

Επεξεργασία ζύμης

Μηχανές παραγωγής φρέσκων ζυμαρικών.....	477
Μηχανές ραβιόλι.....	478
Καλούπια.....	480
Ταχυζυμωτήριο σπιράλ	484
Ακοικτικά-πρέσες ζύμης.....	487, 489-490
Ανοικτικά ζαχαρόπαστας	488
Ανοικτικό φύλλων ζυμαρικών	489
Διαιρέτες και κοπτικά ζύμης	491
Στρογγυλοποιητές.....	492
Σύνθετα μηχανήματα combi.....	493
Σφολιατομηχανές.....	495

07

ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ, ΑΛΕΥΡΙ, ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΒΓΑ.

- Ανοξείδωτες κατασκευές ηλεκτροστατικά βαμμένες σε άσπρο χρώμα ή κατόπιν παραγγελίας σε κόκκινο ή μαύρο χρώμα.
- **Ανοξείδωτος κάδος ζύμωσης.**
- Αποσυναρμολογούμενος αναδευτήρας, για εύκολο πλύσιμο.

* Η μηχανή LILLO DUE συνοδεύεται από τα καλούπια Νο 6, 17, 20 και 36.

** Οι μηχανές των σειρών INVER & PM συνοδεύονται από τα καλούπια Νο 5, 20, 36 και lasagna.

*** Η PM120 συνοδεύεται μόνο από 1 καλούπι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα καλούπια που συνοδεύουν με τα μηχανήματα δεν αλλάζουν ούτε αντικαθίστανται με άλλα καλούπια της αρεσκείας σας. Εάν επιθυμείτε κάποιο διαφορετικό καλούπι υπάρχει έξτρα χρέωση (βλ. σελ 308-309)

LILLO DUE

Ανοξείδωτη, με 4 καλούπια.

Παραγωγή:	2-3Kg/ώρα
Χωρητικότητα:	1,5Kg ζύμη
Ισχύς:	330W
Τάση:	230V
Βάρος:	23Kg
Διαστάσεις:	23x52x27cm



PM35

Με 4 καλούπια, ηλεκτρονικό μαχαίρι κοπής.

Παραγωγή:	8-9Kg/ώρα
Χωρητικότητα:	2,5Kg ζύμη
Ισχύς:	750W
Τάση:	230-400V
Βάρος:	70Kg
Διαστάσεις:	40x60x54cm



PM50

Με 4 καλούπια, ηλεκτρονικό μαχαίρι κοπής.

Παραγωγή:	12Kg/ώρα
Χωρητικότητα:	5Kg ζύμη
Ισχύς:	750W
Τάση:	230-400V
Βάρος:	70Kg
Διαστάσεις:	42x68x55cm



INVER 7T

Με 4 καλούπια, ηλεκτρονικό μαχαίρι κοπής.

Παραγωγή:	14-15Kg/ώρα
Χωρητικότητα:	7Kg ζύμη
Ισχύς:	1,1Kw
Τάση:	230-400V
Βάρος:	90Kg
Διαστάσεις:	50x74x62cm



PM96

Με 4 καλούπια, βάση με βεντιλατέρ και ηλεκτρονικό μαχαίρι κοπής. Σύστημα ψύξης των καλουπιών με νερό.

Παραγωγή:	25-30Kg/ώρα
Χωρητικότητα:	12Kg ζύμη
Ισχύς:	1,5Kw
Τάση:	230-400V
Βάρος:	140Kg
Διαστάσεις:	50x74x135cm



PM120

Ανοξείδωτη. Με 4 καλούπια, βάση με βεντιλατέρ και ηλεκτρονικό μαχαίρι κοπής. Σύστημα ψύξης των καλουπιών με νερό.

Παραγωγή:	50-60Kg/ώρα
Κάδ. ζύμωσης:	6Kg ζύμη
Κάδ. εξώθησης:	16Kg ζύμη
Ισχύς:	0,75-1,9Kw/400V
Βάρος:	240Kg
Διαστάσεις:	66x83x145cm



ΜΗΧΑΝΕΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες κατασκευές. Κατόπιν παραγγελίας μπορούν να βαφτούν στο πλάι σε κόκκινο ή μαύρο χρώμα.
- Ικανές να παράγουν και να γεμίζουν διαφορετικά σχήματα ραβιόλι ανάλογα το καλούπι.
- Σιλό γέμισης εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο με δοσομετρητή.
- Γενικός διακόπτης ON/OFF και διακόπτης πανικού για την άμεση παύση λειτουργίας.



BE90

Ηλεκτροκίνητη μηχανή,
με 1 καλούπι.

Παραγωγή:	50-150/λεπτό
Χωρ. γεμιστικού:	1,3Kg
Ισχύς:	180W
Τάση:	230V
Βάρος:	44Kg
Διαστάσεις:	44x45x66cm



Οι μηχανές ζυμαρικών σε κόκκινο ή μαύρο χρώμα διατίθενται κατόπιν παραγγελίας

Εξοπλισμός



V000 ▶
Ηλεκτρονικό μαχαίρι, για τη κοπή των ζυμαρικών για την μηχανή Lillo Due.



AV 90 ▶
Συλλέκτης φύλλου, κατάλληλος για όλες τις μηχανές ζυμαρικών, μαζεύει το φύλλο σε καρουλάκι, έτοιμο να τοποθετηθεί στην μηχανή ραβιόλι. + extra κόστος καλουπιού, αναλόγως το μέγεθος της μηχανής.



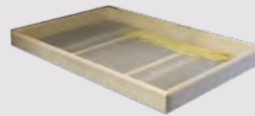
ΒΑΣΗ PM35 ▶
Βάση για την τοποθέτηση και τη λειτουργία των μηχανών σε εργονομικό ύψος. Με 4 ρόδες εκ των οποίων οι δύο με φρένο.



ΒΑΣΗ INVER 7T, PM50 ▶
Βάση για την τοποθέτηση και τη λειτουργία των μηχανών σε εργονομικό ύψος. Με 4 ρόδες εκ των οποίων οι δύο με φρένο.



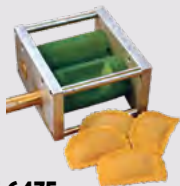
ΒΑΣΗ ΜΕ ΒΑΝΤΙΛΑΤΕΡ ▶
Βάση με βαντιλατέρ για INVER 7T & PM50. Με 4 ρόδες εκ των οποίων οι δύο με φρένο



ΔΙΣΚΟΣ ΠΑΣΤΑΣ ▶
Δίσκος πάστας με σήτα. Διαστάσεις: 37x60cm.

Καλούπια για ραβιόλι

ΚΑΛΟΥΠΙ ▶



E 6475
Διαστάσεις: 70x50mm



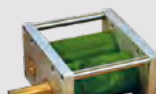
E 6415
Διαστάσεις: 35x35mm














EF 6407
Διαστάσεις: 140x70
70x70mm



E 64
Διαστάσεις: 70x60
50x40mm

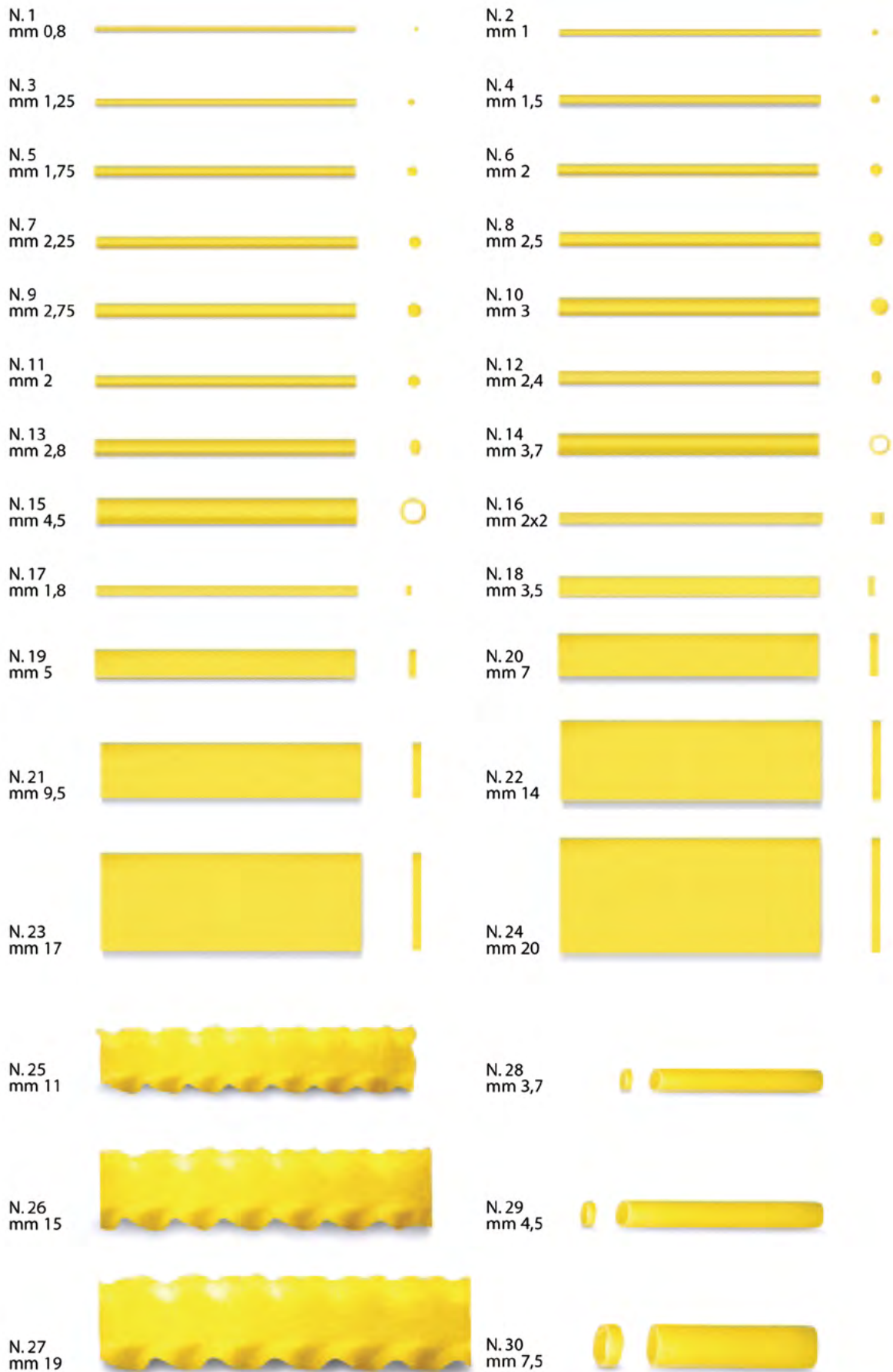


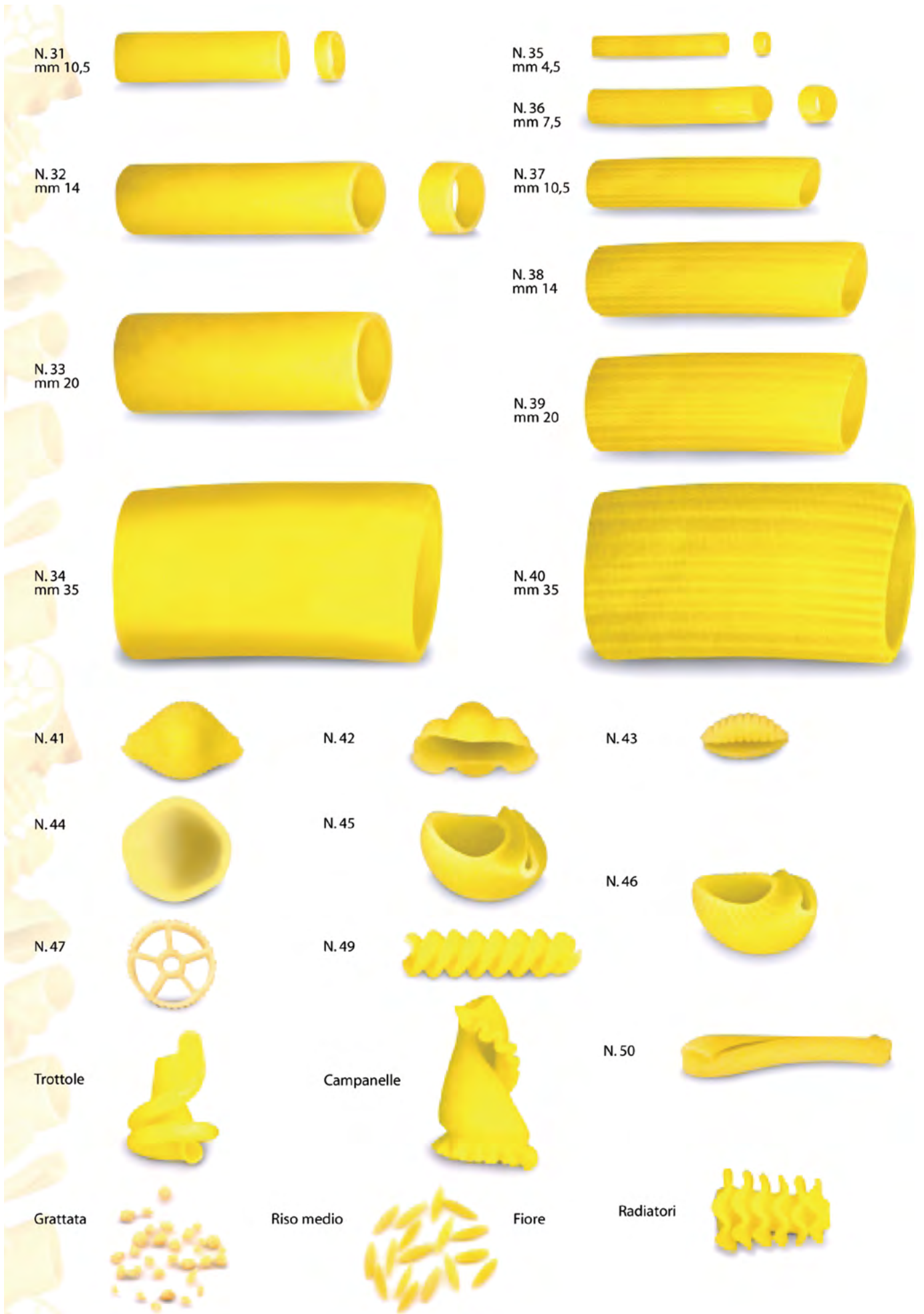
E 64
Διαστάσεις: 35mm

	ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΧΩΡΙΣ ΤΕΦΛΟΝ	LILLO DUE	PM35	INVER 7/7T/PM50	PM 96	PM 120
	SPAGHETTI N° 1-10 μακαρόνια λεπτά					
	LINGUINE N°11-13 μακαρόνια οβάλ σε σχήμα γλωσσίσσες					
	BUCATINI N°14-15-28-29 μακαρόνια με τρύπα					
	CHITARRE N°16 μακαρόνια σε τετράγωνο σχήμα					
	TAGLIOLINI N° 17-18 χυλοπίτες λεπτές					
	FETTUCINE (TAGLIATELLE) N° 19-20-21 χυλοπίτες - λαζάνια					
	PAPPARDELLE N° 22-23-24 παπαρδέλες-πολύ φαρδιά λαζάνια					
	REGINETTE N° 25-27 φαρδιές χυλοπίτες με κυμα- τοειδές σχήμα στο πλάι - βασιλίσσες	(μόνο το N° 25)				
	RIGATONI N° 35-40 ριγέ μπα- στουνάκια					
	PACCHERI N° 28-34 λεία μπα- στουνάκια					
	CONCHIGLIE N° 41 GNOCCHETTI N° 42-43 νιόκι					

ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΧΩΡΙΣ ΤΕΦΛΟΝ	LILLO DUE	PM35	INVER 7 PM50	PM 96	PM 120
 ORECCHIETTE N° 44 αυτάκια					
 LUMACHE N° 45-46 σαλιγκάρια					
 RUOTE N° 47 ρόδες					
 FUSILLI N° 49 βίδες					
 CASARECCE N° 50 σπιτικά					
 LASAGNA/ SFOGLIA F-σταθερό R-ρυθμιζόμενο					
 CONCHIGLIONE AMERICANO αμερικάνικο κοχυλάκι					
 RADIATORI σχήμα ψυγείου μηχανής αυτοκινήτου					
 ΤΡΑΧΑΝΑΣ GRATTATA 7/686					
 RISO MEDIO N° 307 κριθάρaki μέτριο	6,5x2,1 piccolo 8,4x2,2 medio 12x2,7 grande				
 TROTTOLE - CAM- PANELLE καμπανούλες					

ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΜΕ ΤΕΦΛΟΝ	LILLO DUE	PM35	INVER 7 PM50	PM 96	PM 120
Όλα τα ανωτέρω καλούπια					





ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΣΠΙΡΑΛ

ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ, ΦΟΥΡΝΟΥΣ, ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ, ΠΙΤΣΑΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ.

- Ανοξείδωτες κατασκευές ηλεκτροστατικά βαμμένες σε άσπρο χρώμα.
- **Ανοξείδωτος κάδος ζύμωσης και ανοξείδωτο διάτρητο προστατευτικό καπάκι.**
- Χειριστήριο 24V με μηχανισμό ασφαλείας, διακόπτης start/stop.
- Διατίθενται με 1 ή 2 ταχύτητες, με ενσωματωμένο ή αποσπώμενο κάδο.
- Με χρονοδιακόπτη.



KG ME ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

Μοντέλο	Κάδος	Διαστ. κάδου	Διαστάσεις μηχανήματος	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Τιμή
8Lt	8Lt	ø26x20cm	28x54x55cm	0,5Hp	230V	36Kg	
KG 8 με 1 ταχύτητα							
20Lt	20Lt	ø36x21cm	39x69x69cm	1Hp	400V	73Kg	
KG 18 με 1 ταχύτητα				0,8 / 1,1Hp			
KG 18.2V με 2 ταχύτητες							
33Lt	33Lt	ø40x26cm	42x74x76cm	1,5Hp	400V	100Kg	
KG 25 με 1 ταχύτητα							
KG 25.2V με 2 ταχύτητες							
40Lt	40Lt	ø45x26cm	47x80x76cm	2Hp	400V	105Kg	
KG 38 με 1 ταχύτητα							
KG 38.2V με 2 ταχύτητες							
55Lt	55Lt	ø50x27cm	52x86x76cm	2Hp	400V	110Kg	
KG 44 με 1 ταχύτητα							
KG 44.2V με 2 ταχύτητες							



KG R ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

Μοντέλο	Κάδος	Διαστ. κάδου	Διαστάσεις μηχανήματος	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Τιμή
20Lt							
KG 18R με 1 ταχύτητα	20Lt	ø36x21cm	39x69x69cm	1Hp	400V	73Kg	
KG 18R.2V με 2 ταχύτητες				0,8 / 1,1Hp			
33Lt							
KG 25R με 1 ταχύτητα	33Lt	ø40x26cm	42x74x76cm	1,5Hp	400V	100Kg	
KG 25R.2V με 2 ταχύτητες				1,35 / 1,9Hp			
40Lt							
KG 38R με 1 ταχύτητα	40Lt	ø45x26cm	47x80x76cm	2Hp	400V	105Kg	
KG 38R.2V με 2 ταχύτητες				1,7 / 2,5Hp			
55Lt							
KG 44R με 1 ταχύτητα	55Lt	ø50x27cm	52x86x76cm	2Hp	400V	110Kg	
KG 44R.2V με 2 ταχύτητες				2 / 3Hp			



PSP 800

Μοντέλα	Κάδος	Διαστ. κάδου	Διαστάσεις μηχανήματος	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Τιμή
16Lt/12Kg							
GH15MO GH15TR με 1 ταχύτητα	16Lt	ø32x21cm	40x63x67cm	0,55Kw	230V ή 400V	74Kg	
GH152VTR με 2 ταχύτητες				0,75 / 1,1Kw	400V		
21Lt/18Kg							
GH20MO GH20TR με 1 ταχύτητα	21Lt	ø36x21cm	40x63x67cm	0,75Kw	230V ή 400V	75Kg	
GH202VTR με 2 ταχύτητες				0,75 / 1,1Kw	400V		
33Lt/25Kg							
GH30MO GH30TR με 1 ταχύτητα	33Lt	ø40x26cm	44x68x75cm	1,1Kw	230V ή 400V	98Kg	
GH302VTR με 2 ταχύτητες				1,25 / 1,8Kw	400V		
40Lt/38Kg							
GH40MO GH40TR με 1 ταχύτητα	40Lt	ø45x26cm	50x80x77cm	1,1Kw	230V ή 400V	109Kg	
GH402VTR με 2 ταχύτητες				1,25 / 1,8Kw	400V		
48Lt/43Kg							
GH50MO GH50TR με 1 ταχύτητα	48Lt	ø45x30cm	50x80x77cm	1,5Kw	230V ή 400V	110Kg	
GH502VTR με 2 ταχύτητες				1,5 / 2,2Kw	400V		
50Lt/44Kg							
NKG 44M με 1 ταχύτητα	50Lt	ø50x27cm	53x84x70cm	1,5	230V	110Kg	

ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ ΖΥΜΗΣ 30-50CM ΚΑΙ ΠΡΕΣΕΣ-ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΒΟΗΘΟΣ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑΡΙΕΣ, ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ρύθμιση της διαμέτρου ζύμης.
- Ρύθμιση του πάχους ζύμης.
- Απλός υγιεινός και γρήγορος τρόπος διαμόρφωσης της ζύμης.

SFOGLIAFACILE

Χειροκίνητη λειτουργία με
μοχλό

Διάμετρος: έως 27cm
Βάρος ζύμης: έως 1Kg
Πάχος ζύμης: έως 12mm
Βάρος: 11Kg
Διαστάσεις: 55x22x30cm



GIOTTO MINI

Διάμετρος: έως 30cm
Βάρος ζύμης: έως 300gr
Πάχος ζύμης: έως 5mm
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 21Kg
Διαστάσεις: 42x38x33cm



ROLL 30

Διάμετρος: έως 30cm
Βάρος ζύμης: έως 210gr
Πάχος ζύμης: έως 4mm
Ισχύς: 370Watt
Τάση: 230V
Βάρος: 36Kg
Διαστάσεις: 49x51x64cm



GIOTTO D30

Διάμετρος: έως 30cm
Βάρος ζύμης: έως 300gr
Πάχος ζύμης: έως 5mm
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 29Kg
Διαστάσεις: 43x38x57cm



SP 42

Με χρήση πεντάλ

Διάμετρος: έως 42cm
Βάρος ζύμης: έως 600gr
Πάχος ζύμης: έως 4mm
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 33Kg
Διαστάσεις: 54x39x74cm



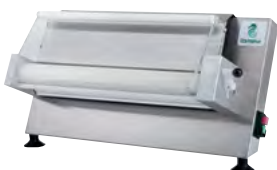
ROLL 40

Διάμετρος: έως 40cm
Βάρος ζύμης: έως 700gr
Πάχος ζύμης: έως 4mm
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 46Kg
Διαστάσεις: 59x61x76cm



GIOTTO MAXI

Διάμετρος: έως 45cm
Βάρος ζύμης: έως 800gr
Πάχος ζύμης: έως 5mm
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 25Kg
Διαστάσεις: 56x38x33cm



GIOTTO D45

Διάμετρος: έως 45cm
Βάρος ζύμης: έως 800gr
Πάχος ζύμης: έως 5mm
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 36Kg
Διαστάσεις: 52x38x69cm





M33

Ιδανική και για βιομηχανική χρήση.

Διάμετρος:	από 18 έως 33cm
Βάρος ζύμης:	από 100 έως 350gr
Πάχος ζύμης:	1 έως 10mm
Ισχύς:	370W
Τάση:	230V
Βάρος:	39Kg
Διαστάσεις:	41x49x72cm



M51

Ιδανική και για βιομηχανική χρήση.

Διάμετρος:	από 25 έως 51cm
Βάρος ζύμης:	από 180 έως 1.000gr
Πάχος ζύμης:	1 έως 10mm
Ισχύς:	750W
Τάση:	230V
Βάρος:	88Kg
Διαστάσεις:	63x53x84cm



M45/60

Για στρογγυλή ζύμη και ζύμη με το μέτρο.

Διάμετρο:	έως 44cm (στρογγυλή) έως 40cm (με το μέτρο)
Βάρος ζύμης:	έως 700gr (στρογγυλή) έως 1.400gr (με το μέτρο)
Πάχος ζύμης:	0,5 έως 5,5mm
Ισχύς:	370W
Τάση:	230V
Βάρος:	51Kg
Διαστάσεις:	58x58x66cm



M61

Ιδανική και για βιομηχανική χρήση.

Ζύμη σε τάψι.

Διάμετρος:	από 25 έως 51cm
Βάρος ζύμης:	από 180 έως 1.000gr ή έως 2.000gr για ταψί
Πάχος ζύμης:	από 1 έως 10mm
Ισχύς:	750W
Τάση:	230V
Βάρος:	94Kg
Διαστάσεις:	63x58x84cm



Sfogly

ΕΙΔΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑΣ, για γλασαρίσματα, διακοσμητικά από σοκολάτα, μαρτζίπαν αλλά και για την ζύμη.

Σας επιτρέπουν να επεξεργαστείτε με ευκολία οποιοδήποτε τύπο ζύμης ή μείγματος, αλλά κυρίως μπορείτε να τραβήξετε/φυλλώσετε τη ζύμη ή το μείγμα σε ομοιόμορφα και λεπτά (έως 0,5mm) φύλλα.

- Από ανοξείδωτο ατσάλι με κυλίνδρους από ειδικό συνθετικό υλικό που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς του HACCP.
- Ρύθμιση του πάχους.
- Δημιουργήστε συναρπαστικά σχέδια και floral διακοσμήσεις χάρη στους κυλίνδρους, που σας επιτρέπουν να τοποθετήσετε **πολλαπλά στρώματα διαφορετικών χρωμάτων το ένα πάνω στο άλλο!**



SFOGLY MINI

Μήκος κυλίνδρ.:	30cm
Διαμ. κυλίνδρ.:	6cm
Άνοιγμα κυλίνδρ.:	0 -10mm
Ισχύς:	370W
Τάση:	230V
Βάρος:	23Kg
Διαστάσεις:	42x38x38cm



NSF

SFOGLY MAXI

Με χειρολαβές στις δύο πλευρές.

Μήκος κυλίνδρ.:	45cm
Διαμ. κυλίνδρ.:	6cm
Άνοιγμα κυλίνδρ.:	0 -10mm
Ισχύς:	370W
Τάση:	230V
Βάρος:	28Kg
Διαστάσεις:	56x38x38cm



Pastafresca

ΕΙΔΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΦΥΛΛΟ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι με κυλίνδρους από ειδικό συνθετικό υλικό που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς του HACCP.
- Ρύθμιση του πάχους.



PASTAFRESCA

Μήκος κυλίνδρ.:	27cm
Διαμ. κυλίνδρ.:	60cm
Άνοιγμα κυλίνδρ.:	0 -10mm
Ισχύς:	370W
Τάση:	230V
Βάρος:	25Kg
Διαστάσεις:	42x29x33cm



Με θερμαινόμενες πλάκες.

- Εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ειδικό πλήκτρο κίνησης του κάτω δίσκου προς τα πάνω.
- Ρυθμιζόμενος χρονοδιακόπτης.
- Μοχλός ρύθμισης του επιθυμητού πάχους ζύμης.
- Ξεχωριστός διακόπτης ρύθμισης και ξεχωριστή ένδειξη θερμοκρασίας για την κάθε πλάκα (πάνω-κάτω).
- Πλάκες επικλινείς προς τα πάνω και προς τα κάτω αντίστοιχα που δημιουργούν «χειλάκι» χωρίς κόπο!
- Προστατευτική σχάρα για αποφυγή ατυχημάτων.
- Διακόπτης πανικού για την άμεση παύση λειτουργίας.

PZF

Μοντέλο	Διάμ. ζύμης	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
PZF/30DS	έως 30cm	4,2Kw	230-400V	143Kg	50x61x77cm	
PZF/35DS	έως 35cm	4,2Kw	230-400V	147Kg	50x61x77cm	
PZF/40DS	έως 40cm	5,6Kw	400V	186Kg	56x71x86cm	
PZF/45DS	έως 45cm	6,6Kw	400V	191Kg	56x71x86cm	
PZF/50DS	έως 50cm	6,6Kw	400V	196Kg	56x71x86cm	



Μοντέλο PZF με βάση



SPZF ▶

Βάση inox με συρτάρι, χώρο για τα τελάρα και 4 ρόδες, οι 2 με φρένο.

Βάρος:	46Kg
Διαστάσεις:	56x71x80cm



Προστατευτική σχάρα

ΠΡΕΣΕΣ ΖΥΜΗΣ

Με παλλόμενες πλάκες από πανιά.

- Έκδοση VERNICIATO.
- Μοχλός ρύθμισης του επιθυμητού πάχους ζύμης.
- Πλάκες επικλινείς προς τα κάτω που δημιουργούν «χειλάκι» χωρίς κόπο!
- Διακόπτης ασφαλείας.



SPRIZZA

Μοντέλο	Διάμ. ζύμης	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
SPRIZZA40	έως 40cm	550W	230	105Kg	57x72x77cm	
SPRIZZA50	έως 50cm	750W	230-400V	150Kg	70x82x84cm	

Με ειδικές μεμβράνες.

- Μοτέρ με INVERTER έως 4000Rpm.
- Πατενταρισμένο ημιαυτόματο μηχάνημα για το άνοιγμα ζύμης πίτσας χωρίς να «στρεσάρει» την ζύμη.
- Μέσω των ειδικών μεμβράνων μεταδίδει απαλά και ομοιόμορφα μια συνεχή σειρά από κύματα πίεσης και περιστροφικούς παλμούς στην ζύμη.



ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΠΑΓΚΟΥ

PZL 35

Διαμ. ζύμης: 28-35cm
 Παραγωγή: 180 πίτσες/ώρα
 Ισχύς: 350W / 230V
 Βάρος: 85Kg
 Διαστάσεις: 51x58x76cm



PZL 40

Διαμ. Ζύμης: 33-40cm
 Ισχύς: 400W / 230V
 Διαστάσεις: 51x65x95cm



PZL 45

Διαμ. Ζύμης: 38-45cm
 Ισχύς: 400W / 230V
 Διαστάσεις: 55x67x95cm



ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΔΑΠΕΔΟΥ ΜΕ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΓΡΑΝΙΤΗ, 4 ΟΥΔΕΤΕΡΑ ΣΥΡΤΑΡΙΑ ΓΙΑ ΤΕΛΑΡΑ ΖΥΜΗΣ.

PZLCAB 35

Διαμ. ζύμης: 28-35cm
 Παραγωγή: 180 πίτσες/ώρα
 Ισχύς: 350W / 230V
 Βάρος: 170Kg
 Διαστάσεις: 70x82x90/150cm



PZLCAB 40

Διαμ. Ζύμης: 33-40cm
 Ισχύς: 400W / 230V
 Διαστάσεις: 70x82x150cm



PZLCAB 45

Διαμ. Ζύμης: 38-45cm
 Ισχύς: 400W / 230V
 Διαστάσεις: 70x82x150cm



ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ ΚΑΙ ΚΟΠΤΙΚΑ ΖΥΜΗΣ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΗΣ, ΠΙΤΣΑΡΙΕΣ, ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ Κ.ΛΠ.

- Επιτραπέζια μηχανήματα εξ' ολοκλήρου ανοιξείδωτα.
- Γέμισμα της ζύμης από το επάνω μέρος.
- Ρύθμιση του επιθυμητού βάρους ζύμης.
- Διακόπτης start/stop λειτουργίας.
- Διακόπτης πανικού για την άμεση παύση της λειτουργίας.
- Εξαγωγή του προϊόντος από το μπροστινό μέρος, προστατευτικό plexi-glass.

CUBO

Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας.
Συνοδεύεται με 1 κώνο για μερίδες ζύμης από 70 έως 180gr.

Μερίδες ζύμης: από 20 έως 180gr
Απόδοση: 150-500Kg/ώρα
Χωρητ. κάδου: 42Lt
Ισχύς: 920W
Τάση: 230V
Βάρος: 96Kg
Διαστάσεις: 48x75x78cm



ΚΩΝΟΣ CUBO ▶

Extra κώνος για μερίδες ζύμης από 20 έως 60gr.

**P40: για ζυμάρια με υγρασία
min 50%-max. 55%**

**P40T: για ζυμάρια με υγρασία
min 55%-max. 60%**

P40

Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης
ρυθμιζόμενος. Εξαρτήματα: μαχαίρι,
χούφτα και χωνί.
Συνοδεύεται με 1 κώνο.

Μερίδες ζύμης: από 20 έως 750/800gr
Απόδοση: max. 280Kg/ώρα
Χωρητ. κάδου: 40Lt
Ισχύς: 930W
Τάση: 230V
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 43x78x47cm



	gr	gr	gr
30	20-50		
35	40-60		
40		60-100	
45		90-130	
50		120-160	300-450
55		150-200	
60		200-300	400-600
65		250-350	650-700
70			650-700
75			700-800

P40T εξαρτήματα με τέφλον ▶

ΚΩΝΟΣ ΓΙΑ P40 ▶

ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΕΣ ΖΥΜΗΣ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΙΔΑΝΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΜΠΑΛΕΣ ΖΥΜΗΣ ΣΑΝ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΔΟΥΛΕΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ!

- **Επιτραπέζια** μηχανήματα ανοιξείδωτα.
- Τοποθέτηση της ζύμης από το επάνω μέρος.
- Διακόπτης start/stop λειτουργίας. Διακόπτης πανικού για την άμεση παύση της λειτουργίας.
- Εξαγωγή του προϊόντος από το μπροστινό μέρος.



**ΚΟΧΛΙΑΣ ΤΥΠΟΥ Α
(KALI S)**
Κατάλληλος για σκληρές
ζύμες όπως πίτσα.



**ΚΟΧΛΙΑΣ ΤΥΠΟΥ Β
(KALI B)**
Κατάλληλος για υγρές και
ευαίσθητες ζύμες αρτοποιίας.



**ΚΟΧΛΙΑΣ ΤΥΠΟΥ Β Τ
(KALI T)**
Κατάλληλος για υγρές και
ευαίσθητες ζύμες αρτοποιίας.

Με **INOX** ταψί όπου εξωθείται
το προϊόν.

Μερ. ζύμης: από 20 έως 1.000gr
Απόδοση: max. 1.800/3.000τμχ/ώρα
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 60Kg
Διαστάσεις: 35x54x86cm

Μοντέλο	Τύπος κοχλία	Υγρασία ζυμαριού	Τιμή
KALI S	A	min.50% - max.58%	
KALI S	B	min.58% - max.85%	
KALI T	A ή B	min.58% - max.85%	

R10

Για ζυμάρια που δεν κολλάνε
στα χέρια, υγρασία max. 60%

Μερ. ζύμης: από 70/1.200gr
Απόδοση: 40-300Kg/ώρα
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 61Kg
Διαστάσεις: 78x78x39cm



R10L Ομοίως, τοποθετημένο σε τροχήλατη βάση ▶

R10T

Επιφάνεια από τεφλόν
κατάλληλη για κολλώδη ζύμη,
υγρασία min. 55%-max.70%

Μερ. ζύμης: από 70/1.200gr
Απόδοση: 40-300Kg/ώρα
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 61Kg
Διαστάσεις: 78x78x39cm



R10T1 Ομοίως, τοποθετημένο σε τροχήλατη βάση ▶

R30

Για μαλακές υδαρές ζύμες,
υγρασία min. 65%-max.78%

Μερ. ζύμης: από 70÷600gr
Απόδοση: 3000τμχ./ώρα
Ισχύς: 370W
Τάση: 230V
Βάρος: 47Kg
Διαστάσεις: 118x46x34cm



ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ ΚΑΙ ΚΟΠΤΙΚΑ ΖΥΜΗΣ 2 ΣΕ 1 ΣΥΝΘΕΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΖΥΜΗΣ, ΠΙΤΣΑΡΙΕΣ, ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ Κ.ΛΠ.

- Ανοξείδωτες κάθετες συνθέσεις σε τροχήλατη βάση με 4 ρόδες με φρένο.
- Compact μορφή για μέγιστη εξοικονόμηση χώρου!
- Επάνω μέρος: γέμισμα του μηχανήματος, ζυγοκοπποδιαιρετικό με ρύθμιση του επιθυμητού πάχους ζύμης.
- Κάτω μέρος: στρογγυλοποιητής με inox ταψί στο οποίο εξωθείται το έτοιμο προϊόν.



P40 ή P40T + KALI...

Συνδυάστε το κοπτικό ζύμης με τον κατάλληλο στρογγυλοποιητή για το ζυμάρι σας και φτιάξτε μια κάθετη μονάδα παραγωγής.

MENSOLA ▶

Προέκταση δεξιάς μεριάς για τελάρα 60x40cm, για την σύνθεση.

* Τα τελάρα δεν περιλαμβάνονται στην τιμή.

CARRELLO ▶

Ανοξείδωτη τροχήλατη βάση για την σύνθεση.

M46+ROUNDER

Συνοδεύεται με 1 κώνο για μερίδες ζύμης από 70 έως 280gr.

Μερίδες ζύμης: από 70÷280gr
Απόδοση: έως 200Kg/ώρα
Χωρητ. κάδου: 44Lt
Ισχύς: 750W
Τάση: 230V
Βάρος: 215Kg
Διαστάσεις: 72x86x161cm



ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΔΙΑΚΟΠΗ
ΟΤΑΝ ΤΕΛΕΙΩΝΕΙ
ΤΟ ΖΥΜΑΡΙ



M48+ROUNDER

Με INVERTER, επιλογή ταχύτητας (min.-max.). Συνοδεύεται με 1 κώνο για μερίδες ζύμης 180-650gr.

Μερίδες ζύμης: από 70÷650gr
Απόδοση: 70-400Kg/ώρα
Χωρητ. κάδου: 44Lt
Ταχύτητα: 1.400 και 2.800Rpm
Ισχύς: 750W
Τάση: 230V
Βάρος: 215Kg
Διαστάσεις: 72x86x161cm

ΚΩΝΟΣ M48 ▶

Extra κώνος για μερίδες ζύμης από 70 έως 180gr.

M22

Επιτραπέζιο. Για μαλακές υδαρές ζύμες, υγρασία min. 65%-max.78% Συνοδεύεται με 1 κώνο για μερίδες ζύμης από 140 έως 260gr.

Μερίδες ζύμης: από 140÷260gr
Απόδοση: έως 200Kg/ώρα
Χωρητ. κάδου: 30Kg
Ισχύς: 920W
Τάση: 230V
Βάρος: 129Kg
Διαστάσεις: 101x70x94cm

ΕΝΔΕΙΚΝΥΤΑΙ ΚΑΙ ΓΙΑ
ΜΙΚΡΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ ΖΥΜΕΣ
20GR.



M24

Για μαλακές υδαρές ζύμες, υγρασία min. 65%-max.78% Συνοδεύεται με 1 κώνο για μερίδες ζύμης από 280 έως 550gr.

Μερίδες ζύμης: από 280÷550gr
Απόδοση: έως 250Kg/ώρα
Ισχύς: 920W
Τάση: 230V
Βάρος: 159Kg
Διαστάσεις: 72x142x143cm



ΣΥΝΘΕΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ DIVIDER

- Πατενταρισμένο σύνθετο μηχάνημα σε έκδοση Verniciato ηλεκτροστατικά βαμμένο σε άσπρο χρώμα.
- Επιτραπέζια μηχανήματα σε compact διαστάσεις.
- Επάνω μέρος: ζυγοκοποδιαιρετικό που κόβει το ζυμάρι σε 11 ή 14τμχ. (ανάλογα το μοντέλο).
- Κάτω μέρος: στρογγυλοποιητής με «κούπες» για την δημιουργία των μπαλών σε δίσκο.
- Ανοξείδωτες περσίδες ασφαλείας.
- Διακόπτης start/stop και χρονοδιακόπτης για την διαδικασία στρογγυλοποίησης.
- Διακόπτης πανικού για την άμεση παύση λειτουργίας.



Πιστοποιημένα σύμφωνα με τους
υγειονομικούς κανονισμούς
ETL (Ευρώπη)



DR11

Διαίρεση σε 11τμχ ζύμης.
Με 1 INOX στρογγυλό ταψί για
την τοποθέτηση του ζυμαριού και
2 δίσκοι για τις μπάλες ζύμης.

Ισχύς: 300W
Τάση: 230V
Βάρος: 96Kg
Διαστάσεις: 59x69x88cm



DR14

Διαίρεση σε 14τμχ ζύμης.
Με 1 INOX στρογγυλό ταψί για
την τοποθέτηση του ζυμαριού και
2 δίσκοι για τις μπάλες ζύμης.

Ισχύς: 300W
Τάση: 230V
Βάρος: 96Kg
Διαστάσεις: 59x69x88cm

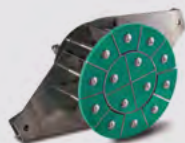


Εξοπλισμός



ΚΟΠΤΙΚΟ 11 ▶

Extra κοπτικό ζυγοκοποδιαιρετικού
για 11τμχ.



ΚΟΠΤΙΚΟ 14 ▶

Extra κοπτικό ζυγοκοποδιαιρετικού
για 14τμχ.



COPPA DR11 ▶

Extra "κούπες" στρογγυλοποιητή
ανάλογα τα γραμμάρια ζύμης.

COPPA G από 300/350gr

COPPA F από 320/480gr

COPPA E από 480/650gr



COPPA DR14 ▶

Extra «κούπες» στρογγυλοποιητή
ανάλογα τα γραμμάρια ζύμης.

COPPA H από 220/260gr

COPPA D από 110/150gr

COPPA C από 150/200gr

COPPA B από 175/225gr

COPPA A από 250/300gr



ΔΙΣΚΟΣ ▶

Extra δίσκος στρογγυλοποιητή
για 14 ή 11 μπάλες ζύμης.

ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΓΚΟΥ ΚΑΙ ΔΑΠΕΔΟΥ

- Ανοξειδωτες σε έκδοση Verniciato ηλεκτροστατικά βαμμένες σε άσπρο χρώμα.
- Επιφάνεια εργασίας με προστατευτικό πλέγμα.
- Πάσσα ανοξείδωτα από τεφλόν ή από πανιά (αναλόγα το μοντέλο).
- Θήκη για το αλεύρι.
- Μοχλός ρύθμισης του επιθυμητού πάχους της ζύμης.
- Μοχλός ελέγχου της ταχύτητας.
- Γενικός διακόπτης ON/OFF και διακόπτης start/stop.
- Διακόπτης πανικού για την άμεση παύση λειτουργίας.



EASY 400M

Χειροκίνητη πάγκου, ανοξείδωτα πάσσα επικαλυμμένα από teflon. Χειροκίνητη, επιφάνεια εργασίας μήκους 97cm.

Μήκος κυλίνδ.:	40cm
Βάρος ζύμης:	4Kg/κύκλο
Πάχος ζύμης:	0,1:28mm
Βάρος:	30Kg
Διαστάσεις:	68,2x97,2x40,5cm



EASY 500SM/400

Πάγκου με ανοξείδωτα πάσσα επικαλυμμένα από teflon. 1 ταχύτητα, επιφάνεια εργασίας μήκους 97cm.

Μήκος κυλίνδ.:	50cm
Ζύμη:	έως 4Kg 0,1:28mm
Ισχύς:	370W
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	71Kg
Διαστάσεις:	83x97,2x48cm



EASY 500SM/230

Πάγκου με ανοξείδωτα πάσσα επικαλυμμένα από teflon. 1 ταχύτητα, επιφάνεια εργασίας μήκους 97cm.

Μήκος κυλίνδ.:	50cm
Ζύμη:	έως 4Kg 0,1:28mm
Ισχύς:	370W
Τάση:	230V
Βάρος:	71Kg
Διαστάσεις:	83x97,2x48cm



EASY B 500/800

Πάγκου με μεταφορική ταινία από πανιά. 1 ταχύτητα, επιφάνειες εργασίας μήκους 198cm.

Μήκος κυλίνδ.:	50cm
Ζύμη:	έως 8Kg (0,1:34mm)
Ισχύς:	550W
Τάση:	230-400V
Βάρος:	127Kg
Διαστάσεις:	98x198x56cm

EASY B 500/1000

Πάγκου με μεταφορική ταινία από πανιά. 1 ταχύτητα, επιφάνειες εργασίας μήκους 238cm.

Μήκος κυλίνδ.:	50cm
Ζύμη:	έως 8Kg (0,1:34mm)
Ισχύς:	550W
Τάση:	230-400V
Βάρος:	131Kg
Διαστάσεις:	98x238x56cm

**EASY 600/1000**

Δαπέδου, με μεταφορική ταινία από πανιά. 1 ταχύτητα, επιφάνειες εργασίας μήκους 238cm.

Μήκος κυλίνδ.:	60cm
Ζύμη:	έως 12Kg
	0,1:34mm
Ισχύς:	750W
Τάση:	230-400V
Βάρος:	239Kg
Διαστάσεις:	102x238x129cm

**EASY 600/1300**

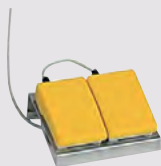
Δαπέδου, με μεταφορική ταινία από πανιά. 1 ταχύτητα, επιφάνειες εργασίας μήκους 305cm.

Μήκος κυλίνδ.:	60cm
Ζύμη:	έως 12Kg
	0,1:34mm
Ισχύς:	750W
Τάση:	230-400V
Βάρος:	243Kg
Διαστάσεις:	102x305x129cm

**EASY 600/1500**

Δαπέδου, με μεταφορική ταινία από πανιά. 1 ταχύτητα, επιφάνειες εργασίας μήκους 338cm.

Μήκος κυλίνδ.:	60cm
Ζύμη:	έως 12Kg
	0,1:34mm
Ισχύς:	750W
Τάση:	230-400V
Βάρος:	251Kg
Διαστάσεις:	102x338x129cm

**Εξοπλισμός****PEDALE ▶**

Πεντάλ για ποδοκίνητο χειρισμό για όλες τις μηχανές. Εξαιρείται το μοντέλο EASY 400M.

**STCE 600 ▶**

Κοπτικό κρουσάν σε σχήμα τρίγωνο 13x14cm. Μόνο για τα μοντέλα EASY 600/1300 και 600/1500 με μοτέρ 2 ταχυτήτων.

ΜΟΤΕΡ 2 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ ▶

Για τα μοντέλα EASY B 500/800 και 500/1000.

Ισχύς:	1η ταχύτητα: 370W
	2η ταχύτητα: 550W
Τάση:	τριφασική 400V

ΜΟΤΕΡ 2 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ ▶

Για τα μοντέλα EASY 600/1000, 600/1300 και 600/1500.

Ισχύς:	1η ταχύτητα: 600W
	2η ταχύτητα: 1,1Kw
Τάση:	τριφασική 400V

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΣΠΙΡΑΛ ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

Red Line

ΑΞΙΟΠΙΣΤΑ ΣΤΙΒΑΡΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΑΙΤΗΤΙΚΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ!
ΙΚΑΝΑ ΝΑ ΔΟΥΛΕΥΟΥΝ ΜΕ ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ 50%

- Από ανοξείδωτο ατσάλι ηλεκτροστατικά βαμμένα σε άσπρο χρώμα με κόκκινες λεπτομέρειες.
- **INOX ενσωματωμένος κάδος** με προστατευτικό καπάκι με άνοιγμα για την εισαγωγή των πρώτων υλών.
- Χειροκίνητο πάνελ με **2 χρονοδιακόπτες**: ο αριστερός χρονοδιακόπτης ελέγχει την 1η ταχύτητα και ο δεξιός την 2η ταχύτητα.
- **Με 2 ανεξάρτητα μοτέρ**: 1 για την ανάδευση με δύο ταχύτητες και 1 για την περιστροφή του κάδου.
- Διακόπτης επιλογής της φοράς της περιστροφής του κάδου.
- Διακόπτης απελευθέρωσης του κάδου.



RED LINE

Μοντέλο	Χωρητικό-τητα	Αλεύρι (max)	Νερό (min)	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
50 *HD TRF	67Lt	30Kg	17Lt	2,75Kw	400V	182Kg	53x92x114cm	
50 *HD	67Lt	30Kg	17Lt	2,75Kw	230V	182Kg	53x92x114cm	
60 *HD TRF	81Lt	35Kg	21Lt	2,75Kw	400V	192Kg	59x95x114cm	
60 *HD	81Lt	35Kg	21Lt	2,75Kw	230V	192Kg	59x95x114cm	
80	130Lt	50Kg	30Lt	4,25Kw	400V	330Kg	70x112x125cm	
120	170Lt	75Kg	45Lt	5,85Kw	400V	490Kg	78x137x145cm	
160 *HD	230Lt	100Kg	60Lt	9,95Kw	400V	690Kg	91x150x160cm	
200 *HD	290Lt	125Kg	75Lt	9,95Kw	400V	750Kg	91x157x160cm	
280 *HD	420Lt	175Kg	105Lt	11,75Kw	400V	830Kg	105x167x160cm	

*Heavy Duty: διπλή μετάδοση

ΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΡΥΘΜΙΣΗ

Best Mix

ΔΥΝΑΤΕΣ, ΑΝΘΕΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΣΚΛΗΡΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ.

- Από ανοξείδωτο ασάλι ηλεκτροστατικά βαμμένα σε άσπρο χρώμα με κόκκινες λεπτομέρειες.
- Ιnox κάδος με χειρολαβές και ατέρμονα με λεβιέ για το ανέβασμα-κατέβασμα του.
- Μηχανική ρύθμιση για επιλογή 7 ταχυτήτων (10-20-30-40Lt) και 15 ταχυτήτων (60-80Lt) κλειστού τύπου.
- 2 άξονες κινήσης: κατακόρυφος πλανητικός και οριζόντιος.
- Διακόπτης ON/OFF και διακόπτης πανικού για την άμεση παύση της λειτουργίας.
- Λειτουργία με χρονοδιακόπτη ή χειροκίνητα.
- Ανοξείδωτη περσίδα ασφαλείας.
- Τα μοντέλα 40-60-80Lt είναι με ηλεκτρική ανύψωση του κάδου.

Στον βασικό εξοπλισμό των μίξερ περιλαμβάνονται: 1 σύρμα, 1 σπτάτουλα και 1 μαγκούρα.



BEST

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ταχύτητες	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. καδου	Διαστάσεις	Τιμή
BM 10	10Lt	7	550W	400V	64Kg	ø25x23cm	56x60x77,5cm	
BM 20	20Lt	7	750W	400V	92Kg	ø31,5x29cm	61x74x84cm	
BM 20H	20Lt	7	900W	400V	100Kg	ø31,5x29cm	61x74x118cm	
BM 30	30Lt	7	1,1Kw	400V	104Kg	ø35x36,5cm	61x74x118cm	
BM 40	40Lt	7	1,6Kw	400V	204Kg	ø25x23cm	70x91x136cm	
BM 60	60Lt	15	3Kw	400V	236Kg	ø31,5x29cm	73x99x149cm	
BM 80	80Lt	15	3,1Kw	400V	280Kg	ø31x29cm	73x100x149cm	

ΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ INVERTER

Chef Mix

ΣΤΙΒΑΡΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΒΑΡΕΩΣ ΤΥΠΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΙΚΙΛΟΜΟΡΦΟ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ CATERING ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ.

- Από ανοξείδωτο ατσάλι ηλεκτροστατικά βαμμένα σε άσπρο χρώμα με πράσινες λεπτομέρειες.
- Ιnox κάδος με χειρολαβές και ατέρμονα με λεβιέ για το ανέβασμα-κατέβασμα του.
- Ηλεκτρονικό INVERTER για επιλογή 6 ταχυτήτων κλειστού τύπου.
- 2 άξονες κινήσης: κατακόρυφος πλανητικός και οριζόντιος.
- Διακόπτης ON/OFF και διακόπτης πανικού για την άμεση παύση της λειτουργίας.
- Ηλεκτρονικό πάνελ με οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανοξείδωτη περσίδα ασφαλείας.
- Τα μοντέλα 40-60 είναι με ηλεκτρική ανύψωση του κάδου.



CHEF

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	διαστ. καδου	Διαστάσεις	Τιμή
CHEF 7,5	7,5Lt	250W	230V	40Kg	ø23x21cm	37x44x61,3cm	
CHEF 10	10Lt	550W	230V	64Kg	ø25x23cm	56x60x78cm	
CHEF 20	20Lt	750W	230V	86Kg	ø31,5x29m	61x74x84cm	
CHEF 20H	20Lt	750W	230V	95Kg	ø31,5x29m	61x74x118cm	
CHEF 30	30Lt	1,1Kw	230V	100Kg	ø35x36,5cm	61x74x118cm	
CHEF 40	40Lt	1,5Kw	230V	200Kg	ø40x37cm	70x91x136cm	
CHEF 60	60Lt	2,2Kw	230V	234Kg	ø45x43,5cm	73x99x149cm	

ΠΛΑΝΗΤΙΚΑ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑ «ΑΝΤΙΘΕΣΗΣ»

Aeromix

ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΕ ΜΗΔΑΜΙΝΟΥΣ ΚΡΑΔΑΣΜΟΥΣ. ΔΥΝΑΤΑ, ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΥΞΗ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΜΕΙΓΜΑΤΩΝ ΖΥΜΗΣ, ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.

- Από ανοξείδωτο ατσάλι ηλεκτροστατικά βαμμένα σε άσπρο χρώμα με μπλέ λεπτομέρειες.
- Ιnox κάδος με χειρολαβές και ατέρμονα με λεβιέ για το ανέβασμα-κατέβασμα του.
- Στα μοντέλα από 60Lt και πάνω ο κάδος είναι με ρόδες για την εύκολη μετακίνηση.

Με επιλογή ταχυτήτων:

- 6 ταχύτητες ηλεκτρονικά για το μοντέλο 7,5Lt
- 7 ταχύτητες μηχανικά για τα μοντέλα 10-20-30-40Lt
- 5 ταχύτητες + παύση ηλεκτρονικά για τα μοντέλα 60-80-100-120-160Lt.
- Ηλεκτρονικό πάνελ με οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ακρίβεια με χρονοδιακόπτη σε «λεπτά-δευτερόλεπτα».
- Ανοξείδωτη περιίδα ασφαλείας.
- Αυτόματο ανέβασμα/κατέβασμα του κάδου.



Συνδυάζει το σπράλ μ' ένα δεύτερο περιστρεφόμενο εξάρτημα «αντίθεσης», το οποίο εξουδετερώνει τη δράση του σπράλ επιτυγχάνοντας έτσι μια διπλή επεξεργασία της ζύμης, δίνοντάς της επιπλέον απαιτούμενο αερισμό.



AEROMIX

Μοντέλο	Χωρητικό-τητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. καδου	Διαστάσεις	Τιμή
AEROMIX 7,5	8Lt	250W	230V	40Kg	ø23x21cm	37x44x61,3cm	
AEROMIX 10	10Lt	550W	400V	58Kg	ø25x23cm	56x60x78cm	
AEROMIX 20	20Lt	750W	400V	112Kg	ø31,5x29m	61x74x84cm	
AEROMIX 20H	20Lt	750W	400V	132Kg	ø31,5x29m	61x74x118cm	
AEROMIX 30	30Lt	1,1Kw	400V	134Kg	ø35x36,5cm	61x74x118cm	
AEROMIX 40	40Lt	1,6Kw	400V	170Kg	ø45x37cm	70x86x136cm	
AEROMIX 60	60Lt	2,7Kw	400V	290Kg	ø45x43cm	77x91x175cm	
AEROMIX 80	80Lt	4,55Kw	400V	415Kg	ø48x50,6cm	77x103x175cm	
AEROMIX 100	100Lt	4,55Kw	400V	435Kg	ø51x60cm	77x103x195,4cm	
AEROMIX 120	120Lt	4,55Kw	400V	580Kg	ø55x60cm	98x112x205cm	
AEROMIX 160	160Lt	6Kw	400V	595Kg	ø60x60cm	98x112x205cm	

ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΚΑΙ ΞΗΡΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ, ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ ΑΒΓΑ.

- Στιβαρές ανοξείδωτες μηχανές μεγάλης παραγωγής, εξαιρετική ευελιξία με τη χρήση οποιουδήποτε είδους αλευριού ή σιμιγδαλιού.
- Διπλός κάδος ζύμωσης, εκ των οποίων ο πίσω είναι ανατρεπόμενος.
- Αφαιρούμενοι άξονες για τον σωστό κι εύκολο καθαρισμό.
- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου και εξωτερική ανεξάρτητη μηχανοκίνηση.
- Διατίθενται κατόπιν παραγγελίας.

* Τα καλούπια των μηχανών είναι extra.

** Σημείωση: Για τις τιμές των μηχανών dominioni επικοινωνήστε με την εταιρία μας.

Φύλλο σε οποιοδήποτε πάχος καθώς και για παραδοσιακές τοπικές σπεσιαλιτέ.



P55

Μόχλος για την ανατροπή του πίσω κάδου, με ανεμιστήρα για την προξήρανση των ζυμαρικών. Ενσωματωμένο ηλεκτρικό μαχαίρι κοπής των ζυμαρικών.

Παραγωγή: 35-50Kg/ώρα
 Ισχύς: 3Kw
 Τάση: 400V
 Βάρος: 230Kg
 Διαστάσεις: 95x96x155cm



P55R COMBI

Ενσωματωμένη μηχανή για ραβιόλι με διπλό φύλλο ζύμης και ηλεκτρονικό μαχαίρι κοπής, με ανεμιστήρα για την προξήρανση των ζυμαρικών.

Παραγωγή ζυμαρικά: 34-54Kg/ώρα
 Παραγωγή ζυμαρικά: 50-60Kg/ώρα
 Ισχύς: 6Kw
 Τάση: 400V
 Βάρος: 380Kg
 Διαστάσεις: 120x110x180cm



P100-150

Ο πίσω κάδος ζύμωσης είναι ηλεκτρονικά ανατρεπόμενος. Αυτόματο σύστημα κοπής των ζυμαρικών με περιστρεφόμενα μαχαίρια και ρυθμιζόμενη ταχύτητα.

Παραγωγή: 100-160Kg/ώρα
 Ισχύς: 6Kw
 Τάση: 400V
 Βάρος: 380Kg
 Διαστάσεις: 115x140x165cm



P250

Ο πίσω κάδος ζύμωσης είναι ηλεκτρονικά ανατρεπόμενος. Αυτόματο σύστημα κοπής των ζυμαρικών με περιστρεφόμενα μαχαίρια και ρυθμιζόμενη ταχύτητα.

Παραγωγή: 180-330Kg/ώρα
 Ισχύς: 10Kw
 Τάση: 400V
 Βάρος: 1550Kg
 Διαστάσεις: 140x170x205cm

ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΕΜΙΣΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

ΜΕ ΜΟΝΟ Ή ΔΙΠΛΟ ΦΥΛΛΟ ΖΥΜΗΣ.

Για γεμιστά ζυμαρικά όπως ραβιόλι, καπελέτι, τორτελίνια, τორτελόνη, κα.

- Στιβαρές μηχανές μεγάλης παραγωγής.
- Διατίθενται κατόπιν παραγγελίας.



RS160

Για διπλό φύλλο ζύμης. Με 2 ζεύγη κυλίνδρων με ρύθμιση του πάχους και με εναλλάξιμο σύστημα καλουπιού. Σιλό γέμισης με σύστημα ρυθμιζόμενης τροφοδοσίας. Μηχανισμός αυτόματης παύσης όταν τελειώνει η ζυμή. Ταμείο μεταφοράς για την εξαγωγή του προϊόντος.

Μήκος φύλλου: 160mm
 Παραγωγή: 80Kg/ώρα
 Σιλό: 3,5Kg γέμιση
 Ισχύς: 750W
 Τάση: 230-400V
 Βάρος: 170Kg
 Διαστάσεις: 50x90x200cm



D160

Για μονό φύλλο ζύμης.

Μήκος φύλλου: 160mm
 Παραγωγή: 25-50Kg/ώρα
 Ισχύς: 1,5Kw
 Τάση: 400V
 Βάρος: 300Kg
 Διαστάσεις: 75x132x149cm



D250N

Για μονό φύλλο ζύμης.

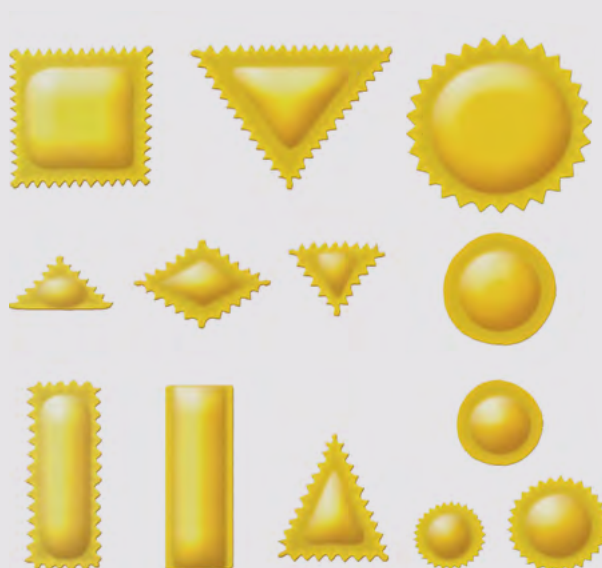
Μήκος φύλλου: 250mm
 Παραγωγή: 125Kg/ώρα
 Ισχύς: 6Kw
 Τάση: 400V
 Βάρος: 600Kg
 Διαστάσεις: 115x110x155cm

Καλούπια

Δείγματα για μονό φύλλο



Δείγματα για διπλό φύλλο



ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ ΣΤΑΤΙΚΟΣ

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΡΑΒΙΟΛΙ, ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ, ΝΙΟΚΙ Κ.ΛΠ. ΓΙΑ ΕΠΙΜΗΚΥΝΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ.

- Εσωτερικά κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι και εξωτερικά βαμμένο σε άσπρο χρώμα.
- Ισχυρές μονώσεις πολυουρεθάνης πάχους 60mm.
- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου με ψηφιακές ενδείξεις.
- Θερμορρυθμιστής για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.
- Με τροπικαλιζέ ανεμιστήρα.
- Ράμπα εισαγωγής του καρτσιού.
- Κλείσιμο πόρτας σε 3 σημεία.



ST 100

Με 20 τελάρα 85x60x6,5cm και 1 ινοχ καρότσι με χειρολαβή.

Παραγωγή:	100Kg/ώρα
Θερμοκρασία:	έως +95 °C
Ισχύς:	8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	400Kg
Διαστάσεις:	131x100x226cm

ΤΡΑΜΠΑΤΟ

ΑΠΟΚΟΛΛΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΕΓΝΩΜΑ ΤΩΝ ΚΟΝΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

- Εσωτερικά κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι και εξωτερικά βαμμένο σε άσπρο χρώμα.
- Ισχυρές μονώσεις πολυουρεθάνης πάχους 40mm.
- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου με ψηφιακές ενδείξεις.
- 7 παλόμενα επίπεδα με μηχανική ρύθμιση της ταχύτητάς τους.
- Ανοξείδωτες αντιστάσεις.
- Με 2 βεντιλατέρ για την κυκλοφορία του αέρα.



TB/100R

Μήκος ταινία 420mm.

Παραγωγή:	100Kg/ώρα
Ισχύς:	8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	230Kg
Διαστάσεις:	260x80x150cm



TB/200R

Μήκος ταινία 600mm.

Παραγωγή:	200Kg/ώρα
Ισχύς:	8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	320Kg
Διαστάσεις:	290x100x160cm



ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΞΗΡΑΝΤΗΡΙΑ

ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ.

- Η εσωτερική και η εξωτερική λαμαρίνα είναι θερμογαλβανισμένες με ειδική επικάλυψη PVC κατάλληλη για τρόφιμα, βαμμένο σε άσπρο χρώμα.
- Ισχυρές μονώσεις πολυουρεθάνης.
- Πάνελ ελέγχου αφής για τα μοντέλα EC25, 50, 100 -S.
- Ηλεκτρονικό πάνελ ελέγχου για το μοντέλο EC24-S.
- Το μοντέλο EC24-S δεν έχει υγρασία, λειτουργεί ως στεγνωτήριο.
- Ανεμιστήρες για την εξαγωγή της υγρασίας με λειτουργία εναλλάξ.
- Inverter για την επιλογή της ταχύτητας των ανεμιστήρων ξεχωριστά για κάθε κύκλο (EC25, 50, 100 -S).
- **Βαλβίδες τύπου πεταλούδα** που ενεργοποιούνται μηχανοκίνητα για την ανανέωση/αναγέννηση του αέρα στο εσωτερικό του θαλάμου.
- **Δυνατότητα προγραμματισμού του χρόνου περιστροφής (δεξιόστροφα και αριστερόστροφα) των ανεμιστήρων και των παύσεων αυτών.**
- **Στον βασικό εξοπλισμό περιλαμβάνονται: καρότσια και τελάρα.**



Ξύλινο τελάρο από ειδικό ξύλο ελάτης με πλαστική σίτα υψηλής αντοχής κατάλληλη για τρόφιμα. Σχήμα μελετημένο που επιτρέπει μεγαλύτερη διέλευση του αέρα πάνω από την ζύμη.



Το μοντέλο **EC24-S** είναι με πλαστικά τελάρα 60x40cm

Μοντέλο	Παραγωγή	Καρότσια	Τελάρα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
EC24-S	72Kg/κύκλο	Ράφια	24 60x40cm	4,3Kw	400V	170Kg	126x80x206cm	
EC25-S	100Kg/κύκλο	1	25 60x120x5,5cm	5Kw	400V	200Kg	167x74x226cm	
EC50-S	200Kg/κύκλο	2	50 60x120x5,5cm	8Kw	400V	300Kg	167x150x226cm	
EC100-S	400Kg/κύκλο	4	100 60x120x5,5cm	17Kw	400V	500Kg	167x259x226cm	

Κατόπιν ζήτησης διατίθενται ξηραντήρια εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα ή ανοξείδωτα μόνο εσωτερικά ή μόνο εξωτερικά.

EXTRA ΚΑΡΟΤΣΙ ►
Ανοξείδωτο καρότσι για την τοποθέτηση των τελάρων.
Διαστάσεις: 61x121x10cm

EXTRA ΤΕΛΑΡΑ ►
Διαστάσεις: 60x120cm

ΑΝΟΙΚΤΙΚΑ ΨΙΛΟΥ ΦΥΛΛΟΥ

ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΠΟΛΥ ΨΙΛΟ ΦΥΛΛΟ ΟΠΩΣ: ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ, ΦΥΛΛΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑ, ΦΥΛΛΩΤΑ ΓΙΑ ΠΕΡΕΚΙΑ Κ.Α.

- Από ανοξείδωτο ατσάλι με ράουλα από ειδικό υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.
- Digital πάνελ με ψηφιακές ενδείξεις.
- Ρύθμιση του πάχους της ζύμης.
- Χειροκίνητη αλλαγή της φοράς της ζύμης.
- Με ρυθμιστή ταχύτητας.

*Ιδανικό για πολύ ψιλό φύλλο όπως:
χωριάτικο, φύλλο μπακλαβά, φυλλωτά
για περέκια κ.α.*



SM-55YH

Με 4 κυλίνδρους.

Διάμ. ζύμης:	έως 55cm
Βάρος ζύμης:	έως 450gr
Ισχύς:	550W
Τάση:	230V
Βάρος:	64Kg
Διαστάσεις:	93x58x55cm



SM-60YH

Με 4 κυλίνδρους.

Διάμ. ζύμης:	έως 60cm
Βάρος ζύμης:	έως 450gr
Ισχύς:	550W
Τάση:	230V
Βάρος:	68Kg
Διαστάσεις:	99x63x55cm



SM-60.3YH

Με 6 κυλίνδρους.

Διάμ. ζύμης:	έως 60cm
Βάρος ζύμης:	έως 450gr
Ισχύς:	800W
Τάση:	230V
Βάρος:	100kg
Διαστάσεις:	120x76x62cm

