



30 anni di eccellenza italiana:
L'ingegneria al servizio dell'artigianato



CHI SIAMO

Golden Mix nasce dalla passione per l'arte della panificazione e dalla volontà di innovare il settore. Per rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione progettiamo e produciamo macchine per panifici, pizzerie e pasticcerie che combinano tradizione artigianale e tecnologia all'avanguardia. L'esperienza trentennale di Marco Montagna, maturata nella produzione di formatrici, ha rappresentato il punto di partenza per lo sviluppo dell'azienda e ne ha consentito l'affermazione come punto di riferimento nel settore delle formatrici professionali, grazie ad uno dei range più completi del mercato.



Nel tempo, la produzione si è ampliata includendo impastatrici e sfogliatrici, sempre nel rispetto della stessa filosofia: realizzare macchine robuste, affidabili e durature, con ridotte esigenze di manutenzione.

Con l'ingresso della seconda generazione, rappresentata da Michael Montagna, l'innovazione ha trovato nuovo slancio; la gamma si è ulteriormente arricchita di altre macchine complementari facendo diventare l'azienda un punto di riferimento nel mercato delle attrezzature per la panificazione, la pizzeria e la pasticceria.

La nostra visione è semplice: rendere accessibile a ogni artigiano la tecnologia che trasforma il lavoro quotidiano in eccellenza. Con oltre 5.000 clienti soddisfatti, continuiamo a crescere mantenendo i valori che ci hanno sempre contraddistinto.

L'ECOSISTEMA GOLDEN MIX

Ingegneria integrata. Un solo partner per coprire il 100% delle tue esigenze produttive.



OSSIGENARE

L'ossigenazione è il primo segreto di un impasto perfetto. Il setaccio elimina ogni impurità e arieggia la farina a velocità industriale, scaricandola direttamente nell'impastatrice.



IMPASTARE

L'impastatrice a spirale è progettata per garantire velocità e ossigenazione impeccabili, gestisce alte idratazioni o impasti tenaci grazie alla versione con rinvio e trasmissioni meccaniche sovradimensionate.



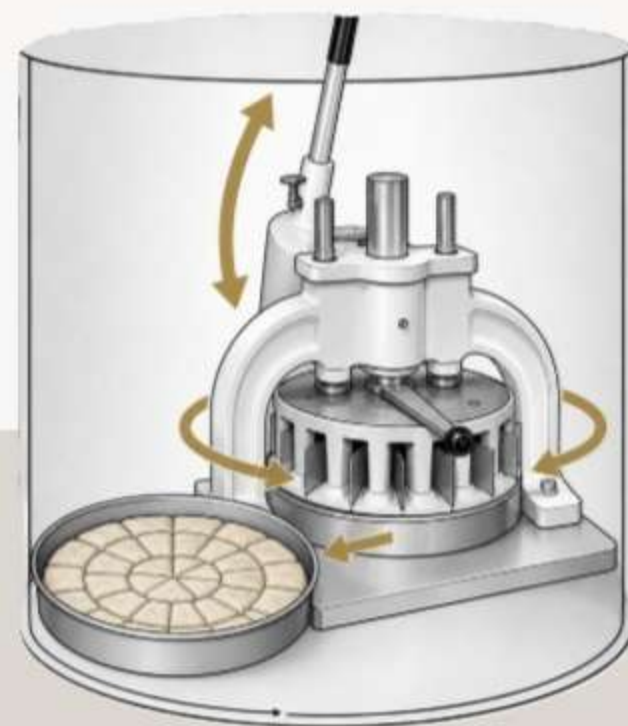
MESCOLARE

La planetaria è dotata di variatore di velocità ed è realizzata per amalgamare, mescolare, sbattere e impastare grazie ai 3 utensili in acciaio.

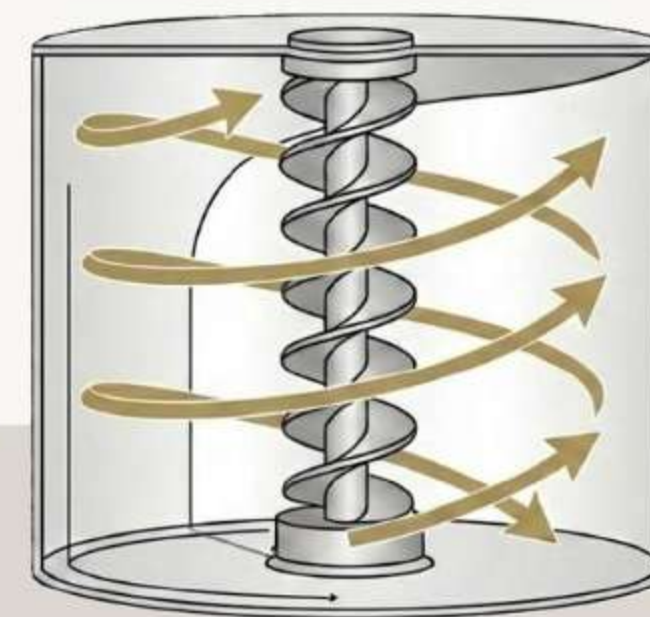


PER PICCOLI LABORATORI: PORZIONARE MANUALMENTE ED ARROTONDARE

La spezzatrice è fondamentale per tagliare e porzionare la massa dell'impasto in parti uguali, garantendo precisione nel peso senza stressare l'impasto.



Per formare palline perfette senza stressare l'impasto l'arrotondatrice a coclea è l'ideale in quanto sfrutta il naturale movimento verso l'alto. Ad altezza banco escono le palline perfette pronte per la lievitazione.



SPEZZARE CON SPEZZATRICI IDRAULICHE E SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

Costruite con una struttura robusta e rinforzata, le nostre spezzatrici sono progettate per lavorare in modo continuo ed efficiente, garantendo spezzature precise e costanti ad ogni ciclo. Disponibili con vasca quadrata o esagonale, nelle versioni automatica con touch screen e semi-automatica con joystick.

Le nostre spezzatrici arrotondatrici garantiscono palline di peso e forma uguali con massima precisione ad ogni ciclo di lavoro. Disponibili nelle versioni automatica e semi-automatica con touch screen o manuale tramite leve.



LAMINARE

Grazie all'attenzione nei materiali usati, le sfogliatrici garantiscono precisione millimetrica ed una laminazione di altissima qualità nel tempo. Il pratico dispositivo taglia croissant si può installare in modelli da pavimento e da banco.



FORMARE

Da piccoli laboratori a linee automatiche, la nostra serie di formatrici è tra le più complete del mercato. Formatrici a 2, 3, 4, 6 cilindri per avvolgere pane, filoni e croissant. La baghettatrice a 3 cilindri è l'ideale per la produzione di baguettes di qualità superiore grazie a soluzioni tecniche ricercate.



Il segreto di un prodotto perfetto: la laminazione superiore

Nel mondo della panificazione, la forma è sostanza e per ottenere un prodotto avvolto impeccabile, tutto comincia da come viene trattata la materia prima. È per questo che abbiamo concentrato la nostra tecnologia sulla laminazione di qualità, il vero cuore pulsante delle nostre formatrici. Il principio è semplice quanto fondamentale: migliore è la laminazione dell'impasto, superiore sarà la qualità del prodotto finale avvolto.



2 cilindri



3 cilindri



4 cilindri



6 cilindri

Quali sono i reali vantaggi di una formatrice con più cilindri in grado di fare una migliore laminazione?

- Rispetto della maglia glutinica: l'impasto non subisce traumi o strappi, ma viene accompagnato dolcemente verso lo spessore ideale.
- Struttura impeccabile: il passaggio combinato tra i cilindri rende la pasta incredibilmente morbida, omogenea e liscia.
- Avvolgimento perfetto: un impasto così vellutato e regolare si avvolge in modo simmetrico e compatto, garantendo uno sviluppo costante in cottura.

Il risultato? Un pane avvolto dalla geometria perfetta e una fragranza superiore.

CUOCERE

Grazie alla struttura monoblocco e ad un isolamento di alta qualità, la dispersione termica viene azzerata garantendo una cottura omogenea e costante su tutta la superficie.



ASSISTENZA E SUPPORTO POST-VENDITA



Manutenzione

Le nostre macchine sono progettate e costruite per garantire la massima efficienza e una ridotta necessità di manutenzione.



Ricambi Originali

Disponibilità immediata di ricambi originali Golden Mix per tutte le nostre macchine. Spedizione rapida in tutto il mondo.



Formazione

Istruzioni per il rivenditore sull'utilizzo e la manutenzione ordinaria delle macchine. Training in sede o via video-conferenza.



Assistenza Clienti

Supporto telefonico, via email o whatsapp con tempi di risposta garantiti entro 24 ore.

La Nostra Missione e i nostri Valori



Qualità e Affidabilità

Ogni macchina Golden Mix è costruita con materiali di prima qualità e testata rigorosamente per garantire prestazioni eccellenti e durature nel tempo.



Soddisfazione del Cliente

Il cliente è al centro di ogni nostra decisione. Offriamo assistenza personalizzata e soluzioni su misura per ogni esigenza produttiva.



Innovazione Continua

Investiamo costantemente in ricerca e sviluppo per offrire tecnologie all'avanguardia che migliorano l'efficienza e la produttività dei laboratori alimentari.



Sostenibilità Ambientale

Progettiamo macchine a basso consumo energetico e utilizziamo processi produttivi eco-sostenibili per ridurre l'impatto ambientale.



GOLDEN MIX
ITALIA

Contatti



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
Direttore commerciale