



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



MODELLO DA
PAVIMENTO

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

Cilindri robusti e di grandi dimensioni garantiscono elevate prestazioni di laminazione, oltre ad affidabilità e lunga durata nel tempo. I raschiatori, come tutte le altre parti che richiedono una pulizia periodica, sono facilmente accessibili all'operatore.

La macchina è dotata di piani sottobanco e vaschetta di raccolta della farina.

- Spalle in alluminio pressofuso.
- Cilindri zincati, cromati a spessore, rettificati e lucidati.
- Piani pieghevoli per ridurre l'ingombro della macchina quando non si usa.
- Macchina montata su ruote che la rendono completamente mobile.
- Impianto elettrico a bassa tensione con doppi comandi (con pedale o a mano).
- Dispositivo taglia croissant disponibile sul modello SF 600 TC.

Modello da pavimento	Lunghezza piani mm	Potenza kW	Peso Kg	Dimensioni da aperta			Dimensioni da chiusa		
				cm	cm	cm	cm	cm	cm
SF 500	720	0.75	175	180	85	117	48	85	150
	950	0.75	186	232	85	117	53	85	178
	1200	0.75	197	280	85	117	75	85	196
SF 600	950	0.75	230	234	101	116	81	101	175
	1200	0.75	237	278	101	116	90	101	196
	1500	0.75	249	338	101	116	108	101	225
	1600	0.75	255	338	101	116	108	101	225
SF 600 TC	1600	0.75	255	338	101	116	108	101	225



GOLDEN MIX
ITALIA



MODELLO CON DISPOSITIVO
TAGLIA CROISSANT



Dispositivo taglia croissant

Scatola da taglio dotata di rulli da taglio triangolari (dimensioni croissant b 140 mm x h 130 mm) + piano rinforzato.
I rulli da taglio possono essere forniti in diverse dimensioni e forme.
Disponibile solo dal modello SF 600 TC.

MODELLO
DA BANCO



Modello da banco	Lunghezza piani mm	Potenza kW	Peso Kg	Dimensioni da aperta			Dimensioni da chiusa		
				cm	cm	mm	kW	Kg	cm
SFB 500	720	0.55	137	180	85	65	66	85	83
	950	0.55	148	232	85	65	80	85	103



Salvaspazio,
facile da usare,
semplice da pulire



Spalle in
alluminio
pressofuso



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

IMPASTATRICE A SPIRALE



La nostra impastatrice è costituita da un corpo unico in acciaio verniciato che assicura una struttura robusta e resistente all'usura.

La nostra linea è dotata di trasmissione spirale diretta e piantone con piedino ed è ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farine europee e per un uso artigianale di 1 turno al giorno.



- Capacità di impasto da 60 Kg a 200 Kg
- Vasca, spirale, piantone e protezione vasca in acciaio inox
- Trasmissione a cinghie per eliminare la rumorosità
- 2 motori, 2 velocità, 2 timer elettromeccanici
- Inversione vasca in prima velocità
- Montato su 3 ruote e 2 piedini regolabili
- Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante jog vasca
- Dispositivo di sicurezza al sollevamento della protezione vasca



PIANTONE CON PIEDINO



TRASMISSIONE
SPIRALE DIRETTA

MODELLO	Capacità impasto kg	Capacità farina kg	Capacità vasca lt	Motore spirale kW	Motore vasca kW	Dimensioni Cm	Peso Kg
MIX 60	60	40	100	1.5/3.0	0,55	100x59x110	250
MIX 80	80	50	131	2.6/4.8	0,55	120X80X160	380
MIX 125	125	85	210	3.0/5.2	0,55	130X90X160	430
MIX 160	160	100	266	6.0/10.3	0,75	160x100x170	720
MIX 200	200	125	306	6.0/10.3	0,75	170X110X180	750



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



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



FORNI ELETTRICI

D-OVEN 2

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 quattro 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.

D-OVEN 1



- 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
- Dimensioni camera di cottura: 720x720x140 mm

	D-OVEN 1	D-OVEN 2
Potenza	6 kW	6kW + 6kW
Pizze	4	4+4
Peso netto	103 kg	174 kg
Dimensioni	114x85x42 cm	114x85x75 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

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
- Coperchio testata in acciaio verniciato
- Temporizzatore digitale e variatore di velocità con schermo LCD
- Voltaggio 400V 50Hz 3Ph, disponibile optional 220V 60Hz 3Ph

MODELLO	Capacità vasca lt	Velocità rpm	Potenza kW	Dimensions Cm	Peso Kg
PMB 5	5	da 40 a 200	0,25	39x35x47	25
PMB 8	8	da 40 a 200	0,37	48x41x53	32
PMB 10	10	da 40 a 200	0,37	48x41x57	34
PM 20	20	da 40 a 180	0,75	67x63x113	85
PM 30	30	da 40 a 150	1,1	87x73x145	164
PM 40	40	da 40 a 150	1,5	90x77x160	215
PM 60	60	da 40 a 150	2,2	95x81x160	222
PM 80	80	da 40 a 150	3	103x81x160	235



DA BANCO



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
+39 349 6455987
+39 351 3585419



www.goldenmix.it