



GOLDEN MIX
ITALIA



30 ANNI DI ESPERIENZA

FORMATRICI E BAGHETTATRICI

PER TUTTI I TIPI DI PANE ARROTOLATO, CROISSANTS E BAGUETTES

BAGHETTATRICE



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 in nylon alimentare per una doppia laminazione della pasta
- 2 tappeti pressori contrapposti regolabili con manopola
- Tramoggia facilmente sollevabile e 3 raschiatori facilmente removibili
- Larghezza extra dei tappeti: 750 mm
- Il percorso dell'impasto nella fase di formatura è stato allungato per ottenere un miglior prodotto finale
- Macchina posizionata su carrello (optional C) con ruote piroettanti
- Predisposizione per caricamento automatico e per l'installazione di un tappeto di uscita motorizzato (optional U)



B3C700 C



B3C700 CU

MODELLO	TAPPETI	CARRELLO	TAPPETO USCITA MOTORIZZATO	DIMENSIONI mm	PESO NETTO kg	POTENZA kw	PEZZATURE 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	0,93	50-2500

FORMATRICE A 2 CILINDRI



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

- Cilindri con perni da 20 mm, più spessi dello standard, con cuscinetti sovradimensionati per una superiore resistenza e affidabilità
- Spalla con blocco in alluminio da 15 mm
- Tappeti smontabili agevolmente da entrambi i lati
- Scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta fino a 600 mm (optional F)
- Cilindri cromati a spessore
- Blocco tappeto superiore per laminare la pasta
- Raschiatori di serie
- 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



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.

- Cilindri con perni da 20 mm, più spessi dello standard, con cuscinetti sovradimensionati per una superiore resistenza e affidabilità
- Spalla con blocco in alluminio da 15 mm
- Tappeti smontabili agevolmente da entrambi i lati
- Scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta fino a 600 mm (optional F)
- Cilindri cromati a spessore
- Blocco tappeto superiore per laminare la pasta
- Raschiatori di serie
- 4 ruote da 80 mm (2 piroettanti con freno)



F2CA 500



3 leve

- Regolazione cilindri
- Regolazione tappeti
- Regolazione dispositivo Anti-scarto

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



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
- Dispositivo antiscarto regolabile per una migliore arrotolatura della pasta
- Tappeto di entrata a richiesta su misura (da 30 cm a 85 cm)
- Cilindri cromati a spessore con una larghezza utile di 615 mm
- 4 raschiatori
- 4 ruote da 80 mm (2 piroettanti con freno)
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta fino a 600 mm (optional F)



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



MACCHINA IN ACCIAIO INOX 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
- Dispositivo antiscarto regolabile per una migliore arrotolatura della pasta
- Tappeto di entrata a richiesta su misura (da 30 cm a 85 cm)
- Cilindri cromati a spessore con una larghezza utile di 615 mm
- 4 raschiatori
- 4 ruote da 80 mm (2 piroettanti con freno)
- Filonatore per allungare ulteriormente la pasta fino a 600 mm (optional F)



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



MACCHINA IN GRADO DI FORMARE MOLTEPLICI FORME DI PANE ARROTOLATO E CROISSANTS, IDONEA PER LAVORARE IN LINEA, CON UNA PRODUZIONE ORARIA FINO A 10.000 PEZZI. ADATTA PER IMPASTI FINO AL 60% DI IDRATAZIONE.

- Macchina in acciaio inox dotata di 3 motori indipendenti e struttura sovradimensionata
- Tappeto d'entrata motorizzato con 2 cilindri pressori in nylon alimentare, regolabili in modo indipendente, per pre-laminare la pasta fino a 2,5 kg
- Corpo macchina con gruppo di ulteriori 4 cilindri per la fase di tripla laminazione
- 2 tappeti arrotolatori dotati di dispositivo antiscarto per un migliore avvolgimento dell'impasto
- Filonatore con larghezza utile da 630 mm, dotato di motoriduttore indipendente, regolabile mediante 2 maniglie
- 8 ruote da 80 mm (6 piroettanti con freno)
- Possibilità di lavorare in linea dopo una spezza-arrotondatrice a 3 vie per una produzione fino a 10.000 pezzi/ora



GOLDEN 6000

MODELLO	CILINDRI	TAPPETO ENTRATA	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
+39 351 3585419



www.goldenmix.it