



CATALOGO PRODOTTI

PRODUCT CATALOGUE

CATALOGUE

كتالوج المنتجات

20

24



The secret to savory success! Our machinery for bakeries and pastry shops transforms ingredient quality into delicious masterpieces.

Il segreto del successo saporito! I nostri macchinari per panifici e pasticcerie trasformano la qualità degli ingredienti in dolci capolavori.

;El secreto del éxito sabroso! Nuestras máquinas para panaderías y pastelerías transforman la calidad de los ingredientes en deliciosas obras maestras.

Le secret du succès savoureux ! Nos machines pour les boulangeries et pâtisseries transforment la qualité des ingrédients en délicieuses œuvres d'art.

سر النجاح الشهي! آلاتنا لمخابز وحلويات تحول جودة المكونات إلى تحف حلوة.



GOLDEN MIX ITALIA SRL

INDEX

INDICE
ÍNDICE



- **GOLDEN MIX ITALIA SRL**

Company
Azienda
Empresa

4

- **B3C 700+CAR**

3 cylinder baguette moulder
Baghettatrice a 3 cilindri
Formadora de baguettes de 3 cilindros

6

- **F3C 600 LUX/F4C 600 LUX**

3/4 cylinder moulder machine
Formatrice a 3/4 cilindri
Formadora de masa de 3/4 cilindros

10

- **F3C 600 INOX/F4C 600 INOX**

3/4 cylinder moulder machine
Formatrice a 3/4 cilindri
Formadora de masa de 3/4 cilindros

12

- **F2CE 500/F2CE 600**

2 cylinder moulder machine
Formatrice a 2 cilindri
Formadora de masa de 2 cilindros

14

- **GOLDEN 6000**

6 cylinder moulder machine
Formatrice a 6 cilindri
Formadora de masa de 6 cilindros

16

- **SFE 500/600**

Sheeter
Sfogliatrice
Laminadora

18



COMPANY

AZIENDA
EMPRESA



GOLDEN MIX ITALIA SRL is a Company founded by an experienced Venetian businessmen group which has given shape to their ideas to reply to the growing evolution market's request, establishing a partnership for manufacturing high quality bakery machines.

GOLDEN MIX ITALIA SRL in addition to producing baguette moulder, moulders and sheeter machines is able to supply many other new, used or refurbished equipment for bakeries, pastry shops, pizzerias...

The Company's strength is in the complete management of the production:

- Concept and design realized by our qualified engineering team which uses two/three-dimensional CAD systems;
- Production with latest generation plants including a Trumpf laser cutter with 19 station warehouse capable of operating in a continuous cycle without an operator, vertical machining group, 6 axes presses with numerical control, 15 welding workstations;
- An assembling qualified staff characterized by workers with many years of experience which works in close cooperation with the engineering team allowing the continuous evolution of the products, combining their technology, efficiency and reliability, with a careful attention to the Customer's needs.

All this is GOLDEN MIX ITALIA: a Made in Italy appreciated Worldwide as synonymous of quality!



La GOLDEN MIX ITALIA SRL, nasce nel 2010 dall'idea di un gruppo di imprenditori cresciuti nel tessuto produttivo Veneto che per rispondere ad un mercato in continua evoluzione, hanno creato una partnership capace di costruire macchine per la panificazione di qualità.

La GOLDEN MIX ITALIA SRL oltre a produrre baghettatrici, formatrici e sfogliatrici è in grado di fornire anche molte altre attrezzature per panifici, pasticcerie, pizzerie... nuove, usate o rigenerate.

La forza dell'azienda sta nella gestione completa della produzione:

- Progettazione tramite un ufficio tecnico che utilizza sistemi CAD bi-tridimensionali;
- Produzione con macchine di ultima generazione tra cui un taglio laser Trumpf con magazzino a 19 postazioni in grado di operare a ciclo continuo senza operatore, centri di lavoro verticali, prese a 6 assi con controllo numerico, 15 postazioni di lavoro per saldatura;
- Assemblaggio, con operatori che da anni di esperienza lavorano in sinergia diretta con l'ufficio tecnico e sono in grado di evolvere costantemente i prodotti, coniugando tecnologia, efficienza e affidabilità, con una grande cura delle esigenze del cliente.

Tutto questo si chiama GOLDEN MIX ITALIA un Made in Italy che viene apprezzato in tutto il Mondo come sinonimo di qualità!



GOLDEN MIX ITALIA SRL es una empresa fundada en 2010 a partir de la idea de un grupo de empresarios venecianos que, para responder a la creciente demanda del mercado en constante evolución, crearon una colaboración para la fabricación de máquinas de panadería de alta calidad.. **GOLDEN MIX ITALIA SRL, además de producir máquinas formadoras de baguette, formadoras y laminadoras, puede suministrar muchos otros equipos nuevos, usados o renovados para panaderías, pastelerías, pizzerías...**

La fuerza de la compañía está en la gestión completa de la producción:

- Concepto y diseño realizado por nuestro equipo de ingeniería calificado que utiliza sistemas CAD bi-tridimensionales;
- Producción con plantas de última generación, incluyendo una cortadora láser Trumpf con almacén de 19 estaciones capaz de operar en ciclo continuo sin operador, grupo de mecanizado vertical, prensas de 6 ejes con control numérico, 15 estaciones de trabajo de soldadura;
- Un personal de montaje cualificado caracterizado por trabajadores con muchos años de experiencia que trabaja en estrecha colaboración con el equipo de ingeniería permitiendo la evolución continua de los productos, combinando su tecnología, eficiencia y fiabilidad, con una gran atención a las necesidades del cliente.

Todo esto es GOLDEN MIX ITALIA: un Made in Italy apreciado en todo el mundo como sinónimo de calidad

Some examples of used/refurbished machinery repaired by us:
 Alcuni esempi di macchinari usati/rigenerati da noi sistemati:
 Algunos ejemplos de maquinaria usada/renovada reparada por nosotros:



Contact-us!
Contattateci!
 ¡Contáctenos!

3 CYLINDER BAGUETTE MOULDER

BAGHETTATRICE A 3 CILINDRI

FORMADORA DE BAGUETTE A 3 RODILLOS



The B3C 700+CAR is a machine for the production of baguettes suitable for bakeries with small, medium and large productions.

The machine is made up of 3 food-grade nylon pressure cylinders which are adjusted to the most suitable position by the action of a lever that slides on a graduated sector. Having found the right position, the cylinders work the dough by crushing it reducing the thickness and directing the product towards a belt that rolls it up and makes it enter between 2 opposed belts, which softly and progressively refine it. These two "pressure belts" are regulated by a knob equipped with a millimeter indicator.

The hopper can be easily lifted making quick access for cleaning the cylinders and relative scrapers.

The dough can be extended to a length of 700mm, as the width of the belts is 750mm.

This is a robust machine suitable for bearing demanding workloads and also for using in automatic work lines: for instance combined with a pre-fermentation cell for the production of baguettes.

The machine can be placed on a work table, or on a trolley equipped with swivel wheels that make it easy to move.

The B3C 700+CAR is prepared also for the installation of a motorized exit belt (USC optional).

Suitable for dough with hydration greater than 80/85%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La B3C 700+CAR è una macchina per la produzione di baguettes adatta a panifici con piccole, medie e grandi produzioni.

La macchina è costituita da 3 cilindri che lavorano la pasta schiacciandola, riducendone lo spessore e direzionando il prodotto verso un tappeto che lo arrotola e lo fa entrare tra 2 "tappeti pressori" contrapposti affinandolo in modo morbido e progressivo. Anch'essi sono regolati da una manopola munita di indicatore millimetrico.

La tramoggia è facilmente sollevabile rendendo rapido l'accesso per la pulizia dei cilindri e relativi raschiatori.

La pasta può essere allungata fino a 700mm, poiché la larghezza dei tappeti è di 750mm.

E' una macchina robusta ed adatta a reggere impegnativi carichi di lavoro che permette anche l'utilizzo in linea di lavoro automatica: ad esempio abbinata ad una cella di pre-fermentazione per la produzione di baguettes.

La macchina può venire appoggiata su un tavolo di lavoro, oppure su un carrello dotato di ruote piroettanti che ne facilitano la collocazione.

La B3C 700+CAR è predisposta per l'installazione di un tappeto di uscita motorizzato (USC optional).

Adatta per paste fino al 80/85% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



La B3C 700+CAR es una máquina para la producción de baguettes adecuada para panaderías con pequeñas, medianas y grandes producciones.

La máquina está compuesta de 3 rodillos de presión de nailon aptos para uso alimentario, que se ajustan a la posición más adecuada mediante la acción de una palanca que se desliza sobre un sector graduado. Habiendo encontrado la posición correcta, los rodillos trabajan la masa triturándola reduciendo su espesor y dirigiendo el producto hacia una banda que la enrolla y la hace entrar entre 2 bandas opuestas, afinándolo de forma suave y progresiva. También se regulan mediante un mando equipado con un indicador milimétrico

La tolva se puede levantar fácilmente, lo que facilita el acceso rápido para la limpieza de los rodillos y raspadores relativos.

La masa se puede extender a una longitud de 700 mm, ya que el ancho de las bandas es de 750 mm.

Se trata de una máquina robusta adecuada para soportar cargas de trabajo exigentes y también para su uso en líneas de trabajo automáticas: por ejemplo, combinada con una célula de pre-fermentación para la producción de baguettes.

La máquina se puede colocar en una mesa de trabajo o en un soporte equipado con ruedas giratorias que facilitan su movimiento.

La B3C 700+CAR está diseñada también para la instalación de una banda de salida motorizada (opcional USC).

Apta para masa con hidratación superior al 80/85%.

La máquina cumple con la normativa vigente de seguridad de la máquina, así como con el cumplimiento de las normas de higiene de los materiales en contacto con los alimentos.

B3C700+CAR



Model Modello Modelo	Cylinders Cilindri Rodillos	Dimensions Dimensioni Medidas	Net weight Peso netto Peso neto	Power Potenza Potencia	Dough size Pezzature Tamaños
B3C700+CAR	3X500 mm	mm 1050x890x1680h	kg 340	kW 0,75	gr 50-2000
B3C700+CAR+USC	3X500 mm	mm 1050x890x1680h	kg 410	kW 0,93	gr 50-2000

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)

230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.

Dimensiones, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones pueden sufrir variaciones

3/4 CYLINDER MOULDER MACHINE

FORMATRICE A 3/4 CILINDRI

FORMADORA DE 3/4 RODILLOS



The F3C/F4C 600 LUX is a machine able to mould several types of bread rolled up in various sizes and with the possibility of cylinder the dough, thanks to the locking mechanism of the upper belt.

It is equipped with a slide for returning the pieces to the operator or to the tray on the back of the machine.

The machine is made in steel sheet of considerable strength and all the moving parts are mounted on sealed bearings. The cylinder protection is in stainless steel and when it is lifted, a device that blocks the machine is activated.

The cylinders are rectified and thickness chromium-plated, they have a useful width of 600 mm and they are protected by scrapers.

The moulder is equipped with 2 fixed and 2 swivel wheels with brakes for easy movement of the machine.

Trays are in stainless steel.

The machine is also equipped with a lamination thickness handle quickly adjustable for a soft and greater rolling of the dough.

The F3C/F4C 600 LUX is designed for the installation of a pressure table (FIL optional), this allows the production of loaves or to further stretch the dough. In this case there are not trays in the machine.

Suitable for dough with hydration greater than 70/75%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La formatrice F3C/F4C 600 LUX è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature e con la possibilità di cilindrare la pasta grazie al meccanismo di blocco del tappeto superiore.

È dotata di uno scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina.

La macchina è costruita in lamiera d'acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox 304 e quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina.

I cilindri sono rettificati e cromati a spessore, hanno una larghezza utile di 600 mm e sono protetti da raschiatori.

La formatrice è dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti che ne facilitano lo spostamento e dotate di freno per il blocco della macchina durante la lavorazione.

I vassoi sono in inox 304.

La macchina è dotata inoltre di un dispositivo di antiscarto rapidamente regolabile per una morbida e maggiore arrotolatura della pasta.

La F3C/F4C 600 LUX è predisposta per l'installazione di un filonatore (FIL optional), questo permette la produzione di filoncini o di allungare ulteriormente la pasta. In questo caso non ci sono vassoi nella macchina.

Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



La formadora F3C/F4C 600 LUX es una máquina capaz de formar múltiples tipos de pan en vueltas en varios tamaños y con la posibilidad de enrollar la masa, gracias al mecanismo de bloqueo de la banda superior.

Está equipada con una rampa de retorno de las piezas al operador o a la bandeja situada en la parte trasera de la máquina.

La máquina está fabricada en chapa de acero de considerable resistencia y todas las piezas móviles están montadas sobre rodamientos sellados. La protección del cilindro es de acero inoxidable 304 y cuando se levanta, se activa un dispositivo que bloquea la máquina.

Los rodillos son rectificados y espesor cromado, tienen una anchura útil de 600 mm y están protegidos por raspadores.

La formadora está equipada con 2 ruedas fijas y 2 giratorias con frenos para facilitar el movimiento de la máquina.

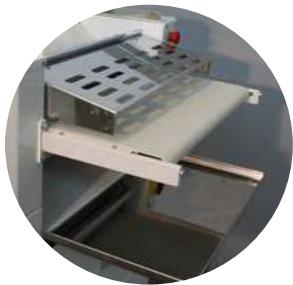
Las bandejas son de acero inoxidable.

La máquina también está equipada con una manija de laminación de espesor rápidamente ajustable para un suave y mayor balanceo de la masa.

La F3C/F4C 600 LUX está diseñada para la instalación de una banda de salida (FIL opcional), esta permite la producción de panes o para alargar aún más la masa. En este caso no hay bandejas en la máquina.

Apto para masa con hidratación superior al 70/75%.

La máquina cumple con la normativa vigente de seguridad de la máquina, así como con el cumplimiento de las normas de higiene de los materiales en contacto con los alimentos.



Security inox grid and stainless steel trays

Griglia di sicurezza inox e vassoi inox

Rejilla de seguridad inox y bandejas de acero inoxidable

Handle

Maniglia
Manija



La formatrice F3C/F4C 600 LUX è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature e con la possibilità di cilindrare la pasta grazie al meccanismo di blocco del tappeto superiore.

È dotata di uno scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina.

La macchina è costruita in lamiera d'acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox 304 e quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina.

I cilindri sono rettificati e cromati a spessore, hanno una larghezza utile di 600 mm e sono protetti da raschiatori.

La formatrice è dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti che ne facilitano lo spostamento e dotate di freno per il blocco della macchina durante la lavorazione.

I vassoi sono in inox 304.

La macchina è dotata inoltre di un dispositivo di antiscarto rapidamente regolabile per una morbida e maggiore arrotolatura della pasta.

La F3C/F4C 600 LUX è predisposta per l'installazione di un filonatore (FIL optional), questo permette la produzione di filoncini o di allungare ulteriormente la pasta. In questo caso non ci sono vassoi nella macchina.

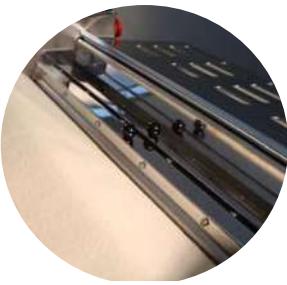
Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.

Lamination thickness handle

Maniglia antiscarto

Manija para espesores



La formadora F3C/F4C 600 LUX es una máquina capaz de formar múltiples tipos de pan en vueltas en varios tamaños y con la posibilidad de enrollar la masa, gracias al mecanismo de bloqueo de la banda superior.

Está equipada con una rampa de retorno de las piezas al operador o a la bandeja situada en la parte trasera de la máquina.

La máquina está fabricada en chapa de acero de considerable resistencia y todas las piezas móviles están montadas sobre rodamientos sellados. La protección del cilindro es de acero inoxidable 304 y cuando se levanta, se activa un dispositivo que bloquea la máquina.

Los rodillos son rectificados y espesor cromado, tienen una anchura útil de 600 mm y están protegidos por raspadores.

La formadora está equipada con 2 ruedas fijas y 2 giratorias con frenos para facilitar el movimiento de la máquina.

Las bandejas son de acero inoxidable.

La máquina también está equipada con una manija de laminación de espesor rápidamente ajustable para un suave y mayor balanceo de la masa.

La F3C/F4C 600 LUX está diseñada para la instalación de una banda de salida (FIL opcional), esta permite la producción de panes o para alargar aún más la masa. En este caso no hay bandejas en la máquina.

Apto para masa con hidratación superior al 70/75%.

La máquina cumple con la normativa vigente de seguridad de la máquina, así como con el cumplimiento de las normas de higiene de los materiales en contacto con los alimentos.

F3C600LUX

F4C600LUX



Model Modello Modelo	Cylinders Cilindri Rodillos	Dimensions Dimensioni Medidas	Net weight Peso netto Peso neto	Power Potenza Potencia	Dough size Pezzature Tamaños
F3C 600 LUX	3X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 260	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 LUX	4X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 270	kw 0,75	gr 15-2500
F3C 600 LUX + FIL.600	3X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 LUX + FIL.600	4X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)

230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.

Dimensiones, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones pueden sufrir variaciones

3/4 CYLINDER MOULDER MACHINE IN STAINLESS STEEL

FORMATRICE A 3/4 CILINDRI INOX

FORMADORA INOX DE 3/4 RODILLOS



The F3C/F4C 600 INOX is a machine able to mould several types of bread rolled up in various sizes and with the possibility of cylinder the dough, thanks to the locking mechanism of the upper belt.

It is equipped with a slide for returning the pieces to the operator or to the tray on the back of the machine.

The machine is made in steel sheet of considerable strength and all the moving parts are mounted on sealed bearings. The cylinder protection is in stainless steel and when it is lifted, a device that blocks the machine is activated.

The cylinders are rectified and thickness chromium-plated, they have a useful width of 600 mm and they are protected by scrapers.

The moulder is equipped with 2 fixed and 2 swivel wheels with brakes for easy movement of the machine.

Trays are in stainless steel.

The machine is also equipped with a lamination thickness handle quickly adjustable for a soft and greater rolling of the dough.

The F3C/F4C 600 INOX is designed for the installation of a pressure table (FIL optional), this allows the production of loaves or to further stretch the dough. In this case there are not trays in the machine.

Suitable for dough with hydration greater than 70/75%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La formatrice F3C/F4C 600 INOX è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature e con la possibilità di cilindrare la pasta grazie al meccanismo di blocco del tappeto superiore.

È dotata di uno scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina.

La macchina è costruita in lamiera d'acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox 304 e quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina.

I cilindri sono rettificati e cromati a spessore, hanno una larghezza utile di 600 mm e sono protetti da raschiatori.

La formatrice è dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti che ne facilitano lo spostamento e dotate di freno per il blocco della macchina durante la lavorazione.

I vassoi sono in inox 304.

La macchina è dotata inoltre di un dispositivo di antiscarto rapidamente regolabile per una morbida e maggiore arrotolatura della pasta.

La F3C/F4C 600 INOX è predisposta per l'installazione di un filonatore (FIL optional), questo permette la produzione di filoncini o di allungare ulteriormente la pasta. In questo caso non ci sono vassoi nella macchina.

Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



La formadora F3C/F4C 600 INOX es una máquina capaz de formar múltiples tipos de pan envueltos en varios tamaños y con la posibilidad de enrollar la masa, gracias al mecanismo de bloqueo de la banda superior.

Está equipada con una rampa de retorno de las piezas al operador o a la bandeja situada en la parte trasera de la máquina.

La máquina está fabricada en chapa de acero de considerable resistencia y todas las piezas móviles están montadas sobre rodamientos sellados. La protección del cilindro es de acero inoxidable 304 y cuando se levanta, se activa un dispositivo que bloquea la máquina.

Los rodillos son rectificados y espesor cromado, tienen una anchura útil de 600 mm y están protegidos por raspadores.

La formadora está equipada con 2 ruedas fijas y 2 giratorias con frenos para facilitar el movimiento de la máquina.

Las bandejas son de acero inoxidable.

La máquina también está equipada con una manija de laminación de espesor rápidamente ajustable para un suave y mayor balanceo de la masa.

La F3C/F4C 600 INOX está diseñada para la instalación de una banda de sortida (FIL opcional), esta permite la producción de panes o para alargar aún más la masa. En este caso no hay bandejas en la máquina.

Apto para masa con hidratación superior al 70/75%.

La máquina cumple con la normativa vigente de seguridad de la máquina, así como con el cumplimiento de las normas de higiene de los materiales en contacto con los alimentos.



Security inox grid and stainless steel trays

Griglia di sicurezza inox e vassoi inox

Rejilla de seguridad inox y bandejas de acero inoxidable

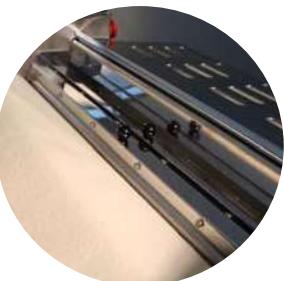
Handle
Maniglia
Manija



Lamination thickness handle

Maniglia antiscarto

Manija para espesores



Scrapers
Raschiatori
Raspadora

F3C600INOX

F4C600INOX



Model Modello Modelo	Cylinders Cilindri Rodillos	Dimensions Dimensioni Medidas	Net weight Peso netto Peso neto	Power Potenza Potencia	Dough size Pezzature Tamaños
F3C 600 INOX	3X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 260	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 INOX	4X600 mm	mm 1020x1250x1210h	kg 270	kw 0,75	gr 15-2500
F3C 600 INOX + FIL.600	3X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500
F4C 600 INOX + FIL.600	4X600 mm	mm 1420x1250x1210h	kg 310	kw 0,75	gr 15-2500

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)
230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.
Dimensiones, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones pueden sufrir variaciones

2 CYLINDER MOULDER MACHINE

FORMATRICE A 2 CILINDRI

FORMADORA DE 2 RODILLOS



The F2CE 500/600 is a machine for the production of several shapes and sizes of rolled bread such as long and short loaves.

Thanks to a motorized conveyor belt, the dough is conveyed to the rectified and thickness chrome-plated cylinders, whose preventing dough stickiness on the same.

After the rolling, the dough is rolled up by two belts, which run in opposite directions and wind the dough in the various shapes required, according to the quantity and inclination of the dough loading. The product thus obtained can be returned to the operator or remain on the opposite tray according to one's needs. The protection grid placed on the conveyor belt is equipped with a safety device for stopping operation, it can be raised to facilitate cleaning and maintenance. A device for stopping the upper belt also allows to refine and/or cylinder small/medium quantities of dough.

Steel structure with moving parts, oversized bearings and supports, painting with fire-catalysed epoxy powders. The moulder is equipped with 2 fixed and 2 swivel wheels with brakes for easy movement of the machine.

The F2CE 500/600 is designed for the installation of a pressure table (FIL optional), this allows the production of loaves or to further stretch the dough. In this case there are not trays.

Suitable for dough with hydration greater than 70/75%.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



Security grid

Griglia di sicurezza
Rejilla de seguridad



Adjustment handles

Maniglie di regolazione
Manijas de ajuste



Upper belt locking knob

Maniglia blocca tappeto superiore
Manija de bloqueo de la alfombra superior



La formatrice F2CE 500/600 è una macchina per la produzione di svariate forme e misure di filoni, filette e pasta avvolta in genere.

Per mezzo del tappeto di introduzione motorizzato, la pasta viene convogliata ai cilindri laminatoi rettificati, il cui particolare trattamento di lucidatura favorisce l'ottimale distacco della pasta dagli stessi. Dopo la laminazione, la pasta viene avvolta dai due tappeti in feltro di lana, i quali scorrendo con moto contrapposto, provvedono all'avvolgimento della pasta nelle varie forme volute, in considerazione della quantità e dell'inclinazione con la quale è stata inserita. Il prodotto così ottenuto può essere riconvogliato verso l'operatore o restare sul vassoio opposto per l'integliamento a seconda delle esigenze.

La griglia di protezione posta sul tappeto d'introduzione dotata di dispositivo di sicurezza per l'arresto del funzionamento, può essere sollevata per facilitare pulizia e manutenzione.

Un dispositivo di arresto del tappeto superiore, consente inoltre di raffinare e/o cilindrare piccole/medie quantità di pasta.

Costruzione in carpenteria pesante con organi in movimento, supporti e cuscinetti sovradianimensionati, verniciatura con polveri epossidiche catalizzate al fuoco. La formatrice è dotata di 2 ruote fisse e 2 ruote piroettanti che ne facilitano lo spostamento e dotate di freno per il blocco della macchina durante la lavorazione.

La F2CE 500/600 è predisposta per l'installazione di un filonatore (FIL optional), questo permette la produzione di filoncini o di allungare ulteriormente la pasta. In questo caso non ci sono vassoi nella macchina.

Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



La F2CE 500/600 es una máquina para la producción de varias formas y tamaños de panes, como pan de molde, hogazas y pan corto.

Mediante la banda transportadora motorizada, la masa es conducida hasta los rodillos rectificados y cromados de espesor, cuyo particular tratamiento de pulido favorece la óptima separación de la masa de los mismos.

Después de la laminación, la masa se envuelve por dos bandas, que deslizándose con movimientos opuestos y envuelven la masa dándole las diversas formas deseadas, teniendo en cuenta la cantidad y la inclinación con la que fue insertada. El producto así obtenido puede ser devuelto al operador o permanecer en la bandeja opuesta para su cocción según las necesidades. La rejilla de protección colocada en la banda de introducción está equipada con un dispositivo de seguridad para detener el funcionamiento, se puede levantar para facilitar la limpieza y el mantenimiento. Un dispositivo de tope para la cinta superior permite también afinar y/o enrollar pequeñas/medianas cantidades de masa.

Estructura de acero con partes móviles, soportes y cojinete sobredimensionados, pintada con polvos epoxicos catalizados al fuego. La fromadora está equipada con 2 ruedas fijas y 2 giratorias con frenos para facilitar el movimiento de la máquina.

La F2CE 500/600 está diseñada para la instalación de una mesa de salida (opcional FIL), esto permite la producción de panes o alargar aún más la masa. En este caso no hay bandejas en la máquina.

Apto para masa hasta un 70/75% de hidratación.

La máquina cumple con la normativa vigente de seguridad de máquinas, así como con el cumplimiento de las normas de higiene de los materiales en contacto con los alimentos.

F2CE500

F2CE600



Optional: FIL.

Model Modello Modelo	Cylinders Cilindri Rodillos	Dimensions Dimensioni Medidas	Net weight Peso netto Peso neto	Power Potenza Potencia	Dough size Pezzature Tamaños
F2CE 500	2X500 mm	mm 1180x770x1220h	kg 150	kw 0,75	gr 15-1500
F2CE 600	2X615 mm	mm 1180x885x1220h	kg 170	kw 0,75	gr 15-1500
F2CE 500 + FIL.500	2X500 mm	mm 1670x770x1220h	kg 180	kw 0,75	gr 15-1500
F2CE 600 + FIL.600	2X615 mm	mm 1670x885x1220h	kg 230	kw 0,75	gr 15-1500

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)

230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.

Dimensiones, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones pueden sufrir variaciones

3 CYLINDER BAGUETTE MOULDER

FORMATRICE A 6 CILINDRI

FORMADORA DE 6 RODILLOS



The GOLDEN 6000 moulder machine is able to mould several types of bread rolled up in various sizes and sizes and with an hourly production suitable to be inserted in a line: it can reach over 6000 pieces per hour.

It is equipped with 2 entry motorized and food-grade nylon cylinders that can be independently adjusted by 2 handles: these provide for a pre-lamination phase of the dough, before proceeding to the 4 cylinders group which finishes the lamination phase in an optimal way. The dough is then rolled up by 2 belts, equipped with a lamination thickness handle. At the exit the rolled dough reaches a pressure table, equipped with an independent gearmotor, easily adjustable by means of 2 handles. This has a useful width of 630 mm.

The machine is made in stainless steel sheet of considerable strength and all the moving parts are mounted on sealed bearings. The cylinder protection is in stainless steel and when it is lifted, a device that blocks the machine is activated.

The electrical controls, like the safeties, are in 24 volts.

The machine is equipped with swivel and braking wheels for easy installation and on request it can be equipped with an inverter (optional) for an optimal combination where it is inserted in the production line.

Suitable for pastes up to 70/75% hydration.

The machine complies with the machine safety regulations in force, as well as compliance with the hygiene regulations on food contact materials.



La formatrice GOLDEN 6000 è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature e con una produzione oraria adatta ad essere inserita in linea: può arrivare a superare i 6000 pezzi per ora.

E' dotata in ingresso di 2 cilindri pressori in nylon alimentare, motorizzati e regolabili in modo indipendente mediante 2 maniglie: questi provvedono a una pre-laminazione della pasta, prima di procedere verso il gruppo 4 cilindri che finiscono la laminazione in modo ottimale. La pasta viene successivamente avvolta da 2 tappeti arrotolatori dotati di dispositivo antiscarto. In uscita la pasta avvolta, arriva ad un filonatore dotato di motoriduttore indipendente, facilmente regolabile mediante 2 maniglie. Quest'ultimo ha una larghezza utile di 630 mm.

La Golden 6000 è costruita in acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox e quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina.

I comandi elettrici, come le sicurezze sono in 24 volt.

La macchina è dotata di ruote piroettanti e frenanti per una comoda installazione e a richiesta può essere dotata di inverter (optional) per un abbinamento ottimale ove venga inserita in linea di produzione.

Adatta per paste fino al 70/75% di idratazione.

La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza macchine, nonché rispetto delle norme igieniche sui materiali da contatto alimentare.



La formadora GOLDEN 6000 es una máquina capaz de formar múltiples tipos de pan envuelto en varios tamaños y con una producción hora-ria adecuada para su introducción en línea: puede alcanzar más de 6000 piezas por hora.

Está equipada con 2 rodillos de presión de nylon aptos para uso alimentario, motorizados y regulables independientemente mediante 2 asas: permiten realizar de forma óptima la pre-laminación de la masa, antes de pasar al grupo de 4 rodillos que finalizan la fase de laminación de una manera óptima. A continuación, la masa se envuelve por 2 bandas rodantes equipadas con una manija de laminación de espesor. A la salida la masa envuelta llega a una mesa de salida, equipada con un motor de engranaje independiente, fácilmente ajustable mediante 2 asas. Este último tiene un ancho útil de 630 mm.

La GOLDEN 6000 está construida en acero inoxidable de considerable resistencia y todas las piezas móviles están montadas sobre rodamientos sellados. La protección del rodillo es de acero inoxidable y cuando se levanta, se activa un dispositivo que bloquea la máquina.

Los controles eléctricos, al igual que los dispositivos de seguridad, son de 24 voltios.

La máquina está equipada con ruedas giratorias y de frenado para una fácil instalación y bajo petición puede equiparse con un inversor (opcional) para una combinación óptima donde se inserta en la línea de producción.

Apto para masas hasta un 70/75% de hidratación.

La máquina cumple con las normativas vigentes de seguridad de la máquina, así como con el cumplimiento de las normas de higiene de los materiales en contacto con los alimentos.

GOLDEN6000



Model Modello Modelo	Cylinders Cilindri Rodillos	Dimensions Dimensioni Medidas	Net weight Peso netto Peso neto	Power Potenza Potencia	Dough size Pezzature Tamaños
GOLDEN 6000	2X600 mm 4X600 mm	mm 2745x1020x1358h	kg 700	kw 2,1	gr 15-3000

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)

230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.

Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.

Dimensiones, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones pueden sufrir variaciones

SHEETER

SFOGLIATRICE

LAMINADORA



The SFE 500 / 600 dough sheeter is a machine capable of laminating multiple types of dough and allows to obtain different thicknesses up to the thinnest, quickly and accurately.

The operation is very simple and intuitive: place the dough to be sheeted on one of the conveyor belts taking care to press it so that it can pass under the protection grid.

The handle that adjusts the height of the sheeting thickness chrome-plated and rectified cylinders will be placed at the highest point. After pressing the green power button, the machine is ready to be used.

The levers on both sides of the machine act on the movement of the conveyor belts, which will lead the dough towards the cylinders. The latter will sheet the dough and release it on the opposite belt.

Once the whole dough is out, the motion will be reversed and it will pass again under the sheeting thickness chrome-plated and rectified cylinders.

Acting on the handle and lowering it a little, repeat the process described above several times until you get the desired thickness.

Using the movement of the conveyor belt, the dough will be wrapped on the rolling pin (supplied) to be transported on the workbench for subsequent processing.

The machine structure is made of powder coated steel. It is equipped with swivel wheels with brake.

The shelves can be lifted for a smaller footprint when the machine is not in operation.

The sheeting cylinders are thickness chrome-plated and rectified.

The scrapers are removable to allow a proper daily cleaning.

The belt speeds change automatically to allow the dough's perfect sheeting.

The machine complies with the current machinery safety regulations as well as the hygienic regulations for food contact materials.

The electrical control system is low voltage and the safety grates are equipped with a device that blocks the operation of the machine when they are lifted.



La sfogliatrice SFE 500 / 600 è una macchina in grado di laminare molteplici tipi di pasta e permette di ottenere spessori diversi fino al più sottile, in modo rapido e preciso.

L'operazione è molto semplice e intuitiva: posizionare l'impasto da rivestire su uno dei nastri trasportatori avendo cura di pressarlo in modo che possa passare sotto la griglia di protezione.

L'impugnatura che regola l'altezza dei cilindri cromati e rettificati dello spessore della lamiera sarà posizionata nel punto più alto. Dopo aver premuto il pulsante di accensione verde, la macchina è pronta per essere utilizzata.

Le leve su entrambi i lati della macchina agiscono sul movimento dei nastri trasportatori, che porteranno l'impasto verso i cilindri. Quest'ultimo stenderà l'impasto e lo rilascerà sul nastro opposto.

Una volta che l'intera pasta è fuori, il movimento sarà invertito e passerà di nuovo sotto i cilindri cromati spesso fogli e rettificati.

Agendo sul manico e abbassandolo un po', ripetere il processo sopra descritto più volte fino ad ottenere lo spessore desiderato.

Utilizzando il movimento del nastro trasportatore, l'impasto verrà avvolto sul mattarello (fornito) per essere trasportato sul banco di lavoro per la successiva lavorazione.

La struttura della macchina è realizzata in acciaio verniciato a polvere. È dotata di ruote girevoli con freno.

I ripiani possono essere sollevati per un ingombro inferiore quando la macchina non è in funzione.

I cilindri di laminazione sono cromati di spessore e rettificati.

I raschiatori sono rimovibili per consentire una corretta pulizia giornaliera.

La velocità del nastro cambia automaticamente per consentire la perfetta sfogliatura dell'impasto.

La macchina è conforme alle attuali normative di sicurezza dei macchinari e alle norme igieniche per i materiali a contatto con gli alimenti.

Il sistema di controllo elettrico è a bassa tensione e le griglie di sicurezza sono dotate di un dispositivo che blocca il funzionamento della macchina quando vengono sollevate.



La laminadora de masa SFE 500 / 600 es una máquina capaz de laminar múltiples tipos de masa y permite obtener diferentes espesores hasta los más delgados, de forma rápida y precisa.

La operación es muy sencilla e intuitiva: colocar la masa a rebozar sobre una de las bandas transportadoras teniendo cuidado de presionarla para que pueda pasar por debajo de la rejilla de protección.

En el punto más alto se colocará la manija que regula la altura de los rodillos cromados y rectificados de espesor aptos para uso alimentario. Después de presionar el botón verde de encendido, la máquina está lista para ser utilizada.

Las palancas a ambos lados de la máquina actúan sobre el movimiento de las bandas transportadoras, que llevarán la masa hacia los rodillos. Este último extenderá la masa y la soltará sobre la banda opuesta.

Una vez que toda la masa está fuera, el movimiento se invertirá y pasará nuevamente por debajo de los cilindros cromados y rectificados de espesores.

Actuando sobre el mango y bajandolo un poco, repetir varias veces el proceso descrito anteriormente hasta obtener el espesor deseado.

Utilizando el movimiento de la banda transportadora, la masa se envolverá en el extendedor (suministrado) para ser transportada en el banco de trabajo para su posterior procesamiento.

La estructura de la máquina está fabricada de acero con recubrimiento en polvo. Está equipado con ruedas giratorias con freno.

Los estantes se pueden levantar para ocupar menos espacio cuando la máquina no está en funcionamiento.

Los rodillos de laminación están cromados y rectificados aptos para uso alimentario.

Los raspadores son extraíbles para permitir una limpieza diaria adecuada.

Las velocidades de la banda se cambian automáticamente para permitir el perfecto laminado de la masa.

La máquina cumple con las normativa vigente de seguridad de las máquinas actuales, así como las normas de higiene para materiales en contacto con alimentos.

El sistema de control eléctrico es de baja tensión y las rejillas de seguridad están equipadas con un dispositivo que bloquea el funcionamiento de la máquina cuando están levantadas.

SFE500

SFE600



Model Modello Modelo	Cylinders usable width Larghezza utile dei cilindri Anchura útil de los cilindros	Dimensions when open Dimensioni da aperta Dimensiones abierta	Dimensions when closed Dimensioni da chiusa Dimensiones cerrada	Net weight Peso netto Peso neto	Power Potenza Potencia
SFE 500	mm 490	mm 3002x918x1193h	mm 930x870x200h	kg 206	kw 0,75
SFE 600	mm 590	mm	mm	kg 170	kw 0,75

400VOLT - 50/60HZ - 3PH (standard)
230VOLT - 50/60HZ - 1PH

Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions can undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement sans préavis.
Dimensiones, especificaciones técnicas, ilustraciones y descripciones pueden sufrir variaciones

EXTRA

COMMERCIALIZZIAMO ANCHE:

NOUS COMMERCIONS AUSSI:

TAMBIÉN COMERCIAMOS:

نحن نبيع أيضًا:



IMPIASTATRICE A SPIRALE
SPIRAL MIXER
AMASADORA DE ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE

عجالة حلزونية

SPEZZATRICE / ARROTONDATRICE
DIVIDER / ROUNDING MACHINE
DIVISORA / ENROLLADORA

آلة تقسيم / تشكيل العجين



TAGLIERINA PER IL PANE
BREAD SLICER
CORTADORA DE PAN
TRANCHEUSE

قاطع الخبز

TEGLIE DA FORNO
BAKING TRAYS
BANDEJAS DE HORNO
PLAQUES DE CUISSON
صينية الفرن



PLANETARIA
PLANETARY MIXER
BATIDORA
BATTEUR
خلاط



GOLDEN MIX ITALIA S.R.L.

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

PH: +39 0445 820063
MOB: +39 349 6455987
MOB: +39 347 5557792
E-MAIL: info@goldenmix.it

WWW.GOLDENMIX.IT

