



## CATALOGO PRODOTTI

PRODUCT CATALOGUE

CATALOGUE

كتالوج المنتجات

20

24



**The secret to savory success! Our machinery for bakeries and pastry shops transforms ingredient quality into delicious masterpieces.**

**Il segreto del successo saporito! I nostri macchinari per panifici e pasticcerie trasformano la qualità degli ingredienti in dolci capolavori.**

**;El secreto del éxito sabroso! Nuestras máquinas para panaderías y pastelerías transforman la calidad de los ingredientes en deliciosas obras maestras.**

**Le secret du succès savoureux ! Nos machines pour les boulangeries et pâtisseries transforment la qualité des ingrédients en délicieuses œuvres d'art.**

**سر النجاح الشهي! آلاتنا لمخابز وحلويات تحول جودة المكونات إلى تحف حلوة.**



**GOLDEN MIX ITALIA SRL**

# INDEX

## INDEX

فهرس



### ◦ GOLDEN MIX ITALIA SRL

Company

Société

شركة

4

### ◦ B3C 700+CAR

3 cylinder baguette moulder

Faconneuse à baguette à 3 cylindres

الة قوالب الخبز الفرنسي ذو 3 اصطوانات

6

### ◦ F3C 600 LUX / F4C 600 LUX

3/4 cylinder moulder machine

Faconneuse à 3/4 cylindres

الات تشكيل ذو 3/4 اصطوانات

10

### ◦ F3C 600 INOX / F4C 600 INOX

3/4 cylinder moulder machine

Faconneuse à 3/4 cylindres

الات تشكيل ذو 3/4 اصطوانات

12

### ◦ F2CE 500 / F2CE 600

2 cylinder moulder machine

Faconneuse à 2 cylindres

الات تشكيل ذو 2 اصطوانات

14

### ◦ GOLDEN 6000

6 cylinder moulder machine

Faconneuse à 6 cylindres

الات تشكيل ذو 6 اصطوانات

16

### ◦ SFE 500/600

Sheeter

Laminoir

مصفحة

18



# COMPANY

## SOCIÉTÉ

### شركة



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!



هي شركة أسستها مجموعة رجال أعمال من البندقية ذوي الخبرة والتي شكلت أفكارهم للرد على طلب سوق التطور المتزايد، وإنشاء شراكة GOLDEN MIX ITALIA SRL.. لتصنيع آلات مخابز عالية الجودة بالإضافة إلى إنتاج آلات قولب الرغيف الفرنسي وألات الكتف، قادرة على توفير العديد من المعدات الجديدة أو المستخدمة أو المجددة للمخابز ومحلات المعجنات ومطعم البيتزا.... تكمن قوة الشركة في الإدارة الكاملة للإنتاج: • المفهوم والتصميم الذي حققه فريقنا الهندسي المؤهل مع 19 مستودع محطة قادر على العمل في دورة مستمرة Trumpf ثنائية/ثلاثية الأبعاد : • الإنتاج مع أحدث مصانع الجيل بما في ذلك قاطع ليزر CAD والذي يستخدم أنظمة بدون مشغل، مجموعة الآلات الأساسية، 6 محاور مكبس مع التحكم العددي، 15 محطة عمل لحام : • تجميع موظفين مؤهلين يتميزون بالعمال الذين لديهم سنوات عديدة من الخبرة ويعملون بالتعاون الوثيق مع الفريق الهندسي مما يسمح بالتطور المستمر للمنتجات، الجمع بين التكنولوجيا والكافأة والموثوقية، مع الاهتمام الدقيق باحتياجات العميل.

كل هذا هو Made in Italy يتم تقديره في جميع أنحاء العالم كم rádف للجودة

Some examples of used/refurbished machinery we repaired:

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

: بعض الأمثلة على الآلات المستخدمة/المجدة التي قمنا بإصلاحها :



**Contattattec!**

Contactez-nous!

تواصل معنا!

# 3 CYLINDER BAGUETTE MOULDER

FAÇONNEUSE À BAGUETTE À 3 CYLINDERS

آلة قوالب الخبز الفرنسي ذو 3 اسطوانات



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.



## 3 cylinders

3 cylindres

اصطوانات 3



## Handle

Poignée

مقبض



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.



هي آلة لإنتاج الرغيف الفرنسي المناسب للمخابز ذات الامثلية المختصة والمتخصصة والكبيرة B3C 700 + CAR. تتكون الآلة من 3 أسطوانات ضغط تأيلون من الدرجة الغذائية يتم تعديلاها إلى الوضع الأنسب من خلال عمل الرافعة التي تنزلق في قطاع متدرج. بعد العثور على الموضع المناسب، تعمل الأسطوانات على تشغيل العجينة عن طريق سحقها لتقليل السماكة وتوجيه المنتج نحو حزام يلفها ويجعلها تدخل بين الأحزمة المتعارضة 2، والتي تعمل على صقلها بهدوء وتدريج. يتم تنظيم هذين «حزامي الضغط» بواسطة مقبض مزود بممؤشر ملليمتر يمكن رفع القافز بسهولة للوصول السريع لتنظيف الأسطوانات والكافشطات النسبيّة.

يمكن تمديد العجينة إلى طول 700 ملم، حيث يبلغ عرض الأحزمة 750 ملم.

هذه آلة قوية مناسبة لتحمل أعباء العمل الصعبة وأيضاً للاستخدام في خطوط العمل التلقائية: على سبيل المثال جنباً إلى جنب مع خلية ما قبل التخمير لإنتاج الرغيف الفرنسي.

يمكن وضع الآلة على طاولة عمل، أو على عربة مزودة بعجلات دواره تسهل تحريكها.

(احتياطي USC) أيضاً لتركيب حزام خروج محرك B3C 700 + CAR يتم إعداد

مناسبة للعجين مع ترتيب أكبر من 80/85%.

تمثّل الآلة لأنظمة السلامة الآلية المعتمد بها، فضلاً عن الامتثال للوائح النظافة الخاصة بمواد الاتصال الغذائية

# B3C700+CAR



Model Modèle نموذج	Cylinders Cylindres أسطوانات	Dimensions Dimension حجم	Net weight Poids net الوزن الصافي	Power Puissance قدرة	Dough size Calibre حجم العجين
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

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

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

قد نقوم بتحريك أبعاد ومواصفات التقنية والرسوم التوضيحية والأوصاف دون إشعار مسبق.

# 3/4 CYLINDER MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE À 3/4 CYLINDRES

الات تشكيل ذو 3/4 اصطوانات



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'aplatisr 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.



هي آلة قادرة على تشكيل عدة أنواع من الخبز الملفوف بأحجام مختلفة ومع إمكانية اسطوانة العجين، وذلك بفضل آلية قفل الحزام العلوي.

وهي مجهزة بشريحة لإعادة القطع إلى المشغل أو إلى الصيانة الموجودة في الجزء الخلفي من الجهاز.

الآلة مصنوعة من ألواح فولاذية ذات قوة كبيرة وجميع الأجزاء المتحركة مثبتة على محامل مغلفة. تكون حماية الآلة مصنوعة من ألواح فولاذية ذات قوة كبيرة وجميع الأجزاء المتحركة مثبتة على محامل مغلفة. تكون حماية الآلة مصنوعة من ألواح فولاذية ذات قوة كبيرة وجميع الأجزاء المتحركة مثبتة على محامل مغلفة.

يتم تصحيح الأسطوانات وسمكها مطابق بالكروم، وعرضها مفيد 600 ملم وهي محمية بواسطة مكشطات.

تم تجهيز القالب بعجلات دواره ثابتة 2 مع مكابح لسهولة حركة الجهاز.

الصوابي في الفولاذ المقاوم للصدأ.

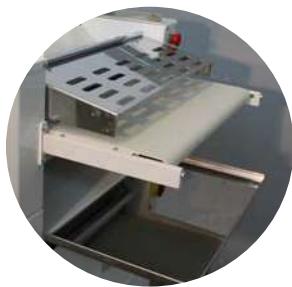
تم تجهيز الجهاز أيضاً بمقبض سماكة التصفيح القابل للتعديل بسرعة لدحرجة العجينة الناعمة والأكبر.

وهذا يسمح بإنتاج الأرغفة أو زيادة تمديد العجين. FIL لتركيب طاولة ضغط ( اختياري F3C/F4C 600 LUX ) تم تصميم

في هذه الحالة لا توجد صوابي في الآلة.

المناسبة للعجين مع ترطيب أكبر من 70/75%.

تمثل الآلة لأنظمة سلامة الآلة المعتمول بها، فضلاً عن الامتثال للوائح النظافة الخاصة بممواد الاتصال الغذائي.



## Security inox grid and stainless steel trays

Grille de protection inox et plateaux en acier inoxydable

شبكة إنوكس أمنية وصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ

## Handle

Poignée  
مقبض



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'aplatisr 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.



## Lamination thickness handle

Dispositif de stratification d'épaisseur

مقبض سمك التصفيح

## Scrapers

Racleurs  
مكشطات



هي آلة قادرة على تشكيل عدة أنواع من الخبز الملفوف بأحجام مختلفة ومع إمكانية اسطوانة العجين، وذلك بفضل آلية قفل الحزام العلوي.

وهي مجهزة بشريحة لإعادة القطع إلى المشغل أو إلى الصيانة الموجودة في الجزء الخلفي من الجهاز.

الآلة مصنوعة من ألواح فولاذية ذات قوة كبيرة وجميع الأجزاء المتحركة مثبتة على محامل مغلفة. تكون حماية الآلة مصنوعة من ألواح فولاذية ذات قوة كبيرة وجميع الأجزاء المتحركة مثبتة على محامل مغلفة.

يتم تصحيح الأسطوانات وسمكها مطابق بالكروم، وعرضها مفيد 600 ملم وهي محمية بواسطة مكشطات.

تم تجهيز القالب بعجلات دواره ثابتة 2 مع مكابح لسهولة حركة الجهاز.

الصوابي في الفولاذ المقاوم للصدأ.

تم تجهيز الجهاز أيضاً بمقبض سماكة التصفيح القابل للتعديل بسرعة لدحرجة العجينة الناعمة والأكبر.

وهذا يسمح بإنتاج الأرغفة أو زيادة تمديد العجين. FIL لتركيب طاولة ضغط ( اختياري F3C/F4C 600 LUX ) تم تصميم

في هذه الحالة لا توجد صوابي في الآلة.

المناسبة للعجين مع ترطيب أكبر من 70/75%.

تمثل الآلة لأنظمة سلامة الآلة المعتمول بها، فضلاً عن الامتثال للوائح النظافة الخاصة بممواد الاتصال الغذائي.

# F3C600LUX

# F4C600LUX



Model Modèle نموذج	Cylinders Cylindres أسطوانات	Dimensions Dimension حجم	Net weight Poids net الوزن الصافي	Power Puissance قدرة	Dough size Calibre حجم العجين
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

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

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

قد نقوم بتعديل أبعاد ومواصفات التقنية والرسوم التوضيحية والأوصاف دون إشعار مسبق.

# 3/4 CYLINDER MOULDER MACHINE IN STAINLESS STEEL

FAÇONNEUSE À 3/4 CYLINDRES EN ACIER INOXYDABLE



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 INOX 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.



## Security inox grid and stainless steel trays

Grille de protection inox et plateaux en acier inoxydable

شبكة إنوكس أمنية وصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ

**Handle**  
Poignée  
مقبض



La 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'aplatir 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 INOX 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.

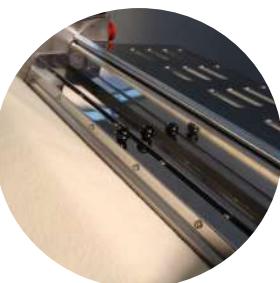
La machine est conforme aux réglementations de sécurité des machines en vigueur, ainsi qu'aux réglementations d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



## Lamination thickness handle

Dispositif de stratification d'épaisseur  
مقبض سمك التصفيح

**Scrapers**  
Racleurs  
مكشطات



عبارة عن آلة قادرة على تشكيل عدة أنواع من الخبز الملفوف بأحجام مختلفة ومع إمكانية INOX F3C/F4C 600.

هي مجهزة بشريحة لإعادة القطع إلى المشغل أو إلى الصباغة الموجودة في الجزء العلوي من الجهاز.

الآلة مصنوعة من ألواح فولاذية ذات قوة كبيرة وجميع الأجزاء المتحركة مثبتة على محامل مغلقة. تكون حماية الأسطوانة من الفولاذ المقاوم للصدأ وعندما يتم رفعها، يتم تشغيل الجهاز الذي يحجب المكشطات.

يتم تصحيح الأسطوانات ومسكها مطلي بالكروم، وعرضها مفید 600 ملم وهي محمية بواسطة مكشطات تم تجهيز القالب بعجلات دوارة ثابتة 2 مع مكابح لسهولة حركة الجهاز.

الصواني في الفولاذ المقاوم للصدأ.

تم تجهيز الجهاز أيضاً بمقبض سماكة التصفيح القابل للتعديل بسرعة لدحرجة العجينة الناعمة والأكبر.

وهذا يسمح بإنتاج الأرغفة أو زيادة تمديد FIL، لتركيب طاولة ضغط اختياري F3C/F4C 600 INOX تم تصميم العجين. في هذه الحالة لا توجد صواني في الآلة.

المناسبة للعجين مع ترطيب أكبر من 70/75%.

تمثيل الآلة لأنظمة سلامة الآلة المعتمد بها، فضلاً عن الامتثال للوائح النظافة الخاصة بمواد الاتصال الغذائي.



# F3C600INOX

# F4C600INOX



Model Modèle نموذج	Cylinders Cylindres أسطوانات	Dimensions Dimension حجم	Net weight Poids net الوزن الصافي	Power Puissance قدرة	Dough size Calibre حجم العجين
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

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.  
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.  
قد نقوم بتغيير أبعاد ومواصفات التقنية والرسوم التوضيحية والأوصاف دون إشعار مسبق.

# 2 CYLINDER MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE À 2 CYLINDRES

الات تشكيل ذو 2 اصطوانات



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.

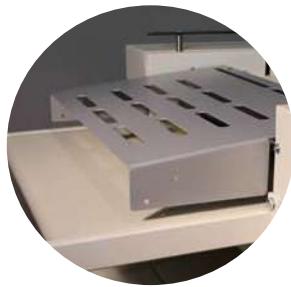
After the rolling, the dough is rolled up by two belts, which run in opposite directions and wind the dough in the various shapes required, according to the quantity and inclination of the dough loading. The product thus obtained can be returned to the operator or remain on the opposite tray according 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.



## Security grid

Grille de protection  
شبكة الأمان



## Adjustment handles

Poignées de réglage  
مقابض التعديل



## Upper belt locking knob

Poignée de blocage du tapis supérieur  
مقبض قفل الحزام العلوي



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.



هي آلة لإنتاج عدة أشكال وأحجام من الخبز الملفوف مثل الأرغفة الطويلة والقصيرة F2CE 500/600 بفضل الحزام الناقل الآلي، يتم نقل العجينة إلى الأسطوانات المصححة والسمكية المطلية بالكريوم، والتي تمنع التصاق العجين بنفس الطريقة.

بعد اللف، يتم لف العجينة بحزامين، يعملان في اتجاهين متعاكسين ويريحان العجينة بالأشكال المختلفة المطلوبة وفقاً لكمية وميل تحويل العجين. يمكن إرجاع المنتج الذي تم الحصول عليه إلى المشغل أو القاء على الصنبة المقابلة وفقاً لاحتياجات المرة. شبكة الحماية الموضوعة على الحزام الناقل مجهزة بجهاز أمان لوقف التشغيل، ويمكن رفعها لتسهيل التنظيف والصيانة. يسمح جهاز إيقاف الحزام العلوي أيضاً بتكرير و/أو إسطوانة كميات صغيرة/متوسطة من العجين.

هيكل فولاذی بأجزاء متحركة ومحامل ودعائم كبيرة الحجم، ورسم بمساحيق إيبوكسي محفزة للحرق. تم تجهيز القالب بعجلات دوارة ثابتة 2 مع مكابح لسهولة حركة الجهاز.

( اختياري)، وهذا يسمح بإنتاج الأرغفة أو زيادة تمدید العجين. F2CE 500/600 تم تصميم طاولة الضغط في هذه الحالة لا توجد صوابي مناسبة للعجين مع ترطيب أكبر من 70/75%.

تمتثل الآلة لأنظمة سلامة الآلة المعتمد بها، فضلاً عن الامتثال للوائح النظافة الخاصة بمواد الاتصال الغذائي.

# F2CE500

# F2CE600



Optional: FIL.

Model Modèle نموذج	Cylinders Cylindres أسطوانات	Dimensions Dimension حجم	Net weight Poids net الوزن الصافي	Power Puissance قدرة	Dough size Calibre حجم العجين
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

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

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

قد نقوم بتغيير أبعاد ومواصفات التقنية والرسوم التوضيحية والأوصاف دون إشعار مسبق.

# 6 CYLINDER MOULDER MACHINE

FAÇONNEUSE À 6 CYLINDRES

الات تشكيل ذو 6 اصطوانات



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.



آلة القوالب الذهبية 6000 قادرة على تشكيل عدة أنواع من الخبز ملفوفة بأحجام وأحجام مختلفة وبإنتاج كل ساعة مناسب للإدخال في خط: يمكن أن تصل إلى أكثر من 6000 قطعة في الساعة.

تم تجهيزه بأسطوانات نابلون مزودة بمحركات دخول 2 وأسطوانات نابلون من الدرجة الغذائية يتم تعديلها بشكل مستقل بواسطة مقابض 2: وهي توفر مرحلة ما قبل التصفيح للعجينة، قبل الانتقال إلى مجموعة أسطوانات 4 التي تهيي مرحلة التصفيح بطريقة مثلث. ثم يتم لف العجينة بأحزمة 2 مزودة بمقبض سمك التصفيح، عند المخرج، تصل العجينة الملفوفة إلى طاولة ضغط مجهزة بحارس تروس مستقل، ويمكن ضبطها بسهولة عن طريق مقابض 2. هذا له عرض مفيد 630 ملم.

الآلة مصنوعة من الواح من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات قوة كبيرة وجميع الأجزاء المتحركة مثبتة على محامل معلقة. تكون حماية الأسطوانة من الفولاذ المقاوم للصدأ وعندما يتم رفعها، يتم تنشيط الجهاز الذي يحجب الجهاز.

أجهزة التحكم الكهربائية، مثل الخزانات، في 24 فولت.

تم تجهيز الآلة بعجلات دوارة وفرملة لسهولة التركيب ويمكن تجهيزها عند الطلب بعاكس (اختياري) لمزيج مثالي حيث يتم إدخالها في خط الإنتاج مناسب للمعاجن حتى 70/75٪ ترطيب.

تمثل الآلة لأنظمة سلامة الآلة المعتمد بها، فضلاً عن الامتثال للوائح النظافة الخاصة بممواد الاتصال الغذائي.

# GOLDEN6000



Model Modèle نموذج	Cylinders Cylindres أسطوانات	Dimensions Dimension حجم	Net weight Poids net الوزن الصافي	Power Puissance فورة	Dough size Calibre حجم العجين
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

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

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

قد نقوم بتغيير أبعاد ومواصفات التقنية والرسوم التوضيحية والأوصاف دون إشعار مسبق.

# SHEETER

## LAMINOIR

### صفحة



The SFE 500 / 600 dough sheeter is a machine capable of laminating multiple types of dough and allows to obtain different thicknesses up to the thinnest, quickly and accurately.

The operation is very simple and intuitive: place the dough to be sheeted on one of the conveyor belts taking care to press it so that it can pass under the protection grid.

The handle that adjusts the height of the sheeting thickness chrome-plated and rectified cylinders will be placed at the highest point. After pressing the green power button, the machine is ready to be used.

The levers on both sides of the machine act on the movement of the conveyor belts, which will lead the dough towards the cylinders. The latter will sheet the dough and release it on the opposite belt.

Once the whole dough is out, the motion will be reversed and it will pass again under the sheeting thickness chrome-plated and rectified cylinders.

Acting on the handle and lowering it a little, repeat the process described above several times until you get the desired thickness.

Using the movement of the conveyor belt, the dough will be wrapped on the rolling pin (supplied) to be transported on the workbench for subsequent processing.

The machine structure is made of powder coated steel. It is equipped with swivel wheels with brake.

The shelves can be lifted for a smaller footprint when the machine is not in operation.

The sheeting cylinders are thickness chrome-plated and rectified.

The scrapers are removable to allow a proper daily cleaning.

The belt speeds change automatically to allow the dough's perfect sheeting.

The machine complies with the current machinery safety regulations as well as the hygienic regulations for food contact materials.

The electrical control system is low voltage and the safety grates are equipped with a device that blocks the operation of the machine when they are lifted.



Le laminoir SFE 500 / 600 est une machine capable de laminer plusieurs types de pâte et permet d'obtenir différentes épaisseurs jusqu'aux plus minces, rapidement et avec précision.

L'opération est très simple et intuitive : placer la pâte à laminer sur l'une des tapis roulants en prenant soin de l'écraser afin qu'elle puisse passer sous la grille de protection.

La poignée qui ajuste la hauteur des cylindres de laminage chromés à épaisseur et rectifiés sera placée au point le plus élevé. Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation vert, la machine est prête à être utilisée.

Les leviers des deux côtés de la machine agissent sur le mouvement des tapis roulants, ce qui conduira la pâte vers les cylindres. Ce dernier laminera la pâte et la relâchera sur le tapis opposée. Une fois que la pâte entière est sortie, le mouvement sera inversé et elle passera à nouveau sous les cylindres de laminage chromé à épaisseur et rectifiés.

En agissant sur la poignée et en l'abaissant un peu, on répétera le processus décrit ci-dessus plusieurs fois jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

En utilisant le mouvement du tapis roulant, la pâte sera enveloppée sur le rouleau à pâtisserie (fourni) pour être transportée sur l'établi pour le traitement ultérieur.

La structure de la machine est en acier enduit de poudre. Elle est équipée de roues pivotantes avec frein. Les étagères peuvent être relevées pour un encombrement réduit lorsque la machine n'est pas en fonctionnement.

Les cylindres de laminage sont chromés à l'épaisseur et rectifiés.

Les racloirs sont amovibles pour permettre un nettoyage quotidien adéquat.

Les vitesses du tapis varient automatiquement pour permettre le laminage parfait de la pâte.

La machine est conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité des machines ainsi qu'aux règles d'hygiène relatives aux matériaux en contact avec les aliments.

Le système de contrôle électrique est basse tension et les grilles de sécurité sont équipées d'un dispositif qui bloque le fonctionnement de la machine lorsqu'elles sont relevées.



هي آلة قادرة على تصفيح أنواع متعددة من العجين وتسمح بالحصول على سمك مختلف حتى الأزرق بسرعة ودقة SFE 500/600 صفيحة العجين العملية بسيطة للغاية وبديهية: فهي تضع العجينة المراد لها على أحد الأجزاء الناقلة مع الحرص على سحقها حتى تتمكن من المرور تحت شبكة الحماية.

سيتم وضع المقابض الذي يضبط ارتفاع لفات مطحنة اللفة في أعلى نقطة

بعد الضغط على زر الطاقة الخضراء، يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.

تعمل الرافعات الموجودة على جانب الجهاز على حركة الأجزاء الناقلة، والتي ستقوم العجينة نحو الأسطوانات. هذا الأخير سيسحق العجينة

ويطلقها على الشريط المقابل. بمجرد خروج العجينة بأكملها، سيتم عكس الحركة وستمر مرة أخرى تحت لفات التدرج

عند العمل على المقابض وخفضه قليلاً. ستتكرر العملية الموصوفة أعلاه عدة مرات حتى تحصل على السماكة المطلوبة

باستخدام حركة الحزام الناقل، سيتم لف العجينة على دبوس الدحرجة (الموردة) ليتم نقلها على طاولة العمل للمعالجة اللاحقة.

هيكل الآلة مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، وهي مجهزة بعجلات دواره مع فرامل. يمكن رفع الرفوف للحصول على بصمة أصغر عندما لا تكون الآلة قيد التشغيل.

يتم لون لفات التدرج إلى السماكة والأرض.

يمكن إزالة المكشطات للسماكة بالتنظيف اليومي المناسب.

تحتفل سرعات الناقل تلقائياً للسماكة بالتصنيف المثالي للعجينة.

تمثل الآلة الواقي سلامة الآلات الحالية بالإضافة إلى الواقي الصحى للمواد التي تلامس مع الطعام.

نظام التحكم الكهربائي منخفض الجهد وشبكات الأمان مزودة بجهاز يمنع تشغيل الماكينة عند رفعها.



**Security grid**  
Grille de protection  
شبكة الأمان



**Adjustment handles**  
Poignées de réglage  
مقابض التعديل



**Working position**  
Position de travail  
وضع التشغيل

# SFE500

# SFE600



Model Modèle نموذج	Cylinders usable width Largeur utile des cylindres عرض اسطوانات قابل للاستخدام	Dimensions when open Dimensions ouvert الحجم عند فتحها	Dimensions when closed Dimensions fermé الحجم عند إغلاقها	Net weight Poids net الوزن الصافي	Power Puissance قدرة
SFE 500	mm 490	mm 3002x918x1193h	mm 930x870x200h	kg 206	kw 0,75
SFE 600	mm 590	mm	mm	kg 170	kw 0,75

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

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.  
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.  
قد نقوم بتغيير أبعاد ومواصفات التقنية والرسوم التوضيحية والأوصاف دون إشعار مسبق.

# EXTRA

COMMERCIALIZZIAMO ANCHE:

NOUS COMMERCIONS AUSSI:

TAMBIÉN COMERCIAMOS:

نحن نبيع أيضًا:



IMPIASTATRICE A SPIRALE  
SPIRAL MIXER  
AMASADORA DE ESPIRAL  
PÉTRIN À SPIRALE

عجالة حلزونية

SPEZZATRICE / ARROTONDATRICE  
DIVIDER / ROUNDING MACHINE  
DIVISORA / ENROLLADORA

آلة تقسيم / تشكيل العجين



TAGLIERINA PER IL PANE  
BREAD SLICER  
CORTADORA DE PAN  
TRANCHEUSE

قاطع الخبز

TEGLIE DA FORNO  
BAKING TRAYS  
BANDEJAS DE HORNO  
PLAQUES DE CUISSON  
صينية الفرن



PLANETARIA  
PLANETARY MIXER  
BATIDORA  
BATTEUR  
خلاط



---

**GOLDEN MIX ITALIA S.R.L.**

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

**PH:** +39 0445 820063  
**MOB:** +39 349 6455987  
**MOB:** +39 347 5557792  
**E-MAIL:** info@goldenmix.it

**WWW.GOLDENMIX.IT**

