



CATALOGO PRODOTTI

PRODUCT CATALOGUE

CATALOGUE

20
22

Macchine per la panificazione e la pasticceria
Bakery and pastry machines
Machines de boulangerie et de pâtisserie

www.goldenmix.it

INDICE

INDEX
INDEX



"La terra produce il grano, ma l'uomo produce il sogno del grano, ed è il sogno che consente il realizzarsi delle cose."

Da sempre cerchiamo di fornire i migliori macchinari per permettere un'ottima lavorazione della materia prima.

Qualità, efficienza, attenzione al cliente e passione sono solo alcuni dei nostri punti di forza.

"The earth produces wheat, but man produces the dream of wheat, and it is the dream that allows things to come true."

We have always tried to provide the best machinery to allow excellent processing of the raw material.

Quality, efficiency, customer focus and passion are just some of our strengths.

"La terre produit le blé, mais l'homme produit le rêve du blé, et c'est le rêve qui permet la réalisation des choses."

Nous avons toujours essayé de fournir les meilleures machines pour permettre un travail optimal de la matière première.

Qualité, efficacité, attention au client et passion ne sont que quelques-uns de nos points forts.

Pag.

GOLDEN MIX ITALIA SRL

Azienda
Company
Société

4

B3C 700+CAR

Baghettatrice 3 cilindri
3 cylinder baguette moulder
Façonneuse à baguette 3 cylinders

6

F2CE 500 / F2CE 600

Formatrice 2 cilindri
2 cylinder moulder machine
Façonneuse à 2 cylindres

8

F3C 600 LUX / F4C 600 LUX

Formatrice 3/4 cilindri
3/4 cylinder moulder machine
Façonneuse à 3/4 cylindres

10

F3C 600 INOX / F4C 600 INOX

Formatrice 3/4 cilindri
3/4 cylinder moulder machine
Façonneuse à 3/4 cylindres

12

GOLDEN 6000

Formatrice 6 cilindri
6 cylinder moulder machine
Façonneuse à 6 cylindres

14



AZIENDA

COMPANY

SOCIÉTÉ



Alcuni esempi di macchinari usati/rigenerati da noi sistemati:

Some examples of used/refurbished machinery we repaired:

Quelques exemples de machines d'occasion/régénérées par nous réparées:



La GOLDEN MIX ITALIA SRL, nasce nel 2010 dall'idea di un gruppo di imprenditori cresciuti nel tessuto produttivo Veneto che per rispondere ad un mercato in continua evoluzione, hanno creato una partnership capace di costruire macchine per la panificazione di qualità.

La GOLDEN MIX ITALIA SRL oltre a produrre baghettatrici e formatrici, è in grado di fornire anche molte altre attrezzature per panifici, pasticcerie, pizzerie... nuove, usate o rigenerate.

La forza dell'azienda sta nella gestione completa della produzione:

- Progettazione tramite un ufficio tecnico che utilizza sistemi CAD bi-tridimensionali;
- Produzione con macchine di ultima generazione tra cui un taglio laser Trumpf con magazzino a 19 postazioni in grado di operare a ciclo continuo senza operatore, centri di lavoro verticali, presse a 6 assi con controllo numerico, 15 postazioni di lavoro per saldatura;
- Assemblaggio, con operatori che da anni di esperienza lavorano in sinergia diretta con l'ufficio tecnico e sono in grado di evolvere costantemente i prodotti, coniugando tecnologia, efficienza e affidabilità, con una grande cura delle esigenze del cliente.

Tutto questo si chiama GOLDEN MIX ITALIA un Made in Italy che viene apprezzato in tutto il Mondo come sinonimo di qualità!



GOLDEN MIX ITALIA SRL is a Company founded by an experienced Venetian businessmen group which has given shape to their ideas to reply to the growing evolution market's request, establishing a partnership for manufacturing high quality bakery machines.

GOLDEN MIX ITALIA SRL in addition to producing baguette moulder machines and moulder machines, is able to supply many other new, used or refurbished equipment for bakeries, pastry shops, pizzerias...

The Company's strength is in the complete management of the production:

- Concept and design realized by our qualified engineering team which uses two/three-dimensional CAD systems;
- Production with latest generation plants including a Trumpf laser cutter with 19 station warehouse capable of operating in a continuous cycle without an operator, vertical machining group, 6 axes presses with numerical control, 15 welding workstations;
- An assembling qualified staff characterized by workers with many years of experience which works in close cooperation with the engineering team allowing the continuous evolution of the products, combining their technology, efficiency and reliability, with a careful attention to the Customer's needs.

All this is GOLDEN MIX ITALIA: a Made in Italy appreciated Worldwide as synonymous of quality!



La GOLDEN MIX ITALIA Srl, a été fondée par un groupe d'entrepreneurs de la région Veneto qui afin de répondre à un marché en constante évolution, a créé un partenariat capable de fabriquer machines de boulangerie de qualité.

La GOLDEN MIX ITALIA SRL produit façonneuses à baguette et façonneuses, mais elle est aussi capable de vous fournir beaucoup d'autres équipements pour boulangeries, pâtisseries, pizzerias... neufs, d'occasion ou complètement régénérés.

La force de l'entreprise réside dans la gestion complète de la production comme suite:

- Conception par une équipe d'ingénieurs et techniciens qui utilisent des systèmes CAD deux-tridimensionnels;
- Un département de production avec les plus récent machines comprenant une découpe laser Trumpf avec un entrepôt de 19 stations capable de fonctionner en cycle continu sans opérateur, des centres d'usinage verticaux, des presses 6 axes à commande numérique, 15 postes de soudage;
- Un département d'assemblage avec des opérateurs qui ont beaucoup d'années d'expérience et qui travaillent en synergie directe avec l'équipe d'ingénieurs et techniciens, ceci permet à l'entreprise d'améliorer ses produits de façon continue, alliant technologie, efficacité et fiabilité, avec un grand soin aux exigences du client.

Tout ceci s'appelle GOLDEN MIX ITALIA «a Made in Italy» qui est apprécié dans tout le Monde comme synonyme de qualité!



Contattateci!
Contact-us!
Contactez-nous!

BAGHETTATRICE 3 CILINDRI

3 CYLINDER BAGUETTE MOULDER
FAÇONNEUSE À BAGUETTE À 3 CYLINDERS



B3C 700+CAR



La B3C 700+CAR è una macchina per la produzione di baguettes adatta a panifici con piccole, medie e grandi produzioni.

La macchina è costituita da 3 cilindri che lavorano la pasta schiacciandola, riducendone lo spessore e direzionando il prodotto verso un tappeto che lo arrotola e lo fa entrare tra 2 "tappeti pressori" contrapposti affinandolo in modo morbido e progressivo. Anch'essi sono regolati da una manopola munita di indicatore millimetrico.

La trameggia è facilmente sollevabile rendendo rapido l'accesso per la pulizia dei cilindri e relativi raschiatori.

La pasta può essere allungata fino a 700mm, poiché la larghezza dei tappeti è di 750mm.

E' una macchina robusta ed adatta a reggere impegnativi carichi di lavoro che permette anche l'utilizzo in linea di lavoro automatica: ad esempio abbinata ad una cella di pre-fermentazione per la produzione di baguettes.

La macchina può venire appoggiata su un tavolo di lavoro, oppure su un carrello dotato di ruote piroettanti che ne facilitano la collocazione.

La B3C 700+CAR è predisposta per l'installazione di un tappeto di uscita motorizzato (USC optional).

Adatta per paste fino al 80/85% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



3 cilindri
3 cylinders
3 cylindres



Maniglia
Handle
Poignée



The B3C 700+CAR is a machine for the production of baguettes suitable for bakeries with small, medium and large productions.

The machine is made up of 3 food-grade nylon pressure cylinders which are adjusted to the most suitable position by the action of a lever that slides on a graduated sector. Having found the right position, the cylinders work the dough by crushing it reducing the thickness and directing the product towards a belt that rolls it up and makes it enter between 2 opposed belts, which softly and progressively refine it. These two "pressure belts" are regulated by a knob equipped with a millimeter indicator.

The hopper can be easily lifted making quick access for cleaning the cylinders and relative scrapers.

The dough can be extended to a length of 700mm, as the width of the belts is 750mm.

This is a robust machine suitable for bearing demanding workloads and also for using in automatic work lines: for instance combined with a pre-fermentation cell for the production of baguettes.

The machine can be placed on a work table, or on a trolley equipped with swivel wheels that make it easy to move.

The B3C 700+CAR is prepared also for the installation of a motorized exit belt (USC optional).

Suitable for dough with hydration greater than 80/85%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La B3C 700+CAR est une machine à baguettes adaptée aux boulangeries de petites, moyennes et grandes productions.

Cette machine est constituée par 3 cylindres de pression en nylon alimentaire. Ils sont ajustés en fonction des besoins dans la position optimale grâce à l'action d'un levier qui glisse sur un secteur gradué. Une fois la position correcte c'est trouvée, les cylindres travaillent la pâte en la pressant, en réduisant son épaisseur et en dirigeant le produit vers un tapis qui l'enroule et la fait entrer entre 2 tapis opposés, qui l'affinent de manière douce et progressive. Ces deux "tapis de pression" sont régulés par un bouton équipé d'un indicateur millimétrique.

La trémie peut être facilement soulevée, ce qui permet un accès rapide pour le nettoyage des cylindres et des racleurs correspondants.

La pâte peut être étirée jusqu'à 700 mm, car la largeur des tapis est de 750mm.

La conception mécanique du B3C 700+CAR a permis d'obtenir une machine robuste adaptée pour supporter des charges de travail exigeantes, en permettant également d'être utilisé dans une ligne de travail automatique: par exemple combiné avec une cellule de pré-fermentation pour la production de baguettes.

La machine peut être placée sur une table de travail, ou sur un socle équipé de roues pivotantes que facilitent son positionnement.

La B3C 700+CAR est conçue pour l'installation d'un tapis de sortie motorisé (USC optional).

Convenable pour pâtes jusqu'à 80/85% d'hydratation.

La machine est conforme aux réglementations de sécurité des machines en vigueur, ainsi qu'aux réglementations d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



Optional: USC

Modello Model Modèle	Cilindri Cylinders Cylindres	Dimensioni Dimensions Dimension	Peso netto Net weight Poids net	Potenza Power Puissance	Pezzature Dough size Calibre
B3C700+CAR	3X500 mm	mm 1050x890x1680h	kg 340	kW 0,75	gr 50-2000
B3C700+CAR+USC	3X500 mm	mm 1050x890x1680h	kg 410	kW 0,93	gr 50-2000

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)
230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujettes à changement sans préavis.

FORMATRICE 2 CILINDRI

2 CYLINDER MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE À 2 CYLINDRES



F2CE 500
F2CE 600



La formatrice F2CE 500/600 è una macchina per la produzione di svariate forme e misure di filoni, filette e pasta avvolta in genere.

Per mezzo del tappeto di introduzione motorizzato, la pasta viene convogliata ai cilindri laminatoi rettificati, il cui particolare trattamento di lucidatura favorisce l'ottimale distacco della pasta dagli stessi. Dopo la laminazione, la pasta viene avvolta dai due tappeti in feltro di lana, i quali scorrendo con moto contrapposto, provvedono all'avvolgimento della pasta nelle varie forme volute, in considerazione della quantità e dell'inclinazione con la quale è stata inserita. Il prodotto così ottenuto può essere riconvogliato verso l'operatore o restare sul vassoio opposto per l'integliamento a seconda delle esigenze.

La griglia di protezione posta sul tappeto d'introduzione dotata di dispositivo di sicurezza per l'arresto del funzionamento, può essere sollevata per facilitare pulizia e manutenzione.

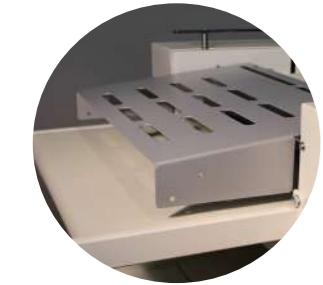
Un dispositivo di arresto del tappeto superiore, consente inoltre di raffinare e/o cilindrare piccole/medie quantità di pasta.

Costruzione in carpenteria pesante con organi in movimento, supporti e cuscinetti sovradiimensionati, verniciatura con polveri epossidiche catalizzate a fuoco. La formatrice è dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti che ne facilitano lo spostamento e dotate di freno per il blocco della macchina durante la lavorazione.

La F2CE 500/600 è predisposta per l'installazione di un filonatore (FIL optional), questo permette la produzione di filoncini o di allungare ulteriormente la pasta. In questo caso non ci sono vassoi nella macchina.

Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



Griglia di sicurezza
Security grid
Grille de protection



Maniglie di regolazione
Adjustment handles
Poignées de réglage



Maniglia blocca tappeto superiore
Upper belt locking knob
Poignée de blocage du tapis supérieur



The F2CE 500/600 is a machine for the production of several shapes and sizes of rolled bread such as long and short loaves.

Thanks to a motorized conveyor belt, the dough is conveyed to the rectified and thickness chrome-plated cylinders, whose preventing dough stickiness on the same.

After the rolling, the dough is rolled up by two belts, which run in opposite directions and wind the dough in the various shapes required, according to the quantity and inclination of the dough loading. The product thus obtained can be returned to the operator or remain on the opposite tray according to one's needs. The protection grid placed on the conveyor belt is equipped with a safety device for stopping operation; it can be raised to facilitate cleaning and maintenance. A device for stopping the upper belt also allows to refine and/or cylinder small/medium quantities of dough.

Steel structure with moving parts, oversized bearings and supports, painting with fire-catalysed epoxy powders. The moulder is equipped with 2 fixed and 2 swivel wheels with brakes for easy movement of the machine.

The F2CE 500/600 is designed for the installation of a pressure table (FIL optional), this allows the production of loaves or to further stretch the dough. In this case there are not trays.

Suitable for dough with hydration greater than 70/75%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La façonneuse F2CE 500/600 est une machine pour la production de différentes formes et dimensions de pains et de la pâte roulée en général.

Au moyen du tapis d'alimentation motorisé, la pâte est acheminée vers les cylindres laminoirs rectifiés, dont le traitement de polissage particulier favorise le détachement optimal de la pâte. Après laminage, la pâte est enveloppée par les deux tapis en laine qui, en coulissant avec un mouvement opposé, enroulent la pâte dans les différentes formes souhaitées, en raison de la quantité et de l'inclinaison avec laquelle elle a été insérée. Le produit ainsi obtenu peut être retourné vers l'opérateur ou rester sur le plateau opposé selon les exigences.

La grille de protection placée sur le tapis d'introduction, équipée d'un dispositif de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement, peut être soulevée pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Un dispositif d'arrêt du tapis supérieur permet également d'affiner et/ou de cylindrer petites/moyennes quantités de pâtes.

Construction de menuiserie lourde avec pièces mobiles, supports et roulements surdimensionnés, peinture en poudre époxy catalysée au feu. La façonneuse est équipée de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes qui facilitent le mouvement et équipée d'un frein pour bloquer la machine pendant l'usinage.

La F2CE 500/600 est conçue pour l'installation d'un tapis de sortie (FIL optional), ceci permet d'allonger ultérieurement la pâte. Dans ce cas, il n'y a pas de plateaux dans la machine.

Convenable pour pâtes jusqu'à 70/75% d'hydratation.

La machine est conforme aux réglementations de sécurité des machines en vigueur, ainsi qu'aux réglementations d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



Optional: FIL.

Modello Model Modèle	Cilindri Cylinders Cylindres	Dimensioni Dimensions Dimension	Peso netto Net weight Poids net	Potenza Power Puissance	Pezzature Dough size Calibre
F2CE 500	2X500 mm	mm 1180x770x1220h	kg 150	kw 0,75	gr 15-1500
F2CE 600	2X615 mm	mm 1180x885x1220h	kg 170	kw 0,75	gr 15-1500
F2CE 500 + FIL.500	2X500 mm	mm 1670x770x1220h	kg 180	kw 0,75	gr 15-1500
F2CE 600 + FIL.600	2X615 mm	mm 1670x885x1220h	kg 230	kw 0,75	gr 15-1500

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)
230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujettes à changements sans préavis.

FORMATRICE 3/4 CILINDRI

3/4 CYLINDER MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE À 3/4 CYLINDRES



F3C 600 LUX
F4C 600 LUX



La formatrice F3C/F4C 600 LUX è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature e con la possibilità di cilindrare la pasta grazie al meccanismo di blocco del tappeto superiore.

È dotata di uno scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina.

La macchina è costruita in lamiera d'acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox 304 e quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina.

I cilindri sono rettificati e cromati a spessore, hanno una larghezza utile di 600 mm e sono protetti da raschiatori.

La formatrice è dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti che ne facilitano lo spostamento e dotate di freno per il blocco della macchina durante la lavorazione.

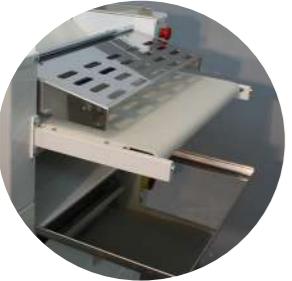
I vassoi sono in inox 304.

La macchina è dotata inoltre di un dispositivo di antiscarto rapidamente regolabile per una morbida e maggiore arrotolatura della pasta.

La F3C/F4C 600 LUX è predisposta per l'installazione di un filonatore (FIL optional), questo permette la produzione di filoncini o di allungare ulteriormente la pasta. In questo caso non ci sono vassoi nella macchina.

Adatta per pasta fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



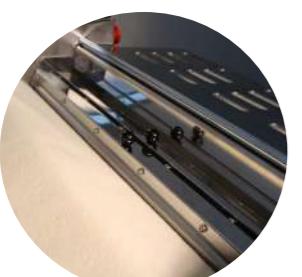
Griglia di sicurezza inox e vassoi inox
Security inox grid and stainless steel trays
Grille de protection inox et plateaux en acier inoxydable



Maniglie
Handles
Poignées



Maniglia antiscarto
Lamination thickness handle
Dispositif de stratification d'épaisseur



Raschiatori
Scrapers
Racleurs



The F3C/F4C 600 LUX is a machine able to mould several types of bread rolled up in various sizes and with the possibility of cylinder the dough, thanks to the locking mechanism of the upper belt.

It is equipped with a slide for returning the pieces to the operator or to the tray on the back of the machine.

The machine is made in steel sheet of considerable strength and all the moving parts are mounted on sealed bearings. The cylinder protection is in stainless steel and when it is lifted, a device that blocks the machine is activated.

The cylinders are rectified and thickness chromium-plated, they have a useful width of 600 mm and they are protected by scrapers.

The moulder is equipped with 2 fixed and 2 swivel wheels with brakes for easy movement of the machine.

Trays are in stainless steel.

The machine is also equipped with a lamination thickness handle quickly adjustable for a soft and greater rolling of the dough.

The F3C/F4C 600 LUX is designed for the installation of a pressure table (FIL optional), this allows the production of loaves or to further stretch the dough. In this case there are not trays in the machine.

Suitable for dough with hydration greater than 70/75%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La façonneuse F3C 600 LUX et F4C 600 LUX est une machine capable de former plusieurs types de pains roulés dans différentes tailles et avec la possibilité de rouler/d'aplatis la pâte grâce au mécanisme de blocage du tapis supérieur.

Elle est équipée d'une goulotte pour le retour des pièces à l'opérateur ou au plateau placé à l'arrière.

La machine est construite en tôle d'acier d'une résistance considérable et toutes les pièces mobiles sont montées sur des roulements étanches, la protection des cylindres est en acier inoxydable et lorsqu'elle est soulevée, un dispositif la bloque.

Les cylindres sont rectifiés et chromés à épaisseur, ils ont une largeur utile de 600mm et ils sont protégés par des racleurs.

La façonneuse est équipée de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes qui facilitent le mouvement et équipée d'un frein pour bloquer la machine pendant l'usinage.

Les plateaux sont en inox 304.

La machine est également équipée d'un dispositif de stratification d'épaisseur réglable rapidement pour un laminage doux de la pâte.

La F3C/F4C 600 LUX est conçue pour l'installation d'un tapis de sortie (FIL optional), ceci permet d'allonger ultérieurement la pâte. Dans ce cas, il n'y a pas de plateaux dans la machine.

Convenable pour pâtes jusqu'à 70/75% d'hydratation.

La machine est conforme aux réglementations de sécurité des machines en vigueur, ainsi qu'aux réglementations d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



Optional: FIL.

Modello Model Modèle	Cilindri Cylinders Cylindres	Dimensioni Dimensions Dimension	Peso netto Net weight Poids net	Potenza Power Puissance	Pezzature Dough size Calibre
F3C 600 LUX	3X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 260	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 LUX	4X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 270	kw 0,75	gr 15-2500
F3C 600 LUX + FIL.600	3X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 LUX + FIL.600	4X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)
230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujettes à changement sans préavis.

FORMATRICE 3/4 CILINDRI INOX

3/4 CYLINDER MOULDER MACHINE IN STAINLESS STEEL

FAÇONNEUSE À 3/4 CYLINDRES EN ACIER INOXYDABLE



F3C 600 INOX

F4C 600 INOX



La formatrice F3C/F4C 600 INOX è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature e con la possibilità di cilindrare la pasta grazie al meccanismo di blocco del tappeto superiore.

È dotata di uno scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina.

La macchina è costruita in lamiera d'acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox 304 e quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina.

I cilindri sono rettificati e cromati a spessore, hanno una larghezza utile di 600 mm e sono protetti da raschiatori.

La formatrice è dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti che ne facilitano lo spostamento e dotate di freno per il blocco della macchina durante la lavorazione.

I vassoi sono in inox 304.

La macchina è dotata inoltre di un dispositivo di antiscarto rapidamente regolabile per una morbida e maggiore arrotolatura della pasta.

La F3C/F4C 600 LUX è predisposta per l'installazione di un filonatore (FIL optional), questo permette la produzione di filoncini o di allungare ulteriormente la pasta. In questo caso non ci sono vassoi nella macchina.

Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



Griglia di sicurezza inox e vassoi inox

Security inox grid and stainless steel trays

Grille de protection inox et plateaux en

acier inoxydable



Maniglie
Handles
Poignées



Maniglia antiscarto
Lamination thickness handle
Dispositif de stratification d'épaisseur



Raschiatori
Scrapers
Racleurs



The F3C/F4C 600 INOX is a machine able to mould several types of bread rolled up in various sizes and with the possibility of cylinder the dough, thanks to the locking mechanism of the upper belt.

It is equipped with a slide for returning the pieces to the operator or to the tray on the back of the machine.

The machine is made in steel sheet of considerable strength and all the moving parts are mounted on sealed bearings. The cylinder protection is in stainless steel and when it is lifted, a device that blocks the machine is activated.

The cylinders are rectified and thickness chromium-plated, they have a useful width of 600 mm and they are protected by scrapers.

The moulder is equipped with 2 fixed and 2 swivel wheels with brakes for easy movement of the machine.

Trays are in stainless steel.

The machine is also equipped with a lamination thickness handle quickly adjustable for a soft and greater rolling of the dough.

The F3C/F4C 600 LUX is designed for the installation of a pressure table (FIL optional), this allows the production of loaves or to further stretch the dough. In this case there are not trays in the machine.

Suitable for dough with hydration greater than 70/75%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



The façonneuse F3C 600 INOX et F4C 600 INOX est une machine capable de former plusieurs types de pains roulés dans différentes tailles et avec la possibilité de rouler/d'aplatis la pâte grâce au mécanisme de blocage du tapis supérieur.

Elle est équipée d'une goulotte pour le retour des pièces à l'opérateur ou au plateau placé à l'arrière.

La machine est construite en tôle d'acier d'une résistance considérable et toutes les pièces mobiles sont montées sur des roulements étanches, la protection des cylindres est en acier inoxydable et lorsqu'elle est soulevée, un dispositif la bloque.

Les cylindres sont rectifiés et chromés à épaisseur, ils ont une largeur utile de 600mm et ils sont protégés par des racleurs.

La façonneuse est équipée de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes qui facilitent le mouvement et équipée d'un frein pour bloquer la machine pendant l'usinage.

Les plateaux sont en inox 304.

La machine est également équipée d'un dispositif de stratification d'épaisseur réglable rapidement pour un laminage doux de la pâte.

La F3C/F4C 600 LUX est conçue pour l'installation d'un tapis de sortie (FIL optional), ceci permet d'allonger ultérieurement la pâte. Dans ce cas, il n'y a pas de plateaux dans la machine.

Convenable pour pâtes jusqu'à 70/75% d'hydratation.

La machine est conforme aux réglementations de sécurité des machines en vigueur, ainsi qu'aux réglementations d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



Optional: FIL.

Modello Model Modèle	Cilindri Cylinders Cylindres	Dimensioni Dimensions Dimension	Peso netto Net weight Poids net	Potenza Power Puissance	Pezzature Dough size Calibre
F3C 600 INOX	3X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 260	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 INOX	4X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 270	kw 0,75	gr 15-2500
F3C 600 INOX + FIL.600	3X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 INOX + FIL.600	4X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)

230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujettes à changement sans préavis.



FORMATRICE 6 CILINDRI

6 CYLINDER MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE À 6 CYLINDRES



GOLDEN 6000



La formatrice GOLDEN 6000 è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature e con una produzione oraria adatta ad essere inserita in linea: può arrivare a superare i 6000 pezzi per ora.

E' dotata in ingresso di 2 cilindri pressori in nylon alimentare, motorizzati e regolabili in modo indipendente mediante 2 maniglie: questi provvedono a una pre-laminazione della pasta, prima di procedere verso il gruppo 4 cilindri che finiscono la laminazione in modo ottimale. La pasta viene successivamente avolta da 2 tappeti arrotolatori dotati di dispositivo antiscarto. In uscita la pasta avvolta, arriva ad un filonatore dotato di motoriduttore indipendente, facilmente regolabile mediante 2 maniglie. Quest'ultimo ha una larghezza utile di 630 mm.

La Golden 6000 è costruita in acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox e quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina.

I comandi elettrici, come le sicurezze sono in 24 volt.

La macchina è dotata di ruote piroettanti e frenanti per una comoda installazione e a richiesta può essere dotata di inverter (optional) per un abbinamento ottimale ove venga inserita in linea di produzione.

Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



The GOLDEN 6000 moulder machine is able to mould several types of bread rolled up in various sizes and sizes and with an hourly production suitable to be inserted in a line: it can reach over 6000 pieces per hour.

It is equipped with 2 entry motorized and food-grade nylon cylinders that can be independently adjusted by 2 handles: these provide for a pre-lamination phase of the dough, before proceeding to the 4 cylinders group which finishes the lamination phase in an optimal way. The dough is then rolled up by 2 belts, equipped with a lamination thickness handle. At the exit the rolled dough reaches a pressure table, equipped with an independent gearmotor, easily adjustable by means of 2 handles. This has a useful width of 630 mm.

The machine is made in stainless steel sheet of considerable strength and all the moving parts are mounted on sealed bearings. The cylinder protection is in stainless steel and when it is lifted, a device that blocks the machine is activated.

The electrical controls, like the safeties, are in 24 volts.

The machine is equipped with swivel and braking wheels for easy installation and on request it can be equipped with an inverter (optional) for an optimal combination where it is inserted in the production line.

Suitable for pastes up to 70/75% hydration.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La façonneuse GOLDEN 6000 est une machine capable de former plusieurs types de pains emballés dans différentes tailles et avec une production horaire apte à être insérée dans la ligne: elle peut atteindre plus de 6000 pièces par heure.

Elle est équipée à l'entrée de 2 cylindres presseurs motorisés en nylon pour aliments et réglables indépendamment au moyen de 2 poignées: celles-ci permettent un pré-laminage de la pâte, avant de procéder vers le groupe des 4 cylindres qui finissent le laminage de manière optimale. La pâte est ensuite enveloppée dans 2 tapis roulants équipés d'un dispositif de stratification d'épaisseur. À la sortie de la pâte enveloppée, elle arrive chez un tapis de sortie équipé d'un motoréducteur indépendant et rapidement réglable au moyen de 2 poignées, le tapis de sortie a une largeur utile de 630mm.

Le Golden 6000 est construit en acier d'une résistance considérable et toutes les pièces mobiles sont montées sur des roulements étanches, la protection des cylindres est en acier inoxydable et lorsqu'elle est soulevée, un dispositif bloque la machine.

Les commandes électriques, comme les sécurités, sont en 24 volts.

La machine est équipée de roues pivotantes avec frein qui facilitent le mouvement et sur demande, elle peut être équipée d'un onduleur (optional) pour une combinaison optimale là où elle est insérée dans la ligne de production.

Convenable pour pâtes jusqu'à 70/75% d'hydratation.

La machine est conforme aux réglementations de sécurité des machines en vigueur, ainsi qu'aux réglementations d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Modello Model Modèle	Cilindri Cylinders Cylindres	Dimensioni Dimensions Dimension	Peso netto Net weight Poids net	Potenza Power Puissance	Pezzature Dough size Calibre
GOLDEN 6000	2X600 mm 4X600 mm	mm 2745x1020x1358h	kg 700	kw 2,1	gr 15-3000

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)

230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni senza preavviso.

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujettes à changement sans préavis.



GOLDEN MIX ITALIA S.R.L.

Via dell'Industria, 36/38
36016 Thiene (VI) - ITALY

Ph: +39 0445 820063
Mob: +39 347 5557792
Mob: +39 349 6455987
Email: info@goldenmix.it

www.goldenmix.it

