



GOLDEN MIX
ITALIA



30 ANNI DI ESPERIENZA

**FORMATRICI E
BAGHETTATRICI**

PER TUTTI I TIPI DI PANE ARROTOLATO, CROISSANTS E BAGUETTES

MACCHINA ROBUSTA PER LA PRODUZIONE DI BAGUETTES FINO A 750 MM ADATTA ANCHE ALL'UTILIZZO IN LINEA, IDONEA PER IMPASTI FINO ALL'80% DI IDRATAZIONE.

- 3 cilindri per fare un doppio passaggio della pasta
- 2 tappeti pressori contrapposti regolabili con manopola
- Tramoggia facilmente sollevabile e 3 raschiatori facilmente removibili
- Larghezza extra dei tappeti: 750 mm
- Predisposizione per caricamento automatico
- Macchina posizionata su carrello (optional C) con ruote piroettanti
- Predisposizione per l'installazione di un tappeto di uscita motorizzato (optional U)



B3C700 C



B3C700 CU

MODELLO	TAPPETI	CARRELLO	TAPPETO USCITA MOTORIZZATO	DIMENSIONI	PESO NETTO	POTENZA	PEZZATURE
				mm	kg	kw	gr
B3C700	750 mm	-	-	930x1045x880h	260	0,75	50-2500
B3C700 C	750 mm	si	-	930x1045x1680h	310	0,75	50-2500
B3C700 CU	750 mm	si	si	1800x1045x1680h	360	0,75	50-2500

FORMATRICE A 2 CILINDRI

F2C

MACCHINA IN GRADO DI FORMARE MOLTEPLICI FORME DI PANE ARROTOLATO, ADATTA PER IMPASTI FINO AL 60% DI IDRATAZIONE.

- Albero cilindro cromato da 20 mm per una maggiore affidabilità
- Cuscinetti sovradimensionati
- Tappetti smontabili agevolmente
- Blocco cilindri interno in alluminio da 15 mm
- Scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta (optional F) fino a 600 mm.
- Blocco tappeti superiore
- Raschiatori di serie
- Cilindri cromati a spessore
- 4 ruote da 80 mm (2 piroettanti con freno)



F2C 500 F



F2C 500

MODELLO	CILINDRI	VASSOIO ENTRATA USCITA	FILONATORE	ANTISCARTO	DIMENSIONI mm	PESO NETTO kg	POTENZA kw	PEZZATURE gr
F2C 500	2 x 500 mm	si	-	-	1170x850x1230h	150	0,75	20-1500
F2C 500 F	2 x 500 mm	-	si	-	1870x850x1230h	180	0,75	20-1500
F2C 600	2 x 615 mm	si	-	-	1170x965x1230h	170	0,75	20-1500
F2C 600 F	2 x 615 mm	-	si	-	1870x965x1230h	230	0,75	20-1500

FORMATRICE A 2 CILINDRI CON DISPOSITIVO ANTISCARTO

F2CA

MACCHINA IN GRADO DI FORMARE MOLTEPLICI FORME DI PANE ARROTOLATO, DOTATA DI DISPOSITIVO ANTISCARTO RAPIDAMENTE REGOLABILE PER UNA MORBIDA E MAGGIORE ARROTOLATURA DELLA PASTA CHE CONSENTE ANCHE L'AVVOLGIMENTO DEI CROISSANTS. ADATTA PER IMPASTI FINO AL 60% DI IDRATAZIONE.

- Albero cilindro cromato da 20 mm per una maggiore affidabilità
- Cuscinetti sovradimensionati
- Tappetti smontabili agevolmente
- Blocco cilindri interno in alluminio da 15 mm
- Scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta (optional F) fino a 600 mm
- Blocco tappeti superiore
- Raschiatori di serie
- Cilindri cromati a spessore
- 4 ruote da 80 mm (2 piroettanti con freno)



F2CA 500



Leva dispositivo antiscarto

MODELLO	CILINDRI	VASSOIO ENTRATA USCITA	FILONATORE	ANTISCARTO	DIMENSIONI mm	PESO NETTO kg	POTENZA kw	PEZZATURE gr
F2CA 500	2 x 500 mm	si	-	si	1170x850x1230h	150	0,75	20-1500
F2CA 500 F	2 x 500 mm	-	si	si	1870x850x1230h	180	0,75	20-1500
F2CA 600	2 x 615 mm	si	-	si	1170x965x1230h	170	0,75	20-1500
F2CA 600 F	2 x 615 mm	-	si	si	1870x965x1230h	230	0,75	20-1500

FORMATRICE A 3/4 CILINDRI

F3C F4C

MACCHINA IN GRADO DI FORMARE MOLTEPLICI FORME DI PANE ARROTOLATO E CROISSANTS, CON LA POSSIBILITÀ DI CILINDRARE LA PASTA. ADATTA PER IMPASTI FINO AL 60% DI IDRATAZIONE.

- Vassoi e protezione cilindri in acciaio inox
- Tappeto superiore pretensionato (senza regolazione)
- Blocco tappeto superiore per laminare la pasta
- Scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore
- Cilindri cromati a spessore, larghezza utile 615 mm
- Dispositivo antiscarto regolabile per una maggiore arrotolatura della pasta
- Tappeto di entrata a richiesta su misura (da 30 cm a 85 cm)
- 4 raschiatori
- 4 ruote da 80 mm (2 piroettanti con freno)
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta (optional F) fino a 600 mm



F3C 600 F



F3C 600

MODELLO	CILINDRI	VASSOIO ENTRATA USCITA	FILONATORE	ANTISCARTO	DIMENSIONI mm	PESO NETTO kg	POTENZA kw	PEZZATURE gr
F3C 600	3 x 615 mm	si	-	si	1200x1000x1220h	260	0,75	20-2000
F3C 600 F	3 x 615 mm	-	si	si	1720x1000x1220h	310	0,75	20-2000
F4C 600	4 x 615 mm	si	-	si	1200x1000x1220h	270	0,75	20-2000
F4C 600 F	4 x 615 mm	-	si	si	1720x1000x1220h	310	0,75	20-2000

FORMATRICE A 3/4 CILINDRI IN ACCIAIO INOX

F3C F4C INOX

MACCHINA IN GRADO DI FORMARE MOLTEPLICI FORME DI PANE ARROTOLATO E CROISSANTS, CON LA POSSIBILITÀ DI CILINDRARE LA PASTA. ADATTA PER IMPASTI FINO AL 60% DI IDRATAZIONE.

- Macchina in acciaio inox
- Vassoi e protezione cilindri in acciaio inox
- Tappeto superiore pretensionato (senza regolazione)
- Blocco tappeto superiore per laminare la pasta
- Scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore
- 4 raschiatori
- Dispositivo antiscarto regolabile per una maggiore arrotolatura della pasta
- Cilindri cromati a spessore, larghezza utile 615 mm
- 4 ruote da 80 mm (2 piroettanti con freno)
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta (optional F) fino a 600 mm



F3C 600 INOX F



F3C 600 INOX

MODELLO	CILINDRI	VASSOIO ENTRATA USCITA	FILONATORE	ANTISCARTO	DIMENSIONI mm	PESO NETTO kg	POTENZA kw	PEZZATURE gr
F3C 600 INOX	3 x 615 mm	si	-	si	1200x1000x1220h	260	0,75	20-2000
F3C 600 INOX F	3 x 615 mm	-	si	si	1720x1000x1220h	310	0,75	20-2000
F4C 600 INOX	4 x 615 mm	si	-	si	1200x1000x1220h	270	0,75	20-2000
F4C 600 INOX F	4 x 615 mm	-	si	si	1720x1000x1220h	310	0,75	20-2000

FORMATRICE A 6 CILINDRI IN ACCIAIO INOX

GOLDEN 6000

MACCHINA IN GRADO DI FORMARE MOLTEPLICI FORME DI PANE ARROTOLATO E CROISSANTS, IDONEA PER LAVORARE IN LINEA, CON UNA PRODUZIONE ORARIA FINO A 6000 PEZZI. ADATTA PER IMPASTI FINO AL 60% DI IDRATAZIONE.

- Macchina in acciaio inox
- 2 cilindri pressori motorizzati in nylon alimentare
- Pre-laminazione della pasta grazie a 2 cilindri regolabili in modo indipendente mediante 2 maniglie
- Gruppo di ulteriori 4 cilindri per la fase finale di laminazione
- 2 tappeti arrotolatori dotati di dispositivo antiscarto
- Filonatore con larghezza utile da 630 mm dotato di motoriduttore indipendente regolabile mediante 2 maniglie
- 8 ruote da 80 mm (6 piroettanti con freno)
- Inverter disponibile come optional



GOLDEN 6000

MODELLO	CILINDRI	VASSOIO RACCOGLI PEZZI	FILONATORE	ANTISCARTO	DIMENSIONI mm	PESO NETTO kg	POTENZA kw	PEZZATURE gr
GOLDEN 6000	6 x 615 mm	si	si	si	2270x1000x1360h	700	2,1	20-2500



GOLDEN MIX

ITALIA

PER TUTTI I TIPI DI PANE ARROTOLATO, CROISSANTS E BAGUETTES



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



commerciale@goldenmix.it
info@goldenmix.it



+39 0445 820063



+39 347 5557792
+39 349 6455987
+39 351 3585419



www.goldenmix.it