERS**

**2 SPEEDS**

**1 MOTOR**



#### Ⓣ Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer

- Pannello di controllo, bassa tensione 24V. (IP55).
- Motore con trasmissioni a puleggia.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Vasca a spirale, albero portautensili e vomere divisore realizzati in acciaio inox AISI 304, di grande spessore.
- Gruppo di aggancio a spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente.
- Griglia di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo micro-interruttore.
- Di serie previste 2 ruote posteriori in nylon e 1 ruota girevole ; 2 piedini regolabili nella parte anteriore.

#### Ⓝ Automatic kneading machines with spiral, 2 speeds, 2 timers

- Control panel, low voltage 24V. (IP55).
- Motor with pulley transmissions.
- Emergency stop button type "punch".
- Frame in epoxy painted steel, very thick.
- Spiral tank, tool shaft and dividing share are made of thick AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel spiral connection unit, waterproof and very solid.
- Stainless steel tank protection grid with microswitch device.
- Comes standard with 2 rear nylon wheels and 1 swivel wheel and 2 adjustable cylinders at the front.

#### Ⓞ Amasadora automática en espiral, 2 velocidades, 2 temporizadores

- Panel de control, baja tensión 24V. (IP55).
- Motor con accionamiento por polea.
- Botón de parada de emergencia tipo "Punch".
- Estructura de acero muy gruesa con recubrimiento de polvo epoxi.
- Tanque en espiral, eje portaherramientas y cabezal divisor de acero inoxidable AISI 304, muy grueso.
- Grupo de fijación en espiral en acero inoxidable, impermeable y muy resistente.
- Rejilla de protección de tanque de acero inoxidable con dispositivo de micro-interruptor.
- Dos ruedas traseras de nylon y una rueda giratoria se suministran de serie; 2 pies ajustables en la parte delantera.



## ADVANTAGE

Ⓣ Le impastatrici automatiche Diamond sono delle mescolatrici molto versatili e funzionali, progettate appositamente per panetterie, pasticcerie, pizzerie, che richiedono una buona ossigenazione del prodotto finale e che a volte adottano miscele con un'idratazione superiore al 55%. Di serie con 2 velocità e 2 timer in grado di programmare il tempo di impasto per ciascuna velocità, senza richiedere alcun intervento!

Ⓝ Diamond automatic mixers are very versatile and functional mixers specially designed for bakeries, pastry shops, pizzerias, which require a good oxygenation of the final product, and which sometimes adopt mixes with a hydration higher than 55%. Standard 2 speeds and 2 timers that allow you to program the kneading time for each speed, without requiring any intervention!

Ⓞ Las amasadoras automáticas Diamond son muy versátiles y funcionales, diseñadas específicamente para panaderías, pastelerías, pizzerías, que requieren una buena oxigenación del producto final y que a veces utilizan mezclas con hidratación superior al 55%. Estándar con 2 velocidades y 2 temporizadores capaces de programar el tiempo de mezcla para cada velocidad, ¡sin necesidad de intervención!



**40 KG**  
**1 MOTOR**  
**2 SPEEDS**  
**2 TIMERS**  
**AUTOMATIC CONTROL**



## PSB-41M/2V

**7 935,00 EUR**

mm : 1230x1020xh550      kW : 3 : hp : 4      400/3N 50Hz

**IT Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 40 Kg**

- Capacità di produzione 40 kg (80 Lt)
- Capacità di farina : 25 kg
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 112 giri/min e 2° velocità 224 giri/min) e (vasca: 1° velocità 14 giri /min e 2) velocità 28 giri/min)
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- Vasca Ø 530xh320 mm


**EN Automatic kneading machines with spiral, 2 speeds, 2 timers, 40 Kg**

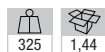
- Production capacity 40 kg (80 Lt)
- Flour capacity 25 kg
- 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 112 rpm and 2nd Speed 224 rpm) & (Tank: 1st Speed 14 rpm and 2nd Speed 28 rpm)
- 2 electronic timers, for the automatic management of each speed.
- Tank Ø 530xh320 mm

**ES Amasadora automática en espiral, 2 velocidades, 2 temporizadores, 40 Kg.**

- Capacidad de producción 40 kg (80 Lt).
- Capacidad de harina: 25 kg.
- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 112 rpm y segunda velocidad 224 rpm) y (tanque: primera velocidad 14 rpm y 2) velocidad 28 rpm
- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.
- Tanque Ø 530xh320 mm



**60 KG**  
**1 MOTOR**  
**2 SPEEDS**  
**2 TIMERS**  
**AUTOMATIC CONTROL**



## PSB-61M/2V

**9 624,00 EUR**

mm : 1230x1070xh620      kW : 3 : hp : 4      400/3N 50Hz

**IT Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 60 Kg**

- Capacità di produzione 60 kg (100 Lt)
- Capacità di farina : 35 kg
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 112 giri/min e 2° velocità 224 giri/min) e (vasca: 1° velocità 14 giri /min e 2) velocità 28 giri/min)
- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità.
- Vasca Ø 580xh360 mm


**EN Automatic kneading machines with spiral, 2 speeds, 2 timers, 60 Kg**

- Production capacity 60 kg (100 Lt)
- Flour capacity 35 kg
- 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 112 rpm and 2nd Speed 224 rpm) & (Tank: 1st Speed 14 rpm and 2nd Speed 28 rpm)
- 2 electronic timers, for the automatic management of each speed.
- Tank Ø 580xh360 mm

**ES Amasadora automática en espiral, 2 velocidades, 2 temporizadores, 60 Kg**

- Capacidad de producción 60 kg (100 Lt) .
- Capacidad de harina: 35 kg.
- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 112 rpm y segunda velocidad 224 rpm) y (tanque: primera velocidad 14 rpm y 2) velocidad 28 rpm
- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.
- Tanque Ø 580xh360 mm



**AUTOMATIC CONTROL**



**2 TIMERS**

**2 SPEEDS**

**2 MOTORS**



**Ⓜ Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori**

- Pannello di controllo, bassa tensione 24V. (IP55).
- Motore con trasmissioni a puleggia.
- Pulsante di arresto di emergenza tipo "punch".
- Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, molto spessa.
- Vasca a spirale, albero portautensili e vomere divisore realizzati in acciaio inox AISI 304, di grande spessore.
- Gruppo di aggancio a spirale in acciaio inox, impermeabile e molto resistente.
- Griglia di protezione della vasca in acciaio inox con dispositivo micro-interruttore.
- Di serie previste 2 ruote posteriori in nylon e 1 ruota girevole ; 2 piedini regolabili nella parte anteriore.

**Ⓜ Automatic kneading machines with spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors**

- Control panel, low voltage 24 V. (IP55).
- Motors with pulley transmissions.
- Emergency stop button type "punch".
- Frame in epoxy painted steel, very thick.
- Tank, spiral, tool shaft and dividing share are made of thick AISI 304 stainless steel.
- Stainless steel spiral connection unit, waterproof and very solid.
- Stainless steel tank protection grid with microswitch device.
- Comes standard with 2 fixed rear nylon wheels and 1 swivel wheel and 2 adjustable cylinders at the front.

**Ⓜ Amasadora automática en espiral, 2 velocidades, 2 temp., 2 motores**

- Panel de control, baja tensión 24V. (IP55).
- Motor con accionamiento por polea.
- Botón de parada de emergencia tipo "Punch".
- Estructura de acero muy gruesa con recubrimiento de polvo epoxi.
- Tanque en espiral, eje portaherramientas y cabezal divisor de acero inoxidable AISI 304, muy grueso.
- Grupo de fijación en espiral en acero inoxidable, impermeable y muy resistente.
- Rejilla de protección de tanque de acero inoxidable con dispositivo de micro-interruptor.
- Dos ruedas traseras de nylon y una rueda giratoria se suministran de serie; 2 pies ajustables en la parte delantera.



## ADVANTAGE

Ⓜ Con i loro due motori, i dispositivi di rotazione a impulso e l'inversione del senso di rotazione della vasca, le impastatrici automatiche Diamond rispondono alle esigenze di tutte le panetterie e pasticcerie che hanno delle grandissime produzioni e che a volte adottano miscele molto dure. Tramite la loro struttura solida rispondono a ogni uso intensivo senza surriscaldare la pasta. Di serie con 2 velocità e 2 timer in grado di programmare il tempo di impasto per ciascuna velocità, senza richiedere alcun intervento!

Ⓜ - With their two motors, the impulse rotation and direction of rotation reversal devices of the tank, the Diamond automatic kneaders, meet the needs of all bakeries and pastry shops that have very high production rates and sometimes adopt very hard mixtures. They are particularly robust in design, to meet all very intensive use without heating the dough! Standard 2 speeds and 2 timers that allow you to program the kneading time for each speed, without requiring any intervention!

Ⓜ Con sus dos motores, los dispositivos de rotación de impulsos y la inversión de la dirección de rotación del tazón, las amasadoras automáticas Diamond satisfacen las necesidades de todas las panaderías y pastelerías que tienen producciones muy grandes y que a veces utilizan mezclas muy duras. A través de su estructura sólida, responden a cada uso intensivo sin sobrecalentar la masa. Estándar con 2 velocidades y 2 temporizadores capaces de programar el tiempo de mezcla para cada velocidad, ¡sin necesidad de intervención!



**60 KG**  
**2 MOTORS**  
**2 SPEEDS**  
**2 TIMERS**  
**AUTOMATIC CONTROL**



## PSB-62MI/2V

**10 866,<sup>00</sup> EUR**

mm : 630x1180x1312 kW : 3 : hp : 4 400/3N 50Hz

**Ⓜ Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 60 Kg**  
- Capacità di produzione 60 kg (100 Lt). Capacità di farina : 40 kg.  
- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 98 giri/min e 2° velocità 198 giri/min) e (vasca: 21 giri /min).- 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità. - 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo. Vasca Ø 600xh360 mm.



**Ⓢ Automatic kneading machines with spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors, 60 Kg**  
- Production capacity 60 kg (100 Lt). Flour capacity 40 kg.  
- 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 98 rpm and 2nd Speed 198 rpm) & (Tank: 21 rpm).- 2 electronic timers, for the automatic management of each speed. - 2 independent motors, one for the tank and one for the spiral.- Device for pulse rotation of the tank and reversal of the direction of rotation of the tank. Tank Ø 600xh360 mm.

**Ⓣ Amasadora automática en espiral, 2 velocidades, 2 temporizadores, 2 motores, 60 Kg**  
- Capacidad de producción 60 kg (100 Lt). Capacidad de harina: 40 kg.  
- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 98 rpm y segunda velocidad 198 rpm) y (tanque: 21 rpm).- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.- 2 motores independientes, uno para el tanque y otro para la espiral.- Dispositivo de rotación del tanque de impulsión e inversión de la dirección de giro. Tanque Ø 600xh360 mm.



**80 KG**  
**2 MOTORS**  
**2 SPEEDS**  
**2 TIMERS**  
**AUTOMATIC CONTROL**



## PSB-82MI/2V

**13 148,<sup>00</sup> EUR**

mm : 730x1305xh1460 kW : 5,2 : hp : 7 400/3N 50Hz

**Ⓜ Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 80 Kg**  
- Capacità di produzione 80 kg (130 Lt). Capacità di farina : 53 kg. - 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 112 giri/min e 2° velocità 230 giri/min) e (vasca: 16 giri /min) - 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità. - 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale - Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo. Vasca Ø 700xh370 mm.



**Ⓢ Automatic kneading machines with spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors, 80 Kg**  
- Production capacity 80 kg (130 Lt). Flour capacity 53 kg. - 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 112 rpm and 2nd Speed 230 rpm) & (Tank: 16 rpm).- 2 electronic timers, for the automatic management of each speed. - 2 independent motors, one for the tank and one for the spiral.- Device for pulse rotation of the tank and reversal of the direction of rotation of the tank. Tank Ø 700xh370 mm.

**Ⓣ Amasadora automática en espiral, 2 velocidades, 2 temporizadores, 2 motores, 80 Kg**  
- Capacidad de producción 80 kg (130 Lt). Capacidad de harina: 53 kg. - 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 112 rpm y segunda velocidad 230 rpm) y (tanque: 16 rpm)- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.- 2 motores independientes, uno para el tanque y otro para la espiral.- Dispositivo de rotación del tanque de impulsión e inversión de la dirección de giro. Tanque Ø 700xh370 mm.



**100 KG**  
**2 MOTORS**  
**2 SPEEDS**  
**2 TIMERS**  
**AUTOMATIC CONTROL**



## PSB-102MI/2V

**13 758,<sup>00</sup> EUR**

mm : 730x1305xh1460 kW : 5,2 : hp : 7 400/3N 50Hz

**Ⓜ Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 100 Kg**  
- Capacità di produzione 100 kg (160 Lt). Capacità di farina : 66 kg.- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 112 giri/min e 2° velocità 230 giri/min) e (vasca: 16 giri /min) - 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità. - 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale - Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo. Vasca Ø 700xh410 mm.

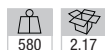


**Ⓢ Automatic kneading machines with spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors, 100 Kg**  
- Production capacity 100 kg (160 Lt). Flour capacity 66 kg. - 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 112 rpm and 2nd Speed 230 rpm) & (Tank: 16 rpm).- 2 electronic timers, for the automatic management of each speed. - 2 independent motors, one for the tank and one for the spiral - Device for pulse rotation of the tank and reversal of the direction of rotation of the tank. Tank Ø 700xh410 mm.

**Ⓣ Amasadora automática en espiral, 2 velo., 2 tempor., 2 motores, 100 Kg**  
- Capacidad de producción 100 kg (160 Lt). Capacidad de harina: 66 kg.- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 112 rpm y segunda velocidad 230 rpm) y (tanque: 16 rpm)- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.- 2 motores independientes, uno para el tanque y otro para la espiral.- Dispositivo de rotación del tanque de impulsión e inversión de la dirección de giro. Tanque Ø 700xh410 mm.



130 KG  
2 MOTORS  
2 SPEEDS  
2 TIMERS  
AUTOMATIC CONTROL



## PSB-132MI/2V

14 842,00 EUR

mm : 830x1355xh1460 kW : 5,2 : hp : 7 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 130 Kg**

- Capacità di produzione 130 kg (200 Lt). Capacità di farina : 86 kg.- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 112 giri/min e 2° velocità 230 giri/min) e (vasca: 16 giri /min). - 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità. - 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale - Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo. Vasca Ø 800xh430 mm.



**EN Automatic kneading machines spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors, 130 Kg**

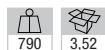
- Production capacity 130 kg (200 Lt). Flour capacity 86 kg. - 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 112 rpm and 2nd Speed 230 rpm) & (Tank: 16 rpm). - 2 electronic timers, for the automatic management of each speed. - 2 independent motors, one for the tank and one for the spiral.- Device for pulse rotation of the tank and reversal of the direction of rotation of the tank. Tank Ø 800xh430 mm.

**ES Amasadora automática espiral, 2 velocidades, 2 tempos, 2 motores, 130 Kg**

- Capacidad de producción 130 kg (200 Lt). Capacidad de harina: 86 kg.- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 112 rpm y segunda velocidad 230 rpm) y (tanque: 16 rpm)- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.- 2 motores independientes, uno para el tanque y otro para la espiral.- Dispositivo de rotación del tanque de impulsión e inversión de la dirección de giro. Tanque Ø 800xh430 mm.



160 KG  
2 MOTORS  
2 SPEEDS  
2 TIMERS  
AUTOMATIC CONTROL



## PSB-162MI/2V

17 012,00 EUR

mm : 930x1440xh1560 kW : 7,8 : hp : 10,4 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 160 Kg**

- Capacità di produzione 160 kg (250 Lt). Capacità di farina : 106 kg.- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 111 giri/min e 2° velocità 223 giri/min) e (vasca: 15 giri /min) - 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità. - 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale - Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo. Vasca Ø 900xh430 mm.



**EN Automatic kneading machines spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors, 160 Kg**

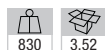
- Production capacity 160 kg (250 Lt). Flour capacity 106 kg. - 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 111 rpm and 2nd Speed 223 rpm) & (Tank: 15 rpm). - 2 electronic timers, for the automatic management of each speed. - 2 independent motors, one for the tank and one for the spiral - Device for pulse rotation of the tank and reversal of the direction of rotation of the tank. Tank Ø 900xh430 mm.

**ES Amasadora automática espiral, 2 velocidades, 2 tempo, 2 motores, 160 Kg**

- Capacidad de producción 160 kg (250 Lt). Capacidad de harina: 106 kg.- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 111 rpm y segunda velocidad 223 rpm) y (tanque: 15 rpm)- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.- 2 motores independientes, uno para el tanque y otro para la espiral.- Dispositivo de rotación del tanque de impulsión e inversión de la dirección de giro. Tanque Ø 900xh430 mm.



200 KG  
2 MOTORS  
2 SPEEDS  
2 TIMERS  
AUTOMATIC CONTROL



## PSB-202MI/2V

18 367,00 EUR

mm : 930x1490xh1560 kW : 11 : hp : 14,7 400/3N 50Hz

**IT Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 200 Kg**

- Capacità di produzione 200 kg (290 Lt). Capacità di farina : 133 kg.- 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 111 giri/min e 2° velocità 223 giri/min) e (vasca: 15 giri /min). - 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità. - 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale.- Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo. Vasca Ø 900xh470 mm.



**EN Automatic kneading machines spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors, 200 Kg**

- Production capacity 200 kg (290 Lt). Flour capacity 133 kg. - 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 111 rpm and 2nd Speed 223 rpm) & (Tank: 15 rpm). - 2 electronic timers, for the automatic management of each speed. - 2 independent motors, one for the tank and one for the spiral.- Device for pulse rotation of the tank and reversal of the direction of rotation of the tank. Tank Ø 900xh470 mm.

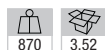
**ES Amasadora automática espiral, 2 velocidades, 2 tempo, 2 motores, 200 Kg**

- Capacidad de producción 200 kg (290 Lt). Capacidad de harina: 133 kg.- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 111 rpm y segunda velocidad 223 rpm) y (tanque: 15 rpm)- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.- 2 motores independientes, uno para el tanque y otro para la espiral.- Dispositivo de rotación del tanque de impulsión e inversión de la dirección de giro. Tanque Ø 900xh470 mm.





**250 KG**  
**2 MOTORS**  
**2 SPEEDS**  
**2 TIMERS**  
**AUTOMATIC CONTROL**



**PSB-252MI/2V**

**23 653,00 EUR**

mm : 1030x1580xh1560      kW : 11 : hp : 14,7      400/3N 50Hz

Ⓣ **Impastatrice automatica a spirale, 2 velocità, 2 timer, 2 motori, 250 Kg**  
 - Capacità di produzione 200 kg (290 Lt). Capacità di farina : 133 kg. - 2 velocità regolabili automaticamente (spirale: 1° velocità 114 giri/min e 2° velocità 228 giri/min) e (vasca: 15 giri /min) - 2 timer elettronici, per la gestione automatica di ogni velocità. - 2 motori indipendenti, uno per la vasca e uno per la spirale - Dispositivo di rotazione della vasca a impulso e inversione del senso rotativo. Vasca Ø 900xh470 mm.



Ⓢ **Automatic kneading machines spiral, 2 speeds, 2 timers, 2 motors, 250 Kg**  
 - Production capacity 250 kg (390Lt). Flour capacity 166 kg. - 2 speeds, automatically adjustable (Spiral: 1st Speed 114 rpm and 2nd Speed 228 rpm) & (Tank: 15 rpm). - 2 electronic timers, for the automatic management of each speed. - 2 independent motors, one for the tank and one for the spiral - Device for pulse rotation of the tank and reversal of the direction of rotation of the tank. Tank Ø 1000xh470 mm.

Ⓡ **Amasadora automática espiral, 2 velocidades, 2 tiempo, 2 motor, 250 Kg**  
 - Capacidad de producción 200 kg (290 Lt). Capacidad de harina: 133 kg.- 2 velocidades ajustables automáticamente (espiral: primera velocidad 111 rpm y segunda velocidad 223 rpm) y (tanque: 15 rpm)- 2 temporizadores electrónicos, para la gestión automática de cada velocidad.- 2 motores independientes, uno para el tanque y otro para la espiral.- Dispositivo de rotación del tanque de impulsión e inversión de la dirección de giro. Tanque Ø 900xh470 mm.

# Immediate Availability



**Diamond**  
E U R O P E S.A.  
N.V.

SINCE 1985



**IT Mobili combinati per Panetteria, Pasticceria EURONORM**

- Realizzazione in acciaio inox AISI 441.
- Top : in acciaio inox 15/10, rinforzato da una lamiera inox nella parte inferiore.
- Armadi: 2 porte scorrevoli isolate in doppia parete, ripiano intermedio regolabile.
- Moduli: 3 cassetti per vassoi 600x400, struttura vassoi 6 livelli 600x400, tramoggia: capacità 125 litri con coperchi e ruote.

**EN Combined furniture for Bakery, Cake shop EURONORM**

- Manufactured in stainless steel AISI 441.
- Top : in stainless steel 15/10, reinforced by a stainless steel sheet on the bottom.
- Cupboards: 2 isolated sliding doors with double wall , adjustable intermediate shelf.
- Modules: 3 drawers for the shelves 600x400, plates structures 6 slide levels 600x400, hopper capacity 125 liters with lid and wheels.

**ES Mueble compuesto para panaderia y pasteleria**

- Realización de acero inoxidable AISI 441.
- Top: en acero inoxidable 15/10, reforzado por una chapa acero inoxidable sobre el fondo.
- Armarios: 2 puertas correderas dobla paredes aisladas, tableta intermedia regulable.
- Módulo: 3 cajones para las bandejas 600x400, 6 niveles de correderas 600x400, tolva de molino: capacidad 125 litros, tapas + ruedas.



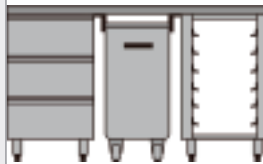

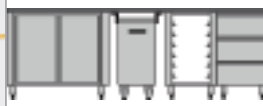
**PLUS**

**IT** Modulate il vostro mobile a seconda dei vostri bisogni, ogni modulo ha una larghezza di 500 mm tranne gli armadi porte scorrevoli che fanno 1000, 1500 e 2000 mm. Su richiesta, possibilità di mettere un top di 800 mm di profondità.

**EN** Modulate your piece of furniture according to your needs, each module is 500-mm wide, except the cupboards with sliding doors, which are 1000, 1500 and 2000 mm. Possible to put a 800-mm deep top, on request.

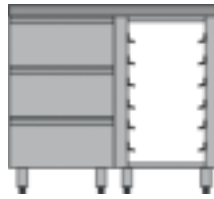
**ES** Module su mueble según sus necesidades, cada módulo a una anchura de 500 mm excepción hechas los armarios puertas correderas que hacen 1000, 1500 y 2000 mm. Su pedido posibilidad de poner un top de 800 mm.

*Choose your combinaison*

		mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	<b>MCP-COMP/1</b>	1500x700xh900	-	-	181	1,12	<b>2 929,00 EUR</b>
	Composed : MCP-TOP/15 - MCP-3T/05 - MCP-TR/05 - MCP-SG/05						
	<b>MCP-COMP/2</b>	2000x700xh900	-	-	184	1,47	<b>3 760,00 EUR</b>
	Composed : MCP-TOP/20 - MCP-3T/05 - MCP-TR/05 - MCP-AP/10						
	<b>MCP-COMP/3</b>	2500x700xh900	-	-	285	1,82	<b>4 405,00 EUR</b>
	Composed : MCP-TOP/25 - MCP-AP/10 - MCP-TR/05 - MCP-SG/05 - MCP-3T/05						



### COMPOSITIONS 1000 mm

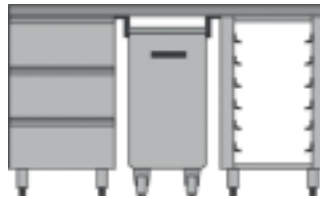


MCP-TOP/10  
MCP-3T/05  
MCP-SG/05

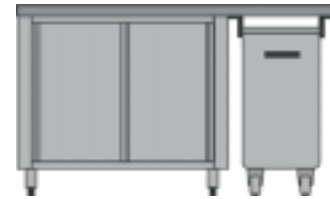


MCP-TOP/10  
MCP-AP/10

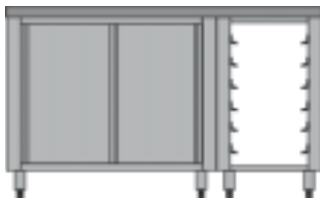
### COMPOSITIONS 1500 mm



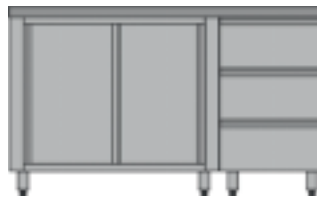
MCP-TOP/15  
MCP-3T/05 • MCP-TR/05 • MCP-SG/05



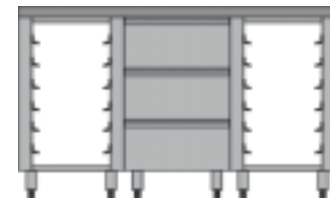
MCP-TOP/15  
MCP-AP/10 • MCP-TR/05



MCP-TOP/15  
MCP-AP/10 • MCP-SG/05

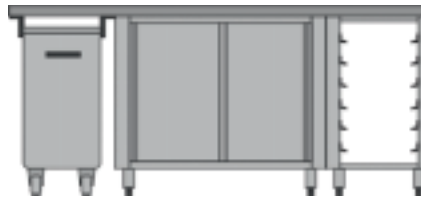


MCP-TOP/15  
MCP-AP/10 • MCP-3T/05

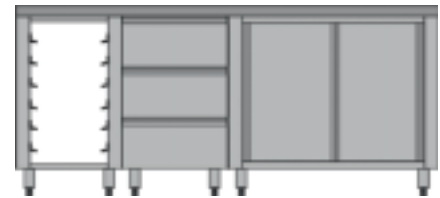


MCP-TOP/15  
MCP-SG/05 • MCP-3T/05 • MCP-SG/05

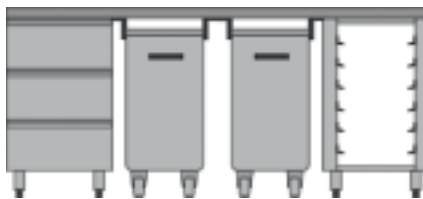
### COMPOSITIONS 2000 mm



MCP-TOP/20  
MCP-TR/05 • MCP-AP/10 • MCP-SG/05



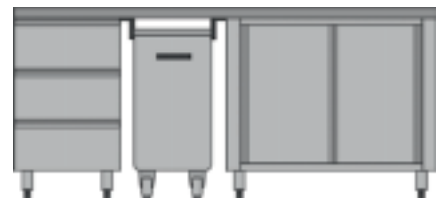
MCP-TOP/20  
MCP-SG/05 • MCP-3T/05 • MCP-AP/10



MCP-TOP/20  
MCP-3T/05 • MCP-TR/05 (x2) • MCP-SG/05

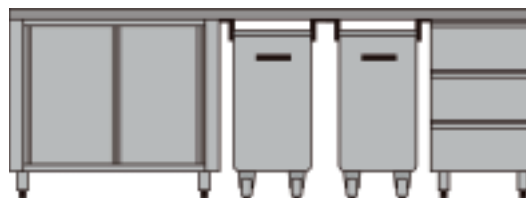


MCP-TOP/20  
MCP-AP/15 • MCP-SG/05



MCP-TOP/20  
MCP-3T/05 • MCP-TR/05 • MCP-AP/10

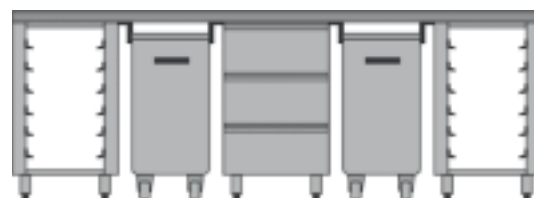
### COMPOSITIONS 2500 mm



MCP-TOP/25  
MCP-AP/10 • MCP-TR/05 (x2) • MCP-3T/05



MCP-TOP/25  
MCP-3T/05 • MCP-AP/15 • MCP-SG/05



MCP-TOP/25  
MCP-SG/05 • MCP-TR/05 • MCP-3T/05 • MCP-TR/05 • MCP-SG/05

**Modulo pasticceria blocco 3 cassetti 600x400**

- Realizzato in acciaio inox AISI 441.
- 3 cassetti per i vassoi 600x400.

**Module for pastry block of 3 drawers 600x400**

- Manufactured in stainless steel AISI 441.
- 3 drawers for the plates 600x400.

**Mueble pasteleria bloque 3 cajones 600x400**

- Realizado de acero inox AISI 441.
- 3 cajones por bandejas 600x400.

**EN 600x400**

*Choose your combinaison*



		mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	MCP-3T/05	500x640xh850	-	-	45	0,42	<b>1 281,00 EUR</b>

**Modulo pasticceria 6 livelli vassoi 600x400**

- Realizzato in acciaio inox AISI 441.
- Struttura vassoi 6 livelli di guide EN 600x400.

**Module for pastry 6 levels tray 600x400**

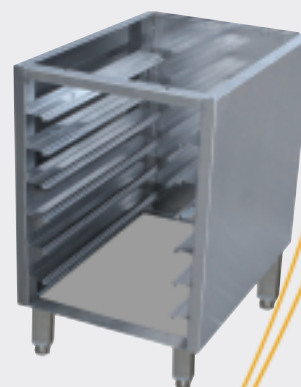
- Manufactured in stainless steel AISI 441.
- Plates structures 6 slides levels 600x400.

**Mueble pasteleria 6 niveles bandeja 600x400**

- Realizado de acero inox AISI 441
- Estructura por bandejas 6 niveles de corredoras EN 600x400

**EN 600x400**

*Choose your combinaison*



		mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	MCP-SG/05	500x640xh850	-	-	35	0,42	<b>591,00 EUR</b>

**Modulo pasticceria tramoggia 125 litri su ruote**

- Realizzato in acciaio inox AISI 441.
- Capacità 125 litri, coperchi + ruote.

**Module for pastry hopper 125 liters on wheels**

- Manufactured in stainless steel AISI 441.
- Capacity 125 liters, lids + wheels.

**Mueble pasteleria con tolva 125 litros su ruedas**

- Realizado de acero inox AISI 441
- Capacidad 125 litros, tapa + ruedas

*Choose your combinaison*



		mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	MCP-TR/05	500x640xh850	-	-	35	0,42	<b>702,00 EUR</b>



*Choose your  
combinaison*

**IT Modulo pasticceria top inox 15/10**

- Realizzato in acciaio inox AISI 441.
- Spessore di 15/10, rinforzato da una lamiera inox sullo sfondo.

**EN Module for pastry top stainless steel 15/10**

- Manufactured in stainless steel AISI 441.
- Thickness 15/10, reinforced with stainless steel sheet on the bottom.

**ES Mueble pasteleria top inox 15/10**

- Realizado de acero inox AISI 441
- Espesor de 15/10, reforzado de una lamina en el fondo

		mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	MCP-TOP/05	500x700xh40	-	-	22	0,10	<b>227,00 EUR</b>
	MCP-TOP/10	1000x700xh40	-	-	44	0,18	<b>321,00 EUR</b>
	MCP-TOP/15	1500x700xh40	-	-	66	0,27	<b>387,00 EUR</b>
	MCP-TOP/20	2000x700xh40	-	-	88	0,35	<b>486,00 EUR</b>
	MCP-TOP/25	2500x700xh40	-	-	110	0,44	<b>537,00 EUR</b>



*Choose your  
combinaison*

**IT Modulo pasticceria armadio 2 porte scorrevoli**

- Realizzato in acciaio inox AISI 441.
- 2 porte scorrevoli doppia parete isolate, tavoletta intermedia regolabile

**EN Module for pastry cupboard 2 sliding doors**

- Manufactured in stainless steel AISI 441.
- 2 sliding doors, isolated double walls, adjustable intermediate shelf.

**ES Mueble pasteleria armario 2 puertas corredoras**

- Realizado de acero inox AISI 441
- 2 puertas corredoras, doble paredes aisladas, tablita intermedia reglable.

		mm	kW	V	kg	m <sup>3</sup>	
	MCP-AP/10	1000x640xh850	-	-	60	0,77	<b>1 318,00 EUR</b>
	MCP-AP/15	1500x640xh850	-	-	85	1,12	<b>1 652,00 EUR</b>
	MCP-AP/20	1500x640xh850	-	-	110	1,47	<b>1 851,00 EUR</b>



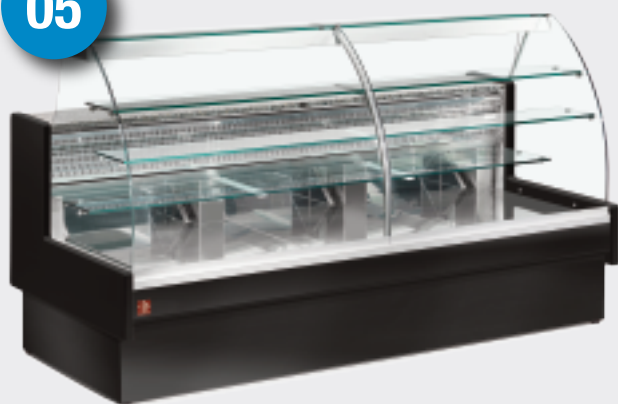
**MCP-A125**

**439,00 EUR**

mm : 125

- Ⓜ Kit 4 ruote Ø125 per mobile pasticceria
- Ⓝ Kit 4 wheels Ø125 for pastry furniture
- Ⓞ Kit 4 de ruedas Ø125 para mueble pasteleria

05



- Ⓣ Banco vetrina refrigerato, statico, carico a cassette, senza riserva - NERO
- Ⓜ Refrigerated display counter, static, drawer system, without reserve - BLACK
- Ⓢ Mostrador vitrina refrigerado, estático, sistema de cajón, sin reserva - NEGRO

- Ⓣ Banco vetrina panoramica, ventilato, 4 ripiani, senza riserva
- Ⓜ Display counters ref. pano., ventilated, 4 levels, without storage
- Ⓢ Banco vitrina panorámica, ventilado, 4 niveles, sin reserva



- Ⓣ Vettrine panoramiche
- Ⓜ Panoramic displays
- Ⓢ Vitrinas panorámicas

- Ⓣ Espositore "tutto vetro", 6 livelli, statico
- Ⓜ Vitrine "FULL glazed", 6 levels, static
- Ⓢ Vitrina "vitrina completa", 6 niveles, estatica



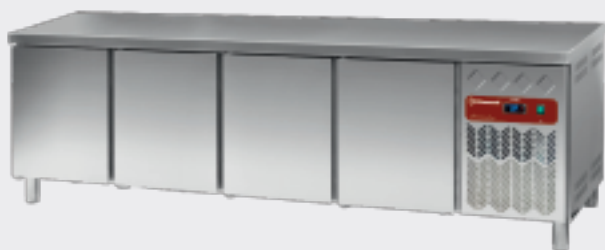
05



- Ⓜ Armadi frigoriferi o congelatore EURONORM
- Ⓝ Refrigerated or freezing cabinets EURONORM
- Ⓞ Armario frigorífico EURONORM



- Ⓜ Armadio frigorifero congel. ventilato - EURONORM
- Ⓝ Refrigerators or freezers EURONORM
- Ⓞ Armarios frigoríficos o de congelación EURONORM



- Ⓜ Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400
- Ⓝ Refrigerated table, ventilated, 4 doors EN 600x400
- Ⓞ Mesa frigorífica ventilada 4 puertas EN 600x400

- Ⓜ Tavolo frigorifero, ventilato, 4 porte EN 600x400
- Ⓝ Refrigerated table, ventilated, 4 doors EN 600x400
- Ⓞ Mesa frigorífica y ventilada, 4 puertas EN 600x400



- Ⓜ Abbattitore di temperatura, 5x GN 1/1 - 600x400
- Ⓝ Blast freezer, 5x GN1/1 - 600x400
- Ⓞ Célula de congelación rápida, 5x GN 1/1 - 600x400



05



- Ⓜ Abbattitore di temperatura rapido
- Ⓝ Blast chillers and freezers
- Ⓢ Célula de congelación o enfriamiento rápido

- Ⓜ Tavoli abbattitore di temperatura
- Ⓝ Blast-freezing tables
- Ⓢ Mesas de congelación rápida



06



- Ⓜ Cuocicrema/salsa universale 30 litri/o, condensatore ad aria
- Ⓝ Universal cream/sauce cooker, 30 liters/h, evaporative condenser
- Ⓢ Cocedor para latigas/salsas universal, 30 litros/h, condensador de

10



- Ⓜ Scala per vassoi 20x 600x400, spazio 75 mm
- Ⓝ Plate trolley 20x 600x400 mm, space 75 mm.
- Ⓢ Carrito para bandejas 20x 600x400 mm, espacio 75 mm

- Ⓜ Tramoggia inox su ruote
- Ⓝ Hopper in stainless steel on wheels
- Ⓢ Tolva sobre ruedas en inox



01



- Ⓜ Friggitrice elettrica
- Ⓝ Electric deep fryer
- Ⓢ Freidora eléctrica



- Ⓜ Piastre ad induzione professionali -Top-
- Ⓝ Professional induction plates -Top-
- Ⓢ Placas a inducción profesionales -Top-



- Ⓜ Forno gas da banco - 2 fuochi
- Ⓝ Table gas range - 2 burners
- Ⓢ Hornillo a gas de mesa - 2 fuegos

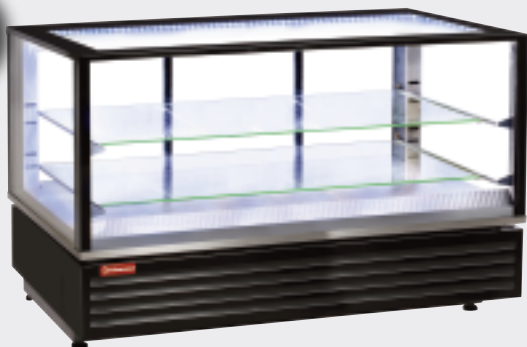


- Ⓜ Forno elettrico a convezione
- Ⓝ Electric convection oven
- Ⓢ Horno de convección eléctrico



- Ⓜ Microonde "Pro Duty"
- Ⓝ "Pro Duty" Microwaves
- Ⓢ Micro-ondas "Pro Duty"

09



- Ⓜ Vetrina calda EN o GN
- Ⓝ Heated display case EN or GN
- Ⓢ Vitrina caliente EN o GN

08

- Ⓜ Impastatrice, testa ribaltabile
- Ⓝ Dough mixer, tilting head
- Ⓢ Amasador, cabeza basculante



- Ⓜ Laminatoio, 1 cilindro "Linear"
- Ⓝ Pizza rollers, 1 roller "Linear"
- Ⓢ Laminador, 1 rodillo "Linear"

13

- Ⓜ Bilancia elettronica in acciaio inossidabile, 6Kg x 1g
- Ⓝ Stainless steel electronic scale, 6Kg x 1g
- Ⓢ Báscula electrónica de acero inoxidable, 6Kg x 1g



- Ⓜ Taglia verdure
- Ⓝ Vegetable cutters
- Ⓢ Cortador de vegetales

13



- Ⓜ Planetaria
- Ⓝ Mixers
- Ⓔ Batidoras-Mezcladoras



- Ⓜ Planetaria
- Ⓝ Whisk mixers
- Ⓔ Batidor mezclador



- Ⓜ Mixers a immersione
- Ⓝ Diving mixers
- Ⓔ Mezcladors sumergido

- Ⓜ Cutter inox, con variatore di velocità
- Ⓝ Stainless steel cutters, variable speed
- Ⓔ Cortadora inox, con variador de velocidad



03



- Ⓜ Lavapentole
- Ⓝ Pot washers
- Ⓔ Lava baterías