



30 ans d'excellence italienne
L'ingénierie au service de l'artisanat



L'ENTREPRISE

Golden Mix est née de la passion pour l'art de la boulangerie et du désir d'apporter innovation et nouvelles idées au secteur. Depuis plus de 30 ans, nous concevons des machines pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias, en associant le savoir-faire artisanal italien aux technologies les plus modernes.

L'expérience de Marco Montagna dans la fabrication de façonneuses a permis à Golden Mix de devenir une marque de référence, reconnue pour l'une des gammes de façonneuses professionnelles les plus complètes et les plus fiables du marché.

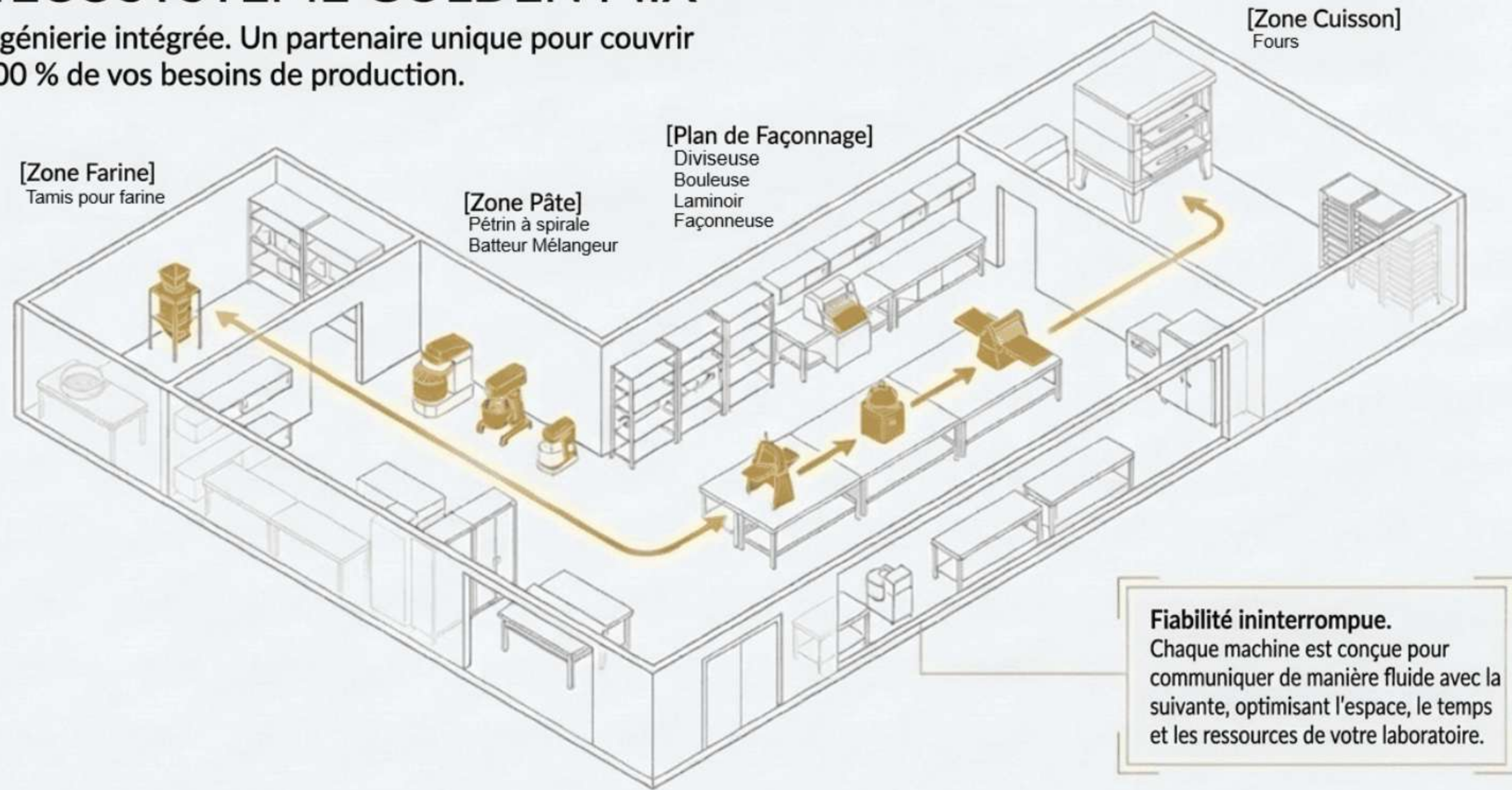


Au fil des années, notre offre s'est élargie avec des pétrins, des laminoirs et d'autres équipements complémentaires, tout en restant fidèle à une philosophie claire: fabriquer des machines robustes, fiables, durables et nécessitant un minimum d'entretien. Avec l'arrivée de la deuxième génération, représentée par Michael Montagna, l'entreprise a renforcé sa vocation à l'innovation et consolidé sa position de partenaire de confiance pour les professionnels de la boulangerie, de la pizza et de la pâtisserie.

Notre mission est simple: rendre la technologie accessible à chaque artisan et transformer le travail quotidien en excellence. Aujourd'hui, avec plus de 5000 clients satisfaits dans le monde, nous poursuivons notre croissance en restant fidèles aux valeurs qui nous distinguent depuis toujours.

L'ÉCOSYSTÈME GOLDEN MIX

Ingénierie intégrée. Un partenaire unique pour couvrir
100 % de vos besoins de production.



OXYGÉNER

L'oxygénation est le premier secret d'une pâte parfaite. Le tamiseur élimine toutes les impuretés et aère la farine à vitesse industrielle, en l'acheminant directement vers le pétrin.



PÉTRIR

Le pétrin à spirale est conçu pour garantir une vitesse et une oxygénation optimales. Grâce à sa version à entraînement par courroie et à ses transmissions mécaniques surdimensionnées, il gère facilement les pâtes à haute hydratation ainsi que les mélanges plus fermes.



MÉLANGER

Le batteur mélangeur planétaire, équipé d'un variateur de vitesse, est conçu pour mélanger, fouetter et pétrir grâce à ses trois outils en acier inoxydable.



POUR LES PETITS LABORATOIRES: DIVISION ET BOULAGE MANUELS

La diviseuse est indispensable pour couper et portionner la masse de pâte en parts égales, garantissant un poids précis sans stresser la pâte.



Pour obtenir des pâtons parfaitement ronds tout en préservant la structure de la pâte, la bouleuse à vis est la solution idéale, exploitant le mouvement naturel ascendant de la pâte. À hauteur de plan de travail, les pâtons sortent parfaitement formés et prêts pour la fermentation.



DIVISION ET BOULAGE AVEC DIVISEUSES HYDRAULIQUES ET DIVISEUSES-BOULEUSES

Construites avec un châssis robuste et renforcé, nos diviseuses sont conçues pour un fonctionnement continu et efficace, garantissant un portionnement précis et constant à chaque cycle. Elles sont disponibles avec cuves carrées ou hexagonales, en versions automatiques à écran tactile ou semi-automatiques avec commande par joystick.

Nos diviseuses-bouleuses produisent des pâtons de poids et de forme uniformes avec une précision maximale. Elles sont disponibles en versions automatiques et semi-automatiques à écran tactile, ainsi qu'en versions manuelles à levier.



LAMINER

Fabriqués à partir de matériaux soigneusement sélectionnés, nos laminoirs garantissent une précision millimétrique et un laminage de haute qualité durable. Le dispositif pratique de découpe des croissants peut être installé aussi bien sur les modèles sur socle que sur les modèles de table.



FAÇONNER

Des petits ateliers aux lignes de production automatisées, notre gamme de façonneuses est l'une des plus complètes du marché. Nous proposons des façonneuses à 2, 3, 4 et 6 cylindres pour le façonnage des pains, des miches et des croissants. La façonneuse à baguettes à 3 cylindres est la solution idéale pour produire des baguettes de qualité supérieure grâce à sa conception technique raffinée.



LE SECRET D'UN PRODUIT PARFAIT: UN LAMINAGE SUPÉRIEUR

Dans le monde de la boulangerie, la forme est une substance, et l'obtention d'un produit parfaitement roulé commence par la manière dont la matière première est traitée. C'est pourquoi nous avons concentré notre technologie sur un laminage de haute qualité, véritable cœur de nos façonneuses.

Le principe est simple mais fondamental: **plus le laminage de la pâte est de qualité, plus le produit façonné final sera excellent.**



2 cylindres



3 cylindres



4 cylindres



6 cylindres

Pourquoi choisir une façonneuse multicylindre avec un laminage supérieur?

- Préservation du réseau glutineux : la pâte n'est ni déchirée ni stressée, mais guidée délicatement jusqu'à l'épaisseur idéale.
- Structure impeccable : la séquence combinée des cylindres rend la pâte exceptionnellement souple, homogène et lisse.
- Façonnage parfait : une pâte aussi veloutée et uniforme se roule de manière symétrique et compacte, garantissant un développement régulier pendant la cuisson.

Le résultat: un pain parfaitement façonné, avec un arôme et une texture supérieurs.

CUIRE

Grâce à la structure monobloc et à une isolation de haute qualité, toute dispersion de chaleur est éliminée, garantissant une cuisson uniforme et constante sur toute la surface.



SERVICE APRÈS-VENTE ET ASSISTANCE



Maintenance

Nos machines sont conçues et fabriquées pour garantir une efficacité maximale et des besoins d'entretien réduits au minimum.



Formation

Formation des distributeurs à l'utilisation et à l'entretien courant des machines, disponible sur site ou par visioconférence.



Pièces de rechange

Disponibilité immédiate des pièces de rechange d'origine Golden Mix pour toutes nos machines, avec expédition rapide dans le monde entier.



Assistance clientèle

Assistance par téléphone, e-mail ou WhatsApp avec un délai de réponse garanti de moins de 24 heures.

NOTRE MISSION ET NOS VALEURS



Qualité et fiabilité

Chaque machine Golden Mix est fabriquée avec des matériaux haut de gamme et rigoureusement testée afin de garantir des performances excellentes et durables.



Satisfaction du client

Le client est au cœur de chacune de nos décisions. Nous offrons un accompagnement personnalisé et des solutions sur mesure pour chaque besoin de production.



Innovation continue

Nous investissons constamment dans la recherche et le développement afin de proposer des technologies de pointe qui améliorent l'efficacité et la productivité des laboratoires de transformation alimentaire.



Durabilité environnementale

Nous concevons des machines à haute efficacité énergétique et utilisons des procédés de fabrication respectueux de l'environnement afin de réduire notre impact environnemental.



GOLDEN MIX
ITALIA

Contacts



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



+39 0445 8200



info@goldenmix.it
commerciale@goldenmix.it



www.goldenmix.it



+39 347 5557792
+39 351 3585419



Roberto Pasqualotto
Directeur des ventes