



GOLDEN MIX
ITALIA

30 ANNI DI ESPERIENZA

MACCHINE

PER PANIFICI, PASTICCERIE E PIZZERIE



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063



SFOGLIATRICE

La nostra sfogliatrice, adatta alla stesura di grandi sfoglie per pasta sfoglia, croissant, pasta frolla e pizza, è la macchina ideale per pasticcerie, panifici, ristoranti, gastronomie e pizzerie.

I cilindri robusti e di grande dimensione garantiscono prestazioni di laminazione di alta qualità, oltre ad affidabilità e lunga durata nel tempo. I raschiatori, così come tutte le altre parti che richiedono pulizia periodica, sono facilmente accessibili all'operatore. La macchina è dotata di piani inferiori di appoggio e di vaschetta per la raccolta della farina.

- Cilindri in acciaio galvanizzato cromati a spessore, rettificati e lucidati.
- Piani ribaltabili per ridurre l'ingombro della macchina quando non è in uso.
- Macchina montata su ruote per facilitarne lo spostamento.
- Comandi tramite joystick (standard), pedale (optional) oppure pannello comandi a membrana impermeabile (optional con variatore di velocità).
- Dispositivo taglia-croissant con rulli di taglio triangolari disponibile sui modelli con piani da 1000 e 1200 mm. I rulli di taglio possono essere forniti in diverse dimensioni e forme.



MODELLO DA PAVIMENTO	Lunghezza piani mm	Capacità impasto Kg	Spessore mm	Potenza kW	Peso Kg	Dimensioni Cm
SF 500	800	8	0,1-34	0.55	152	205x96x128
	1000	8	0,1-34	0.55	156	245x96x128
	1200	10	0,1-34	0.55	164	285x96x128
SF 600	1000	10	0,1-34	0.55	180	245x106x128
	1200	10	0,1-34	0.55	184	285x106x128





GOLDEN MIX
ITALIA

MODELLO
DA BANCO



MODELLO DA BANCO	Lunghezza piani mm	Capacità impasto Kg	Spessore mm	Potenza kW	Peso Kg	Dimensioni Cm
SFB 500	800	8	0,1-34	0.55	115	205x96x56
	1000	8	0,1-34	0.55	121	245x96x56
SFB 600	1000	10	0,1-34	0.55	132	245x106x56
	1200	10	0,1-34	0.55	136	285x106x56

MODELLO
SMALL



MODELLO SMALL	Lunghezza piani mm	Capacità impasto Kg	Spessore mm	Potenza kW	Peso Kg	Dimensioni Cm
SFB 500 SX	-	4	0,1-28	0.37	71	97X83X48
SFB 500 S	500	6	0,1-34	0.37	102	145x88x46



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

IMPASTATRICE A SPIRALE

2 motori – 2 velocità

Progettate per garantire velocità e un'ossigenazione impeccabile, le nostre impastatrici sono il partner ideale per pane, pizza e pasticceria. Grazie a motori potenziati e trasmissioni meccaniche sovradimensionate, gestiscono con estrema facilità anche gli impasti più tenaci. La qualità è garantita dall'uso esclusivo di acciaio inox per tutti i componenti a contatto con il prodotto, assicurando la massima igiene e il pieno rispetto delle normative di sicurezza e degli standard europei.



- Serie di impastatrici con 2 Motori, 2 velocità, 2 timer
- Capacità di impasto da 40 Kg a 200 Kg
- Trasmissione diretta a cinghie trapezoidali
- Rinvio disponibile dalla 80 Kg alla 200 Kg
- Pannello comandi elettromeccanico a 2 timer con memoria
- Inversione vasca in prima velocità
- Dispositivo di sicurezza al sollevamento della protezione vasca
- Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante jog vasca (da 60 a 200 Kg)



PANNELLO COMANDI
da 40 a 50 Kg



PANNELLO COMANDI
da 60 a 200 Kg

MODELLO	Capacità impasto Kg	Capacità farina Kg	Capacità vasca Lt	Velocità spirale RPM	Velocità vasca RPM	Potenza kW	Dimensioni Cm	Peso Kg
SM 40	40	25-30	48	107/160	13	2.6	89x49x100	145
SM 50	50	30-35	63	107/160	13	2.6	92x54x100	155
SM 60	60	35-40	90	114/238	19	3+0.37	110x65x165	295
SM 80	80	50-55	142	126/190	9	4.7+0.37	125x77x150	470
SM 100	100	60-70	180	126/190	9	4.7+0.37	125x77x150	495
SM 130	130	70-80	210	97/194	9.5	5.2+0.55	135x88x155	555
SM 160	160	100-110	250	103/206	7	7+0.75	155x96x163	620
SM 200	200	125-140	270	103/206	7	10+0.75	155x96x163	640



GOLDEN MIX
ITALIA

IMPASTATRICE A SPIRALE

1 motore – variatore di velocità

Impastatrici altamente professionali dotate di variatore velocità, sono state studiate per lavorare anche impasti ad alta idratazione (optional) grazie alla trasmissione e a caratteristiche idonee per impasti fino al 80-90% di idratazione. Di serie: utensile e vasca in acciaio inox, protezione vasca a norma CE, apertura per aggiunte prodotto.



DA BANCO SMB 5 – SMB 10

- Capacità di impasto 5 Kg e 10 Kg
- 1 timer digitale 0.99 minuti
- Connessione Monofase 230V-1F
- Montata su piedini antivibranti



MODELLO SM20 V – SM30 V

- Capacità di impasto 20 Kg e 30 Kg
- Variatore velocità trifase
- Ruote per movimentazione
- Trasmissione con riduttore meccanico



MODELLO SM40 V – SM50 V

- Capacità di impasto 40 Kg e 50 Kg
- 1 timer da 1-99 minuti con memoria
- Ruote per movimentazione
- Piantone rompipasta

MODELLO	Capacità impasto Kg	Capacità farina Kg	Capacità vasca Lt	Velocità spirale RPM	Velocità vasca RPM	Potenza kW	Dimensioni Cm	Peso Kg
SMB 5	0.5-5	3-4	7.5	80-230	9-20	0.55	53x29x53	40
SMB 10	1-10	6-7	12	80-230	9-20	0.75	54x31x55	45
SM 20 V	20	12-15	31	90-180	10-21	1.13	76x44x70	85
SM 30 V	30	18-22	40	90-180	10-21	1.3	82x49x70	96
SM 40 V	40	25-30	48	90-180	11-22	2.2	90x49x100	140
SM 50 V	50	30-35	63	90-180	11-22	2.2	93x58x100	150



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

IMPASTATRICE A FORCELLA



Progettate per laboratori medio-grandi di panificazione, pizzeria e pasta fresca, queste impastatrici offrono una capacità di carico di kg.160 e kg.200 e sono concepite per impasti a partire dal 35-40% di idratazione.

Sono costruite con carpenteria di grosso spessore e trasmissione con motoriduttore in bagno olio che garantisce massima fluidità nei movimenti di vasca e utensile.

- Capacità 160 Kg e 200 Kg
- 2 velocità
- 2 timer digitali da 0 a 99 minuti con memoria
- Ruote per uno spostamento agevole
- Protezione della vasca conforme alla normativa europea UNI EN 453



FM 80

Sono disponibili anche le versioni per i laboratori artigianali con una capacità di carico di 30 e 80 kg, variabile in base al grado di idratazione del prodotto.

Sono dotate di vasca fissa in acciaio inox e doppio motoriduttore a bagno d'olio.

La dotazione di serie prevede 2 velocità, ruote e protezione vasca.

MODELLO	Capacità impasto Kg	Capacità farina Kg	Capacità vasca Lt	Velocità spirale RPM	Velocità vasca RPM	Potenza kW	Dimensioni Cm	Peso Kg
FM 30	30	21	53	38/58	6.5/10	0.95/1.3	103x60x90	160
FM 80	80	50	120	24/36	4.5/6.5	1.8/3.1	135x80x121	350
FM 160	160	100	250	24/36	4.5	5.2+0.66	168x105x165	370
FM 200	200	125	330	24/36	4.5	5.2+0.66	168x105x165	400



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

PLANETARIA



Mescolatori di notevoli prestazioni, costruiti e realizzati per mescolare, amalgamare, sbattere e impastare ingredienti alimentari come farina, cacao, zucchero, uova, ecc., a seconda del tipo di accessorio montato, al fine di ottenere creme, pan di spagna, panna, impasti per biscotteria e impasti di panificazione.

Versione da banco (5, 8, 10 Lt.) e da pavimento (20, 30, 40, 60, 80 Lt.).

A seconda dei modelli, disponibili vari optional: carrello porta vasca, raschiatore vasca, riduzione vasca.

- Capacità da 5 a 80 Lt.
- Dotazione: 1 vasca e 3 utensili in acciaio inox (spatola, frusta, spirale)
- Trasmissione meccanica ad ingranaggi con riduttore meccanico lubrificato a grasso
- Carpenteria di grosso spessore
- Sollevamento vasca con sistema pneumatico a gas (da 20 a 80 Lt.)
- Coperchio testata in acciaio verniciato
- Temporizzatore digitale e variatore di velocità con schermo LCD
- Voltaggio 400V 50Hz 3Ph, optional 220V 60Hz 3Ph

MODELLO	Capacità vasca Lt	Velocità RPM	Potenza kW	Dimensioni Cm	Peso Kg
PMB 5	5	40-200	0.25	39x35x47	25
PMB 8	8	40-200	0.37	48x41x53	32
PMB 10	10	40-200	0.37	48x41x57	34
PM 20	20	40-180	0.75	67x63x113	85
PM 30	30	40-150	1.1	87x73x145	164
PM 40	40	40-150	1.5	90x77x160	215
PM 60	60	40-150	2.2	95x81x160	222
PM 80	80	40-150	3	103x81x160	235



SCHERMO LCD



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

SETACCIA FARINA



Il nostro setaccia farina è stato progettato specificamente per eliminare tutte le impurità dalla farina. È in grado di setacciare fino a 100 kg di farina in soli 5 minuti, ossigenandola. Montato su ruote per una facile movimentazione, è dotato di un dispositivo di bloccaggio che garantisce la massima stabilità durante il funzionamento.

Il sistema rotante di uscita della farina consente lo scarico diretto nella impastatrice.

La macchina può essere utilizzata sia dal lato destro, sia dal lato sinistro grazie alle aperture presenti su entrambi i lati. Il setaccio può essere rimosso rapidamente senza l'uso di utensili, permettendo una pulizia semplice e veloce.

- Studiato per eliminare tutte le impurità e ossigenare la farina
- Montato su ruote con dispositivo di bloccaggio
- Dotato di un sistema di uscita rotante
- Nel modello base la farina esce a 104 cm da terra (su richiesta è possibile modificare l'altezza).
- Capacità di setacciatura 100 kg ogni 5 minutes.



SETACCIO

MODELLO	Capacità Kg	Potenza kw	Peso Kg	Dimensioni cm
FS100	100	0,50	170	100x70x136h



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Dotata di
ruote per la
movimentazione



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

SPEZZATRICE IDRAULICA



Macchina idraulica per spezzare impasti non lievitati in porzioni uguali.

Costruite con una struttura robusta e rinforzata, le nostre spezzatrici quadrate sono progettate per lavorare in modo continuo ed efficiente, garantendo spezzature precise e costanti ad ogni ciclo. Il sistema di pulizia integrato, attivabile al termine di ogni utilizzo, consente di mantenere massime prestazioni, migliorare l'igiene e garantire affidabilità e durata nel tempo.

Ciclo di lavoro **semiautomatico**: pressatura e taglio indipendenti tramite joystick con apertura manuale del coperchio.

Ciclo di lavoro **automatico**: pressatura, taglio e apertura del coperchio automatici (tempo di pressata regolabile tramite touch-screen). **Sistema a griglie** applicabile a tutti i modelli semiautomatici, progettato per dividere impasti lievitati ad alta idratazione senza stressare o sgasare l'impasto (griglie di diverse dimensioni disponibili su richiesta).

- Ruote in gomma morbida con freno per una maggiore stabilità
- Touch-screen a colori sul modello automatico
- Vasca e coltelli in acciaio inox AISI 304
- Macchina doppio taglio (10/20 o 15/30) con selettore elettrico
- Pressini in nylon alimentare
- Pressa burro (PB) per pressare impasto o burro
- Centralina idraulica con spegnimento automatico
- Spezzatrice esagonale disponibile (19 e 37 divisioni)

MODELLO	Divisioni	Grammatura g	Pezzi/ora	Capacità vasca Kg	Pressini mm	Peso Kg	Potenza kW
SQ 10	10	300/2000	900	20	200x100	240	0,75
SQ 20	20	150/1000	1800	20	100x100	240	0,75
SQ 24	24	120/820	2100	20	100x80	240	0,75
SQ 30	30	90/650	2700	20	80x80	240	0,75
SQ 10/20	10	300/1600	900	16	200x100	240	0,75
	20	150/800	1800		100x100		
SQ 15/30	15	150/1050	1350	16	163x80	240	0,75
	30	90/520	2700		80x80		
PB	1	23000	60	23	512x409	240	0,75



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

SPEZZA-ROTONDA



Nella spezzatrice arrotondatrice, l'impasto appena preparato viene adagiato sul piatto, pressato, diviso e arrotondato rapidamente, garantendo palline di forma e peso uguali. Progettate per un utilizzo continuo e ad alta efficienza, le nostre macchine assicurano la massima precisione ad ogni ciclo di lavoro.

M - Ciclo di lavoro modello **Manuale**: pressata, taglio e arrotondamento manuali tramite leve meccaniche.

SA - Ciclo di lavoro modello **Semi-automatico**: pressata e taglio automatici (con tempo di pressata e altezza della camera impostabili tramite touch screen), arrotondamento manuale tramite leva.

A - Ciclo di lavoro modello **Automatico**: pressata, taglio e arrotondamento completamente automatici (con tempo di pressata, tempo di arrotondamento e altezza della camera regolabili tramite touch screen).

- Montata su ruote e piedini regolabili (per una maggiore stabilità)
- Testata con sistema idraulico a 3 cilindri che garantisce una pressata perfettamente uniforme, precisione di peso e maggiore stabilità (nei modelli automatico e semi-automatico)
- Coltelli in acciaio inox AISI 304
- Touch screen a colori con 100 programmi memorizzabili sui modelli automatico e semi-automatico
- 3 piatti di arrotondamento in dotazione

MODELLO	Divisioni	Grammatura g	Pezzi/ora	Capacità impasto Kg	Altezza camera mm	Altezza inserimento mm	Peso Kg		Potenza kW	
							M	SA - A	M	SA - A
SPA 15	15	100/260	2700	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 22	22	50/180	3960	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 30	30	40/135	5400	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 30s	30	25/90	5400	2,7	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 36	36	34/110	6480	4	47	70	205	240	0,55	0,75
SPA 52	52	12/35	9360	1,82	47	70	205	240	0,55	0,75



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

SPEZZATRICE



La facilità d'uso, unita a una robustezza straordinaria, rende la nostra spezzatrice manuale una soluzione affidabile anche per le applicazioni più impegnative.

Questa attrezzatura senza tempo è ideale per la spezzatura di impasti da panificazione, pizzeria e pasticceria, adattandosi perfettamente alle diverse esigenze produttive, alle ricette e agli operatori.

La spezzatrice è progettata per spezzare 30 pezzi con una capacità massima di 7,5 kg.



- Struttura completa in alluminio
- Coltelli, piastra e teglie in acciaio inox AISI 316
- Acciaio di qualità 100% italiano
- Verniciatura e parti in plastica conformi FDA
- Ideale per tagliare impasti di pane, pizza e pasticceria

	DIV30 S	DIV30 M
Grammatura	40-140 gr	50-250 gr
Capacità impasto	4,2 kg	7,5 kg
Peso netto	75 kg	85 kg
Dimensioni	58x38x76 cm	60x45x82 cm



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063

ARROTONDATRICE



La nostra arrotondatrice a coclea è una soluzione innovativa che sfrutta la gravità per arrotondare l'impasto attraverso il naturale movimento ascendente della coclea.

Macchina indispensabile per pizzerie e panifici, semplifica le operazioni quotidiane e riduce in modo significativo i tempi di preparazione.

Capacità produttiva oraria: 1.800–2.400 pezzi/ora.



- Arrotonda impasti per pane e pizza da 30 a 900 gr. Senza cambiare accessori
- Non stressa e non riscalda la pasta
- Non altera in alcun modo le proprietà dell'impasto
- Robusta e facile da usare
- Tutti i componenti sono conformi alle normative sanitarie
- Uscita delle palline all'altezza del banco
- Coclea in alluminio grezzo o alluminio teflonato
- Disponibile su richiesta in diverse tensioni
- Possibilità di lavorare in abbinamento ad altri macchinari



	DR S	DR M
Weight range	30-300 gr	30-900 gr
Net weight	55 kg	75 kg
Dimensions	58x44x79 cm	61x50x82 cm
Power	0,44 kw	0,44 kw
Phases	1	1



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Dotata di
ruote per la
movimentazione



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

Via dell'Industria, 36/38 - 36016 Thiene (VI) ITALIA
info@goldenmix.it - www.goldenmix.it - +39 0445 820063



D-OVEN 2

FORNI ELETTRICI

Il nostro forno è dotato di una struttura esterna monoblocco ed è disponibile con 1 o 2 camere di cottura indipendenti, ciascuna adatta alla cottura di fino a 4 o 6 pizze tonde da 36 cm di diametro. Il suo design versatile lo rende ideale per la preparazione di un'ampia gamma di prodotti, tra cui pizza, pasticceria e pane.

Il pannello di controllo meccanico consente una gestione precisa e semplice della temperatura della camera di cottura, garantendo risultati costanti e affidabili. La struttura robusta e l'isolamento di alta qualità riducono al minimo la dispersione del calore, ottimizzando l'efficienza energetica e le prestazioni.

Cappa e supporto sono disponibili come accessori opzionali.

- Temperatura 50-500 C°
- Resistenze maggiorate per la cottura della pizza
- Superficie in pietra refrattaria, spessore 17 mm
- Maniglia ergonomica per l'apertura della porta
- Voltaggio 400V – Trifase – 50 Hz
- Camini di scarico posizionati dietro al foro



D-OVEN 1

	D-OVEN 1	D-OVEN 2	D-OVEN 1 L	D-OVEN 2 L
Potenza	6 kW	6kW + 6kW	9 kW	9kW + 9kW
Pizze	4	4+4	6	6+6
Peso netto	103 kg	174 kg	139 kg	232 kg
Dimensioni	114x85x42 cm	114x85x75 cm	114x121x42 cm	114x121x75 cm
Dimensioni camera di cottura	72x72x14 cm	72x72x14 cm	72x108x14 cm	72x108x14 cm



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Parti in
acciaio inox
certificato



Rispetto delle
norme igieniche



Conformità
alla normativa
europea



GOLDEN MIX ITALIA

MACCHINE PER PANIFICI, PASTICCERIE E PIZZERIE



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

Golden Mix Italia Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento modifiche estetiche, strutturali e tecniche alle proprie macchine senza preavviso. Tutte le specifiche, le caratteristiche e le immagini incluse nel presente listino prezzi sono da considerarsi puramente indicative e possono differire dal prodotto finale.