

CATALOGO MACCHINE PER PASTICCERIA 2019

PASTRY MACHINES CATALOG 2019 - CÁTALOGO DE MAQUINAS DE PASTELERÍA 2019 - CATALOGUE DE MACHINES POUR PÂTISSERIE 2019



Italiano - English - Español - Français



INDICE INDEX

4

Azienda

Company - Empresa - Entreprise

6

Perfetta

10

New Magic 1

14

New Magic 2

18

New Fantasy 80

22

Multilane 600

26

Multilane 800

30

Biscotti

Biscuits - Galletas - Biscuits

Sandorè Srl:

IT

PRODUTTORI DI MACCHINE PER LA PASTA E PASTICCERIA DA GENERAZIONI.

Sandorè Srl assembla macchine per la produzione di pasta fresca e secca, corta e lunga, gnocchi (anche ripieni) e pasticceria. L'azienda, a gestione familiare, nacque negli anni '60 a Zanè, in provincia di Vicenza, con il Signor Marini, che dedicò il suo lavoro, con l'aiuto poi di figli e nipoti, a progettare e produrre presse, estrusori, essiccatoi e altre macchine per l'industria alimentare della pasta, dai pastifici alle pasticcerie, per l'Italia e l'estero.

EN

MANUFACTURERS OF PASTA AND PASTRY MACHINES FOR GENERATIONS.

Sandorè Srl assembles machines for the production of fresh and dry, long and short pasta, gnocchi (also filled) and pasticceria. The family-run company was founded in the 60s in Zanè, in the province of Vicenza, by Mr Marini, who has dedicated his work, with the help of his children and grandchildren to design and manufacture presses, extruders, dryers and other machines for the food industry of pasta, from pasta factories to pastry shops, for Italy and abroad.

I NOSTRI SERVIZI



Supporto nella
CONSULENZA

Support in
CONSULTANCY

Apoyo en
ASESORANDO

Soutien en matière de
CONSEIL

OUR SERVICES



Supporto nell'
ASSISTENZA TECNICA

Support in
TECHNICAL ASSISTANCE

Apoyo en
ASISTENCIA TÉCNICA

Soutien en matière d'
ASSISTANCE TECHNIQUE

Sandorè Srl:

ES

FABRICANTES DE MÁQUINAS PARA PASTA Y REPOSTERÍA DESDE HACE GENERACIONES.

Sandorè SRL fabrica máquinas para la producción de pasta fresca y seca, corta y larga, ñoquis (también rellenos) y repostería. Nuestra empresa familiar nació en los años 60 en Zanè, en la provincia de Vicenza. El señor Marini dedicó su trabajo, con la ayuda de hijos y nietos, a diseñar y fabricar presas, extrusoras, secadoras y otras máquinas para la industria alimentaria de la pasta, desde los talleres para la fabricación de pasta a las confiterías, para Italia y el resto de países.

FR

PRODUCTEURS DE MACHINES À PÂTES ET DE PÂTISSERIE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS.

Sandorè Srl fabrique des machines pour la production de pâtes fraîches et sèches, courtes et longues, gnocchis (également farcis) et pâtisseries. L'entreprise familiale est née dans les années 60 à Zandè, dans la province de Vicence en Italie, sous l'égide de M. Marini, qui se consacra, plus tard avec l'aide de ses enfants et petits-enfants, à concevoir et à fabriquer des presses, extrudeuses, séchoirs et autres machines destinées à l'industrie des pâtes, pour les usines à pâtes et à pâtisseries, en Italie et à l'étranger.

NUESTROS SERVICIOS



FORMAZIONE IN LOCO
degli operatori

ON-SITE TRAINING
of operators

FORMA
a los trabajadores

FORMATION SUR PLACE
des opérateurs

NOS SERVICES



Quando è richiesto dai clienti
MONTAGGIO E COLLAUDO

When requested by the customers
ASSEMBLY AND COMMISSIONING

Cuando los clientes lo solicitan
MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA

Sur demande des clients
MONTAGE ET MISE EN SERVICE

PERFETTA

IT

“**PERFETTA**” per piccoli laboratori, gastronomie, catering per produrre delizie dolci e salate.

“**PERFETTA**” per produrre prodotti tipici quali biscotti ripieni tipo “Grisbi”, “Maamoul”, “Kibbeh”, arancini di riso, supply, gnocchi ripieni, polpette di carne ripiene, meat buns, cookies, fig bar, canederli, etc.

“**PERFETTA**” come macchina da laboratorio per la ricerca e lo sviluppo delle grandi aziende.

“**PERFETTA**” per le pasticcerie e panetterie per produrre dolci e biscotti ripieni.

EN

“**PERFETTA**” for small workshops, delis, catering for the production of sweet and savory delights.

“**PERFETTA**” for the production of typical products such as stuffed biscuits like “Grisbi”, “Maamoul”, “Kibbeh”, rice balls, supply, stuffed gnocchi, stuffed meat balls, meat buns, cookies, fig bar, canederli, etc.

“**PERFETTA**” as laboratory machine for research and development in big companies.

“**PERFETTA**” for pastry shops and bakeries for the production of sweets and stuffed biscuits.

ES

“**PERFETTA**” para pequeños obradores, charcuterías, tiendas de delicatessen y catering para la producción de delicias dulces y saladas.

“**PERFETTA**” para productos tradicionales, como las galletas rellenas “Grisbi”, “Maamoul”, “Kibbeh”, bolas de arroz, supply, ñoquis rellenos, bolas de carne con relleno, albóndigas, cookies, fig bar, canederli, etc.

“**PERFETTA**” como máquina de laboratorio para la investigación y el desarrollo en las grandes empresas.

“**PERFETTA**” para panadería y pastelería en la producción de dulces y galletas rellenas.



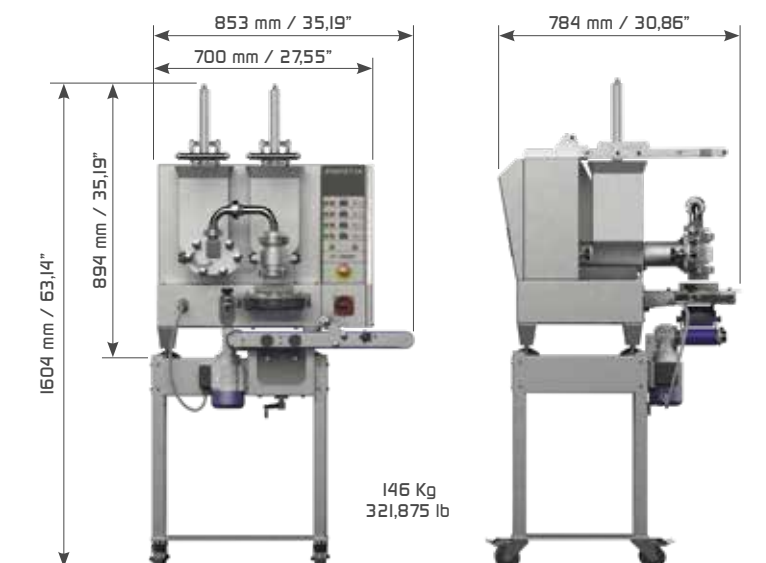
FR

“**PERFETTA**” c’est pour petits laboratoires, gastronomies, catering pour la production de délices doux et salés.

“**PERFETTA**” pour produire produits typiques, tel que “Grisbi”, “Maamoul”, “Kibbeh”, boulettes de riz, supply, gnocchis remplis, boulettes de viande farcies, pains à la viande, cookies, barre de figue, canederli, etc.

“**PERFETTA**” comme machine de laboratoire pour le développement et la recherche dans les grandes entreprises.

“**PERFETTA**” pour les pâtisseries et les boulangeries pour produire gâteaux et biscuits fourrés.



IT

Coestrusore a vite per prodotti ripieni, con taglio a diaframma.

Costruito in acciaio inox AISI 304 certificato. Tutte le parti a contatto con il prodotto, anche il gruppo taglio a diaframma, sono facilmente smontabili per un efficace lavaggio anche in lavastoviglie. Appoggiata su 4 piedini autolivellanti, adattata per essere posizionata su di un tavolo da lavoro o sul carrello con ruote "opzionale". Dispositivo di estrusione pasta a velocità variabile. Dispositivo di iniezione ripieno a velocità variabile. Dispositivo di taglio a diaframma temporizzato a velocità variabile. Rispetta le direttive della normativa europea CE.

ES

Maquina co-extrusora con tornillo para productos rellenos, con corte de diafragma.

Construida en acero inox AISI 304 certificado. Todas las partes en contacto con el producto, también la unidad de corte de diafragma, se desmontan fácilmente para un lavado eficaz incluso en lavavajillas. Apoyada sobre 4 pies autonivelantes, apropiada para colocarse sobre una mesa de trabajo o sobre el carro con ruedas opcionales. Dispositivo de extrusión pasta de velocidad variable. Dispositivo de inyección relleno de velocidad variable. Dispositivo de corte de diafragma temporizado de velocidad variable. Respeta las directivas de la normativa europea CE.

EN

Co-extruder machine with screws for stuffed products, with diaphragm cutting system.

It made of certified stainless steel AISI 304. All the parts in contact with the food, including the diaphragm cutting unit, are easily removable for a successful washing, also in the dishwasher. The machine is supported by 4 self-levelling feet and adapted to be positioned on a work table or on the "optional" table with wheels. The machine is complete with variable speed dough extrusion device, variable speed filling injector device, variable speed temporized diaphragm cutting device. The machine complies with the guidelines of the CE European Legislation.

FR

Co-extrudeuse à vis avec coupe diaphragme.

Construite en acier inoxydable AISI 304 certifié. Toutes les pièces en contact avec le produit, y compris le groupe de coupe à diaphragme, peuvent être facilement démontées pour un lavage efficace, également au lave-vaisselle. Posée sur 4 pieds autonivelants, adaptée pour être placée sur une table de travail ou sur un chariot à roulettes « en option ». Dispositif d'extrusion de pâtes à vitesse variable. Dispositif d'injection de farce à vitesse variable. Dispositif de coupe à diaphragme temporisé à vitesse variable. Conforme aux directives de la normative européenne CE.

Dati tecnici

Capacità vasche impasto/ripieno:	5 Kg
Diametro minimo di estrusione pasta:	15 mm
Diametro massimo di estrusione pasta:	60 mm
Diametro minimo di iniezione ripieno:	8 mm
Diametro massimo di iniezione ripieno:	40 mm
Gruppo di taglio a diaframma produzione massima con fermo nastro:	3600 pz/h
Gruppo di taglio a diaframma produzione massima in modalità continua:	4200 pz/h
Estrusione massima pasta/ripieno:	70 Kg/h
Produzione oraria media con 20% di ripieno:	60 Kg/h
Allacciamento elettrico monofase:	230/220V. 50/60Hz
Assorbimento elettrico:	1.6 kW

Datos técnicos

Capacidad del tanque masa/relleno:	5 Kg
Diámetro mínimo de extrusión de la masa:	15 mm
Diámetro máximo de extrusión de la masa:	60 mm
Diámetro mínimo de inyección del relleno:	8 mm
Diámetro máximo de inyección del relleno:	40 mm
Corte de diafragma producción máxima con cinta sincronizada con el cuchillo:	3600 pz/h
Corte de diafragma producción máxima en modo continuo:	4200 pz/h
Máxima capacidad de extrusión masa/relleno:	70 Kg/h
Producción media por hora con 20% de relleno:	60 Kg/h
Conexión eléctrica monofásica:	230/220V. 50/60Hz
Absorción eléctrica:	1.6 kW

Technical data

Capacity tanks dough/filling:	5 Kg
Minimum diameter of extrusion of the dough:	15 mm
Maximum diameter of extrusion of the dough:	60 mm
Minimum diameter of injection of the filling:	8 mm
Maximum diameter of injection of the filling:	40 mm
Diaphragm cut maximum production with tape synchronized with the knife:	3600 pcs/h
Diaphragm cut maximum production with tape in continuous mode:	4200 pcs/h
Maximum extrusion dough/filling:	70 Kg/h
Hourly average production with 20% of filling:	60 Kg/h
Single - phase electrical connection:	230/220V. 50/60Hz
Electric absorption:	1.6 kW

Caractéristiques techniques

Capacité de la cuve pâte/remplissage :	5 Kg
Diamètre minimum d'extrusion de la pâte :	15 mm
Diamètre maximum d'extrusion de la pâte :	60 mm
Diamètre minimum d'injection de remplissage :	8 mm
Diamètre maximum d'injection de remplissage :	40 mm
Coupe diaphragme production maximale avec la bande synchronisée avec le couteau :	3600 pcs/h
Coupe diaphragme production maximale en continu :	4200 pcs/h
Capacité maximale d'extrusion pâte/remplissage :	70 Kg/h
Production horaire moyenne avec 20% du remplissage :	60 Kg/h
Monophasé connexion électrique :	230/220V. 50/60Hz
Absorption électrique :	1.6 kW

Dispositivi accessori

- Piatto rotante diametro 320 mm
- Tavolo in acciaio inox dotato di ruote girevoli con freno
- Gruppo nastro trasportatore
- Rullo motorizzato liscio
- Rullo motorizzato con rigatura decorativa dritta
- Rullo motorizzato con rigatura decorativa inclinata
- Dispositivo di taglio a ghigliottina
- Dispositivo di taglio a diaframma per prodotto tipico "Kibbeh"

Dispositivos opcionales

- Placa giratoria diámetro 320 mm
- Mesa de acero inoxidable con ruedas orientables y freno
- Grupo cinta transportadora
- Rodillo de decoracion: liso
- Rodillo de decoracion: estriado recto
- Rodillo de decoracion: estriado enclinado
- Dispositivo de corte de guillotina
- Dispositivo de corte de diafragma por producto típico "Kibbeh"

Optional devices

- Revolving plate diameter 320 mm
- Stainless steel table mounted on swivel wheels with brake
- Conveyor belt unit
- Smooth decorating roll
- Straight lines decorating roll
- Inclined lines decorating roll
- Guillotine cutting device
- Diaphragm cut device for typical product "Kibbeh"

Dispositifs optionnels

- Plat tournant diamètre 320 mm
- Table en acier inoxydable avec roues pivotantes avec frein
- Groupe bande transporteuse
- Rouleau de décoration du produit: lisse
- Rouleau de décoration du produit: réglage droit
- Rouleau de décoration du produit: réglage inclinée
- Dispositif de coupe a guillotine
- Dispositif de coupe pour produit typique "Kibbeh"

Regolazioni disponibili

- Quantità di pasta
- Quantità di ripieno
- Diametro di estrusione pasta
- Diametro di iniezione ripieno
- Velocità taglio
- Velocità nastro
- Velocità piatto rotante
- Distanza coltello/nastro
- Distanza coltello/piatto
- Possibilità di estrusione impasto bicolore senza ripieno

Available settings

- Quantity of dough
- Quantity of filling
- Diameter of extrusion of the dough
- Diameter of injection of the filling
- Cutting speed
- Speed of the belt
- Speed of the revolving plate
- Distance knife/belt
- Distance knife/plate
- Possibility of extrusion of bicolored dough without filling

Ajustes disponibles

- Cantidad de masa
- Cantidad de relleno
- Diámetro de extrusión de la masa
- Diámetro de inyección del relleno
- Velocidad de corte
- Velocidad de la cinta transportadora
- Velocidad de la placa giratoria
- Distancia corte/cinta
- Distancia corte/placa
- Capacidad para extrudir masa de dos colores sin relleno

Ajustements disponibles

- Quantité de pâte
- Quantité de remplissage
- Diamètre d'extrusion de pâte
- Diamètre d'injection de remplissage
- Vitesse de coupe
- Vitesse de bande transporteuse
- Vitesse de plat tournant
- Distance coupe/bande transporteuse
- Distance coupe/plat tournant
- Capacité à extruder pâte deux couleurs sans remplissage



IT | Tavolo con ruote
EN | Table with swivel wheels
ES | Mesa con ruedas
FR | Table avec roues



IT | Rullo liscio
EN | Smooth roll
ES | Rodillo liso
FR | Rouleau lisse



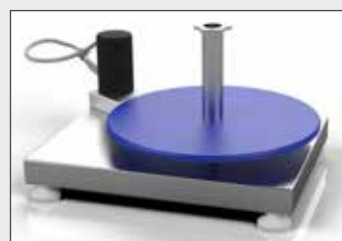
IT | Taglio a diaframma per Kibbeh
EN | Cut device for Kibbeh
ES | Corte de diafragma por Kibbeh
FR | Coupe pour Kibbeh



IT | Rigatura diritta e inclinata
EN | Straight and inclined lines
ES | Estriado recto y enclinado
FR | Réglage droit et inclinée



IT | Nastro trasportatore
EN | Conveyor belt unit
ES | Cinta transportadora
FR | Bande transporteuse



IT | Taglio a ghigliottina
EN | Guillotine cutting
ES | Corte de guillotina
FR | Coupe a guillotine

IT | Piano rotante
EN | Revolving plate
ES | Placa giratoria
FR | Plat tournant

NEW MAGIC 1

IT

Estrusore per prodotti dolci e salati.

Macchina estrusore per prodotti dolci e salati ad una uscita adatto per piccoli laboratori, gastronomie o quale accessorio integrato in linee di estrusione semi industriali.

EN

Extruder machine for sweet and salt products.

Extruder machine at one row for sweet and salt products suitable for small workshops, catering or as accessory integrated in semi-industrial lines.

ES

Extrusora para productos dulces y salados.

Máquina extrusora de salida única para productos dulces y salados para pequeños obradores, charcuterías, tiendas de delicatessen y catering o accesorios integrados en líneas semi-industriales.

FR

Extrudeuse pour produits sucrés et salés.

Machine extrudeuse avec un trou de sortie pour produits sucrés et salés adapté pour petit laboratoires, gastronomies, catering ou comme accessoire intégré dans lignes de production semi-industrielles.





IT

Estrusore per prodotti a forma sferica o barretta costruito interamente in acciaio inossidabile con struttura portante montata su ruote girevoli, vasca impasto dotata di albero di miscelazione a doppia vite di estrusione a velocità variabile, testata di estrusione ad uscita singola dotata di ugello formatura impasto. L'estrusore può essere abbinato al gruppo di taglio a diaframma pneumatico o meccanico e ad altri accessori. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono facilmente smontabili per una facile e rapida pulizia. Conforme alle direttive comunitarie CE.

ES

Máquina extrusora para productos esféricos o en forma de barra, completamente hecha de acero inoxidable con una estructura montada sobre ruedas giratorias, tanque de extrusión de masa equipado con brazo de mezcla y tornillo de doble extrusión a velocidad variable, un cabezal de extrusión de salida única equipado con una boquilla de formación de masa. La extrusora se puede combinar con la unidad de corte de diafragma neumática o mecánica y otros accesorios. Todas las partes en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables para un lavado exitoso. La máquina se ajusta a las directivas europeas de la legislación comunitaria UE.

EN

Extruder machine for spherical or bar shape products, entirely made of stainless steel with a supporting structure mounted on revolving wheels, dough extrusion tank equipped of mixing arm and double extrusion screw at variable speed, a single outlet extrusion head equipped with a dough forming nozzle. The extruder can be combined with the pneumatic or mechanical diaphragm cutting unit and other accessories. All parts in contact with the food are easily removable for a successful washing. Complies with UE directives.

FR

Machine extrudeuse pour produits sphériques ou en barres, entièrement construit en acier inoxydable avec une structure montée sur roues pivotantes, cuve d'extrusion pâte équipée d'un bras mélangeur et d'une double vis sans fin d'extrusion à vitesse variable, tête d'extrusion à sortie unique équipée d'une buse moulage pâte. L'extrudeuse peut être combinée avec l'unité de coupe pneumatique ou mécanique et d'autres accessoires. Toutes les parties en contact avec le produit sont facilement amovibles pour un lavage efficace. Conforme aux Directives UE.

Dati tecnici

Capacità vasca impasto:	kg. 8
Diametro minimo ugello estrusione pasta:	15 mm
Diametro massimo ugello estrusione pasta:	60 mm
Capacità di estrusione massima pasta:	80 kg/h
Velocità massima taglio diaframma pneumatico o meccanico:	100 pezzi/min
Allacciamento elettrico trifase:	400/220V.50/60HZ
Allacciamento pneumatico:	P bar 6
Assorbimento elettrico:	2 kW
Dimensioni ingombro estrusore:	82x52xH.140 cm
Peso estrusore:	130 kg

Datos técnicos

Capacidad de tanque de la masa:	kg. 8
Diámetro mínimo de extrusión de la masa:	15 mm
Diámetro máximo de extrusión de la masa:	60 mm
Producción media efectiva por hora:	80 kg/h
Máxima velocidad de corte de diafragma con el cucillo neumática o mecánica:	100 pz/min
Conexión eléctrica:	400/220V.50/60HZ
Conexión neumática:	P bar 6
Absorción eléctrica:	2 kW
Dimensiones máquina extrusora:	82x52xH.140 cm
Peso máquina extrusora:	130 kg

Technical data

Dough tank capacity:	kg. 8
Minimum diameter of extruding dough nozzle:	15 mm
Maximum diameter of extruding dough nozzle:	60 mm
Maximum dough extrusion:	80 kg/h
Maximum speed pneumatic or mechanical diaphragm cut:	100 pcs/min
Electrical working:	400/220V.50/60HZ
Pneumatic connection:	P bar 6
Electric absorption:	2 kW
Dimensions extruder machine:	82x52xH.140 cm
Weight extruder machine:	130 kg

Caractéristiques techniques

Capacité cuve pâte:	kg. 8
Diamètre minimum buse d' extrusion de la pâte:	15 mm
Diamètre maximum buse d' extrusion de la pâte:	60 mm
Production horaire moyenne effective:	80 kg/h
Coupe diaphragme ou mécanique maximale:	100 pcs/min
Connexion électrique:	400/220V.50/60HZ
Connexion pneumatique:	P bar 6
Absorption électrique:	2 kW
Dimensions machine extrudeuse:	82x52xH.140 cm
Poids machine Extrudeuse:	130 kg

Dispositivi accessori

- Testata di estrusione ad 1 uscita
- Ugelli formatura impasto
- Dispositivo di taglio a diaframma pneumatico
- Dispositivo di taglio a diaframma meccanico
- Dispositivo di taglio ghigliottina
- Gruppo ripieno RP3
- Iniettore ripieno
- Gruppo nastro trasportatore
- Piastre di estrusione a disegno
- Rullo motorizzato con rullo liscio
- Rullo con rigatura decorativa dritta
- Rullo con rigatura decorativa inclinata
- Rullo con rigatura decorativa romboidale
- Coltello rotativo a diaframma produzione 250 pz/minuto
- Abbinamento del gruppo deposito automatico o MP60
- Abbinamento del gruppo deposito automatico RT60

Optional devices

- Extrusion head 1 row
- Dough forming nozzle
- Pneumatic knife diaphragm cut
- Mechanical knife diaphragm cut
- Guillotine cut
- Filling unit RP3
- Injector nozzle
- Conveyor belt
- Extrusion plate as drawing
- Motorized decorator roll with smooth roll
- Straight lines decorating roll
- Inclined lines decorating roll
- Rhomboidal lines decorating roll
- Rotating knife - diaphragm for the production of 250 pcs/minute
- Suitable with automatic deposit unit model MP60
- Suitable with automatic deposit unit model RT60

Regolazioni disponibili

- Quantità di pasta
- Lunghezza taglio
- Velocità taglio
- Velocità del tappeto di scarico se abbinato

Available settings

- Amount of dough
- Cutting length
- Cutting speed
- Speed of the unloading belt

Ajustes disponibles

- Cantidad de pasta
- Longitud corte
- Velocidad corte
- Velocidad de la cinta transportadora

Ajustements disponibles

- Quantité de pâte
- Longueur de coupe
- Vitesse de coupe
- Vitesse du tapis roulant



Dispositivos opcionales

- Cabezal de extrusión de 1 salida
- Boquillas para la formación de masa
- Unidad de corte neumático
- Unidad de corte mecánico
- Unidad de corte guillotina
- Grupo de llenado RP3
- Inyector relleno
- Cintas transportadora de salida producto
- Placas de extrusión
- Rodillo motorizado con rodillo liso.
- Rodillo con forro decorativo recto.
- Rodillo con forro decorativo inclinado.
- Rodillo con surco decorativo romboidal
- Cuchilla giratoria de diafragma para producción de 250 pz/minuto
- Unida al grupo de depósito automático modelo MP60
- Unida al grupo de depósito automático modelo RT60

Dispositifs optionnels

- Tête d'extrusion à 1 sortie
- Buses de mélange
- Dispositif de coupe pneumatique
- Dispositif de coupe mécanique
- Dispositif de coupe guillotine
- Groupe de remplissage RP3
- Injecteur farce
- Tapis roulant
- Plaques d'extrusion
- Rouleau motorisé avec rouleau lisse
- Rouleau avec doublure décorative droite
- Rouleau avec doublure décorative inclinée
- Rouleau avec rainure décorative rhomboïdale
- Couteau rotatif diaphragme pour la production de 250 pcs/minute
- Avec combinaison du groupe de dépôt automatique model MP60
- Avec combinaison du groupe de dépôt automatique model RT60

NEW MAGIC 2

IT

La filosofia artigianale della produzione.

Questo modello è stato progettato dall'azienda con dimensioni ridotte, ma alte potenzialità. Grazie a tali caratteristiche, infatti, la New Magic rappresenta oggi un'importante opportunità anche per i piccoli laboratori di pasticceria e non solo per le grandi industrie.

EN

The artisanal production philosophy.

This model was designed by the company with small sizes but high potentials. Due to these features, today the New Magic is an important opportunity even for small pastry laboratories and not just for large industries.

ES

La filosofía artesanal de la producción.

La compañía ha diseñado este modelo con dimensiones reducidas, pero un gran potencial. En realidad, gracias a estas características, la New Magic representa hoy una importante oportunidad también para los pequeños talleres de repostería, no solo para las grandes industrias.

FR

La philosophie artisanale de la production.

Ce modèle a été conçu par l'entreprise avec des dimensions réduites, mais un fort potentiel. En effet, grâce à ces caractéristiques, New Magic représente aujourd'hui une grande opportunité pour les petits laboratoires de pâtisserie et non plus uniquement pour les grandes industries.





IT | Co-estrusore per prodotti ripieni uscita singola
 EN | Co-extruder machine for filled products single row
 ES | Co-extrusora para productos rellenos con 1 salida
 FR | Co-extrudeuse avec injection de farce à 1 sortie



Dati tecnici

Gruppo estrusione impasto:	bi-vite
Gruppo estrusione ripieno:	bi-vite
Iniezione ripieno:	tramite pompa a lobi
Testata di formatura:	TS2 ad 1 uscita
Gruppo di taglio meccanico:	prod. 90 pezzi/min
Gruppo di taglio pneumatico:	prod. 120 pezzi/min
Nastro trasportatore di uscita prodotto:	da 150 mm. regolabile
Dimensione massima di uscita prodotto:	60 mm
Capacità vasche impasto/ripieno:	Kg. 8
Produzione massima:	5.400 pezzi/ora (Kg/h 120)
Azionamento elettro-pneumatico:	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bar
Assorbimento elettrico:	3 kW

Datos técnicos

Unidad extrusión masa:	dos tornillos
Unidad extrusión relleno:	dos tornillos
Inyección relleno:	mediante bomba de lóbulos
Cabezal de moldeado:	TS2 con 1 salida
Unidad de corte mecánico:	prod. 90 unidades/min
Unidad de corte neumático:	prod. 120 unidades/min
Cinta transportadora de salida producto:	150 mm. regulable
Dimensión máxima de salida producto:	60 mm
Capacidad cuba masa/relleno:	8 Kg
Producción máxima:	5.400 unidades/ahora (120 Kg/h)
Accionamiento electro-mecánico:	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bares
Consumo eléctrico:	3 kW

Dispositivi accessori

- Coltello meccanico taglio diaframma mod. CTM6
- Coltello pneumatico taglio diaframma mod. CT6
- Gruppo taglio ghigliottina con taglio delle estremità del prodotto aperti/chiusi/zigrinati/taglio filo
- Gruppo decorazione superficie prodotto con rullo liscio, rigato diritto, inclinato o romboidale mod. RL225
- Gruppo stampatura superficie prodotto a caldo mod. STCM
- Gruppo iniezione secondo ripieno per prodotto bicolore con ripieno mod. RP3
- Testata di estrusione rotativa per prodotto "roller e twist" mod. TSR2
- Gruppo taglio filo modello CTF6
- Gruppo deposito automatico su placca mod. RT60 — dimensione placca mm. 600X400/800/1000

Dispositivos opcionales

- Cuchilla mecánica corte diafragma mod. CTM6
- Cuchilla neumática corte diafragma mod. CT6
- Unidad corte guillotina con corte de los extremos del producto abiertos/cerrados/estriados/corte alambre
- Unidad de decoración superficie producto con rodillo liso, rayado recto, inclinado o romboidal mod. RL225
- Unidad de impresión en caliente superficie producto mod. STCM
- Unidad inyección segundo relleno para producto de dos colores con relleno mod. RP3
- Cabezal de extrusión rotativo para producto trenzado mod. TSR2
- Unidad corte alambre modelo CTF6
- Unidad depósito automático sobre placa mod. RT60 — dimensión placa mm. 600X400/800/1000

Technical data

Extrusion dough unit:	twin screw
Extrusion filling:	twin screw
Filling injector:	by lobe pump
Molding head:	TS2 at 1 row
Mechanical cutting:	prod. 90 pcs/min
Pneumatic cutting:	prod. 120 pcs/min
Outfeed conveyor product:	of 150 mm. adjustable
Max size of output product:	60 mm
Max capacity tanks dough/filling:	Kg. 8
Max production:	5.400 pcs/h (Kg/h 120)
Electric-pneumatic working:	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bar
Electric absorption:	3 kW

Caractéristiques techniques

Groupe d'extrusion de la pâte :	bi-vis
Groupe d'extrusion de la farce :	bi-vis
Injection de farce :	par pompe à lobes
Tête de moulage :	TS2 à 1 sortie
Groupe de coupe mécanique :	prod. 90 pcs/min
Groupe de coupe pneumatique :	prod. 120 pcs/min
Convoyeur de sortie du produit :	da 150 mm. réglable
Dimension maximum de sortie de produit :	60 mm
Capacité des cuves pâte/farce :	8 Kg
Production maximum :	5.400 pcs/h (120 Kg/h)
Actionnement électropneumatique :	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bars
Consommation électrique :	3 kW

Optional devices

- Mechanical knife — cutting diaphragm model CTM6
- Pneumatic knife — cutting diaphragm model CT6
- Guillotine cutting device for cut product with open, close, knurled ends/wire cut
- Decorating device on top of product by smooth roller, striped right, inclined or rhomboidal model RL225
- Hot stamping device top of product model STCM
- Injector unit second filling for filled bicolor product model RP3
- Rotative extrusion head for product type "roller and twist" model TSR2
- Wire cutting unit model CTF6
- Automatic deposit unit on plate model RT60 — dimensions plate mm. 600X400/800/1000

Dispositifs optionnels

- Couteau mécanique coupe à diaphragme mod. CTM6
- Couteau pneumatique coupe à diaphragme mod. CT6
- Unité de coupe à guillotine avec coupe des extrémités du produit ouvertes/fermées/moletées/découpées à ras
- Groupe de décoration des surfaces du produit avec rouleau lisse, rainuré droit, incliné ou rhomboïdal mod. RL225
- Groupe de moulage de surface du produit à chaud mod. STCM
- Groupe d'injection de la seconde farce pour produit bicolore avec remplissage mod RP3
- Tête d'extrusion rotative pour produit « roller et twist » mod. TSR2
- Groupe de coupe à ras modèle CTF6
- Groupe de dépôt automatique sur plaque mod. RT60 - dimension plaque mm 600X400/800/1000

Regolazioni disponibili

- Quantità di pasta
- Quantità di ripieno o secondo colore
- Quantità 2° ripieno
- Lunghezza taglio
- Velocità taglio
- Velocità del tappeto di scarico
- Impostazione ricetta
- Salvataggio ricette su mod. touch
- Scarico automatico del prodotto su placca con abbinamento del gruppo deposito automatico

Available settings

- Amount of dough
- Amount of filling or second color
- Amount of 2° filling
- Cutting length
- Cutting speed
- Speed of the unloading belt
- Setting recipe
- Save recipes with the model touch
- Automatic unloading of the product on plate suitable with automatic deposit unit

Ajustes disponibles

- Cantidad de pasta
- Cantidad de relleno o segundo color
- Cantidad 2° relleno
- Longitud corte
- Velocidad corte
- Velocidad de la cinta de descarga
- Configuración receta
- Grabado recetas en el modelo táctil
- Descarga automática del producto sobre placa unida al grupo de depósito automático

Ajustements disponibles

- Quantité de pâtes
- Quantité de farce ou seconde couleur
- Quantité 2nd remplissage
- Longueur de coupe
- Vitesse de coupe
- Vitesse du tapis de déchargement
- Configuration recette
- Enregistrement des recettes sur mod. touch
- Déchargement automatique du produit sur plaque avec combinaison du groupe de dépôt automatique



IT | Gruppo deposito automatico su placca mod. RT 60
 EN | Automatic deposit unit on plate model RT 60
 ES | Unidad depósito automático sobre placa mod. RT 60
 FR | Groupe de dépôt automatique sur plaque mod. RT 60



IT | Testata rotativa per prodotto twist
 EN | Rotative head for twist product
 ES | Cabezal rotativo para producto trenzado
 FR | Tête rotative pour produit twist



IT | Gruppo taglio ghigliottina
 EN | Guillotine cutting device
 ES | Unidad corte guillotina
 FR | Groupe de coupe à guillotine



NEW FANTASY 80

IT

La naturale evoluzione a 2 o 3 uscite.

Questa macchina è stata progettata per un'ampia produzione di pasticceria. Grazie alla loro flessibilità, la New Magic e la New Fantasy sono macchine molto richieste anche in Egitto, Arabia Saudita, India e altri paesi, dove i biscotti tipici in frolla hanno un ripieno molto duro, come la pasta di datteri, e anche nell'Italia meridionale, dove è utilizzata la pasta di mandorle.

EN

The natural evolution with 2 or 3 outfeeds.

This machine was designed for a large production of pastry. Due to their flexibility, the New Magic and the New Fantasy machines are in high demand even in Egypt, Saudi Arabia, India and other countries where typical biscuits have a very hard filling, as date paste, also in the south of Italy where almond paste is used.

ES

La evolución natural de 2 o 3 salidas.

Esta máquina se ha desarrollado para una amplia variedad de producción de repostería. Gracias a su flexibilidad, la New Magic y la New Fantasy son máquinas muy solicitadas también en Egipto, Arabia Saudita, India y otros países donde las galletas típicas de mantequilla tienen un relleno muy duro, como la pasta de dátiles, y también en Italia del Sur, donde se emplea la pasta de almendras.

FR

L'évolution naturelle à 2 ou 3 sorties.

Cette machine a été conçue pour les grandes productions de pâtisseries. La flexibilité de la New Magic et de la New Fantasy en fait des machines très populaires en Égypte, en Arabie Saoudite, en Inde et dans d'autres pays, où les biscuits typiques sablés ont une farce très dure, comme par exemple la pâte de dattes. Ceci est également le cas en Italie du Sud, où la pâte d'amande est couramment utilisée.





IT | Co-estrusore per prodotti ripieni

EN | Co-extruder machine for filled products

ES | Co-extrusora para productos rellenos

FR | Co-extrudeuse avec le dispositif d'injection de remplissage



Dati tecnici

Gruppo estrusione impasto:	bi-vite
Gruppo estrusione ripieno:	bi-vite
Iniezione ripieno:	tramite pompa a lobi
Testata di formatura:	TS8 a 2/3 uscite
Gruppo di taglio meccanico:	prod. 180/270 pezzi/min
Nastro trasportatore di uscita prodotto:	da 300 mm. regolabile
Dimensione massima di uscita prodotto:	32/50 mm
Capacità vasche impasto/ripieno:	30 Kg
Produzione massima:	10.800/16.200 pezzi/ora
Azionamento elettro-pneumatico:	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bar
Assorbimento elettrico:	8 kW

Datos técnicos

Unidad extrusión masa:	dos tornillos
Unidad extrusión relleno:	dos tornillos
Inyección relleno:	mediante bomba de lóbulos
Cabezal de moldeado:	TS8 con 2/3 salidas
Unidad de corte mecánico:	prod. 180/270 unidades/min
Cinta transportadora de salida producto:	de 300 mm. regulable
Dimensión máxima de salida producto:	32/50 mm
Capacidad cuba masa/relleno:	30 Kg
Producción máxima:	10.800/16.200 pezzi/ora
Accionamiento electro-mecánico:	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bares
Consumo eléctrico:	8 kW

Dispositivi accessori

- Coltello meccanico taglio diaframma mod. CTM8
- Gruppo taglio ghigliottina con taglio delle estremità del prodotto aperti/chiusi/zigrinati/taglio filo
- Gruppo decorazione superficie prodotto con rullo liscio, rigato diritto, inclinato o romboidale mod. RL300
- Gruppo stampatura superficie prodotto a caldo mod. STCM300
- Gruppo iniezione secondo ripieno per prodotto bicolore con ripieno mod. NEW MAGIC 1
- Testata di estrusione rotativa per prodotto "roller e twist" mod. TSR8
- Gruppo taglio filo modello CTF8
- Gruppo deposito automatico su placca mod. RT300 – dimensione placca mm. 600X400/800/1000

Dispositivos opcionales

- Cuchilla mecánica corte diafragma mod. CTM8
- Unidad corte guillotina con corte de los extremos del producto abiertos/cerrados/estriados/corte alambre
- Unidad de decoración superficie producto con rodillo liso, rayado recto, inclinado o romboidal mod. RL300
- Unidad de impresión en caliente superficie producto mod. STCM300
- Unidad inyección segundo relleno para producto de dos colores con relleno mod. NEW MAGIC 1
- Cabezal de extrusión rotativo para producto trenzado mod. TSR8
- Unidad corte alambre modelo CTF8
- Unidad depósito automático sobre placa mod. RT300 – dimensión placa mm. 600X400/800/1000

Technical data

Extrusion dough unit:	twin screw
Extrusion filling:	twin screw
Filling injector:	by lobe pump
Molding head:	TS8 at 2/3 rows
Mechanical cutting:	prod. 180/270 pcs/min
Outfeed conveyor product:	of 150 mm. adjustable
Max size of output product:	32/50 mm
Max capacity tanks dough/filling:	30 Kg
Max production:	10.800/16.200 pezzi/ora
Electric-pneumatic working:	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bar
Electric absorption:	8 kW

Caractéristiques techniques

Groupe d'extrusion de la pâte :	bi-vis
Groupe d'extrusion de la farce :	bi-vis
Injection de farce :	par pompe à lobes
Tête de moulage :	TS8 à 2/3 sorties
Groupe de coupe mécanique :	prod. 180/270 pcs/min
Convoyeur de sortie du produit :	da 300 mm. réglable
Dimension maximum de sortie de produit :	32/50 mm
Capacité des cuves pâte/farce :	30 Kg
Production maximum :	10.800/16.200 pcs/h
Actionnement électropneumatique :	220/400 V. 50/60 HZ. 6 bars
Consommation électrique :	8 kW

Optional devices

- Mechanical knife – cutting diaphragm model CTM8
- Guillotine cutting device for cut product with open, close, knurled ends/wire cut
- Decorating device on top of product by smooth roller, striped right, inclined or rhomboidal model RL300
- Hot stamping device top of product model STCM300
- Injector unit second filling for filled bicolor product model NEW MAGIC 1
- Rotative extrusion head for product type "roller and twist" model TSR8
- Wire cutting unit model CTF8
- Automatic deposit unit on plate model RT300 – dimensions plate mm. 600X400/800/1000

Dispositifs optionnels

- Couteau mécanique coupe à diaphragme mod. CTM8
- Unité de coupe à guillotine avec coupe des extrémités du produit ouvertes/fermées/moletées/découpées à ras
- Groupe de décoration des surfaces du produit avec rouleau lisse, rainuré droit, incliné ou rhomboïdal mod. RL300
- Groupe de moulage de surface du produit à chaud mod. STCM300
- Groupe d'injection de la seconde farce pour produit bicolore avec remplissage mod. NEW MAGIC 1
- Tête d'extrusion rotative pour produit « roller et twist » mod. TSR8
- Groupe de coupe à ras modèle CTF8
- Groupe de dépôt automatique sur plaque mod. RT300 – dimension plaque mm. 600X400/800/1000

Regolazioni disponibili

- Quantità di pasta
- Quantità di ripieno o secondo colore
- Quantità 2° ripieno
- Lunghezza taglio
- Velocità taglio
- Velocità del tappeto di scarico
- Impostazione ricetta
- Salvataggio ricette su mod. touch
- Scarico automatico del prodotto su placca con abbinamento del gruppo deposito automatico

Available settings

- Amount of dough
- Amount of filling or second color
- Amount of 2° filling
- Cutting length
- Cutting speed
- Speed of the unloading belt
- Setting recipe
- Save recipes with the model touch
- Automatic unloading of the product on plate suitable with automatic deposit unit

Ajustes disponibles

- Cantidad de pasta
- Cantidad de relleno o segundo color
- Cantidad 2° relleno
- Longitud corte
- Velocidad corte
- Velocidad de la cinta de descarga
- Configuración receta
- Grabado recetas en el modelo táctil
- Descarga automática del producto sobre placa unida al grupo de depósito automático

Ajustements disponibles

- Quantité de pâtes
- Quantité de farce ou seconde couleur
- Quantité 2nd remplissage
- Longueur de coupe
- Vitesse de coupe
- Vitesse du tapis de déchargement
- Configuration recette
- Enregistrement des recettes sur mod. touch
- Déchargement automatique du produit sur plaque avec combinaison du groupe de dépôt



IT | Gruppo taglio ghigliottina
EN | Guillotine cutting device
ES | Unidad corte guillotina
FR | Groupe de coupe à guillotine



IT | Testata di estrusione a due uscite max Ø 50 mm
EN | Extrusion head two rows maximum Ø 50 mm
ES | Cabezal de extrusión con dos salidas max Ø 50 mm
FR | Tête d'extrusion à deux sorties max Ø 50 mm



IT | Testata di estrusione a tre uscite max Ø 32 mm.
EN | Extrusion head three rows maximum Ø 32 mm.
ES | Cabezal de extrusión con tres salidas max Ø 32 mm
FR | Tête d'extrusion à trois sorties max Ø 32 mm

MULTILANE 600

IT

Per produrre grandi quantità di biscotti, anche ripieni.

L'azienda ha pensato anche a una produzione molto elevata di prodotti di pasticceria, ripieni, decorati, a doppio impasto e di varie forme. Per questo ha ideato la Multilane, un modello simile alla New Fantasy e alla New Magic, ma che produce più di 32 mila pezzi all'ora.

EN

To produce large quantities of biscuits, including filled ones.

The company also thought about a very high production of pastry, filled, decorated, double dough and varied shaped products, so it created the Multilane. It is a similar model to the New Fantasy and the New Magic, but it produces more than 32 thousand pieces an hour.

ES

Para producir grandes cantidades de galletas y, también, galletas rellenas.

La compañía ha pensado también en una producción muy elevada de productos de repostería rellenos, decorados, con dos masas y de formas diferentes. Por esta razón, ha diseñado la Multilane, un modelo parecido a la New Fantasy y a la New Magic, pero que produce más de 32 000 unidades por hora.



IT | Co-estrusore a sei uscite per prodotti ripieni

EN | Co-extruder machine six rows for filled products

ES | Co-extrusora con 6 salidas para productos rellenos

FR | Co-extrudeuse avec injection de farce à 6 sorties

FR

Pour produire de grandes quantités de biscuits, farcis ou non.

L'entreprise a également pensé à la production en très grande quantité de produits de boulangerie, farcis, décorés, à pâte double et de formes diverses. C'est dans ce but qu'elle a conçu, Multilane, un modèle similaire à New Fantasy et New Magic, mais capable de produire plus de 32 000 pièces à l'heure.



Dati tecnici

Gruppo estrusione impasto:	a 6 viti in resina
Gruppo estrusione ripieno:	a 6 viti in resina
Iniezione ripieno:	tramite 3 pompe a lobi
Testata di formatura:	a 6 uscite
Gruppo di taglio meccanico:	a diaframma
Nastro trasportatore di uscita prodotto:	da 600 mm regolabile
Dimensione massima di uscita prodotto:	32 mm
Capacità vasche impasto/ripieno:	30 Kg
Produzione massima:	32.400 pz/h (Kg/h 500/600)
Azionamento elettro-pneumatico:	220/400V.50/60HZ. 6 bar
Assorbimento elettrico:	8.5 kW

Datos técnicos

Unidad extrusión masa:	de 6 tornillos en resina
Unidad extrusión relleno:	de 6 tornillos en resina
Inyección relleno:	mediante 3 bombas de lóbulos
Cabezal de moldeado:	con 6 salidas
Unidad de corte mecánico:	de diafragma
Cinta transportadora de salida producto:	600 mm regulable
Dimensión máxima de salida producto:	32mm
Capacidad cuba masa/relleno:	30 Kg
Producción máxima:	32.400 unidades/h (Kg/h500/600)
Accionamiento electro-mecánico:	220/400V.50/60HZ. 6 bares
Consumo eléctrico:	8.5 kW

Dispositivi accessori

- Gruppo taglio ghigliottina con taglio delle estremità del prodotto aperti o chiusi
- Gruppo decorazione superficie prodotto con rullo liscio, rigato diritto, inclinato o romboidale
- Gruppo stampatura superficie prodotto a caldo
- Gruppo deposito automatico su placca – dimensione placca mm. 600
- Gruppo di taglio e formatura prodotto a 3 uscite (Ø max.uscita mm. 50)
- Gruppo iniezione terzo ripieno per prodotto bicolore con ripieno
- Testata di estrusione rotativa modello TSR6 per prodotto "roller and twist"
- Gruppo taglio filo

Dispositivos opcionales

- Unidad de corte guillotina con corte de los extremos del producto abiertos o cerrados
- Unidad decoración superficie producto con rullo liso, rallado recto, inclinado o romboidal
- Unidad impresión caliente superficie producto
- Unidad depósito automático sobre placa - dimensiones placa mm. 600
- Unidad de corte y moldeado producto con 3 salidas (Ø max.salida mm 50)
- Unidad de inyección tercer relleno para producto de dos colores con relleno
- Cabezal de extrusión rotativo modelo TSR6 para producto trenzado
- Unidad corte alambre

Technical data

Extrusion dough unit:	at 6 acetylic resin screws
Extrusion filling:	at 6 acetylic resin screws
Filling injector:	by three lobe pumps
Molding head:	at 6 rows
Mechanical cutting unit:	at diaphragm
Outfeed conveyor product:	of 600 mm adjustable
Max size of output product:	32 mm
Max capacity tanks dough/filling:	30 Kg
Max production:	32.400 pcs/h (Kg./H.500/600)
Electric-pneumatic working:	220/400V. 50/60HZ. 6 bar
Electric absorption:	8.5 kW

Caractéristiques techniques

Groupe d'extrusion de la pâte :	à 6 vis en résine
Groupe d'extrusion de la farce :	à 6 vis en résine
Injection de farce :	par 3 pompes à lobes
Tête de moulage :	à 6 sorties
Groupe de coupe mécanique :	à diaphragme
Convoyeur de sortie du produit :	da 600 mm réglable
Dimension maximum de sortie de produit :	32 mm
Capacité des cuves pâte/farce :	30 Kg
Production maximum :	32.400 pcs/h (Kg/h 500/600)
Actionnement électropneumatique :	220/400V.50/60HZ. 6 bars
Consommation électrique :	8.5 kW

Optional devices

- Guillotine cutting device for cutting product with open or close ends
- Decorating device on top of product by smooth roller, striped right, inclined or rhomboidal
- Hot stamping device top of product
- Automatic deposit unit on plate – dimension plate mm. 600
- Cutting and molding unit 3 rows (Ø max.outlet mm. 50)
- Injector unit third filling for filled bicolor product
- Rotative extrusion head model TSR6 for product type "roller and twist"
- Wire cutting unit

Dispositifs optionnels

- Groupe de coupe à guillotine avec découpe des extrémités du produit ouvertes ou fermées
- Groupe de décoration des surfaces du produit avec rouleau lisse, rainuré droit, incliné ou rhomboïdal
- Groupe de moulage de surface du produit à chaud
- Groupe de dépôt automatique sur plaque – dimension plaque mm. 600
- Groupe de coupe et de moulage à 3 sorties (Ø max. sortie mm. 50)
- Groupe d'injection de la troisième farce pour produit bicolore avec farce
- Tête d'extrusion rotative pour modèle TSR6 produit « roller et twist »
- Groupe de coupe à ras

Regolazioni disponibili

- Quantità di pasta
- Quantità di ripieno
- Lunghezza del taglio
- Velocità del tappeto di scarico
- Impostazione ricetta
- Salvataggio 20 ricette prodotto con 4 parametri di funzione
- Alimentazione diretta forno a tunnel
- Scarico automatico del prodotto su teglia con abbinamento del gruppo deposito automatico

Available settings

- Amount of dough
- Amount of filling
- Cutting length
- Speed of the unloading belt
- Setting recipe
- Save of 20 product recipes with 4 function parameters
- Direct feeding to the tunnel oven
- Automatic unloading of the product on plate suitable with automatic deposit unit

Ajustes disponibles

- Cantidad de pasta
- Cantidad de relleno
- Longitud del corte
- Velocidad de la cinta de descarga
- Configuración receta
- Grabado 20 recetas producto con 4 parámetros de funcionamiento
- Alimentación directa horno de túnel
- Descarga automática del producto en una bandeja unida a la unidad de depósito automático

Ajustements disponibles

- Quantité de pâtes
- Quantité de farce
- Longueur de coupe
- Vitesse du tapis de déchargement
- Configuration recette
- Enregistrement de 20 recettes produites avec 4 paramètres de fonction
- Four tunnel à alimentation directe
- Évacuation automatique du produit sur plaque avec association du groupe de dépôt automatique



IT | Gruppo taglio ghigliottina/gruppo stampo
 EN | Cutting unit guillotine/mould unit
 ES | Unidad corte guillotina
 FR | Groupe de coupe à guillotine



IT | Testata rotativa modello TSR6 per twist
 EN | Rotative head unit model TSR6 for twist
 ES | Cabezal rotativo modelo TSR6 para twist
 FR | Tête rotative modèle TSR6 pour twist



IT | Multi testata a sei uscite
 EN | Multi-head six rows
 ES | Cabezal con 6 salidas
 FR | Tête multi à 6 sorties



MULTILANE 800

IT

Coestrusore per produzione di prodotti ripieni.

Il coestrusore Multilane 800 è una macchina studiata per la realizzazione di prodotti ripieni con impasti di varia natura, in particolare per la produzione del “gnocco ripieno”. È costruita interamente in acciaio inox Aisi 304 e grazie alla sua struttura, permette una rapida e completa sanificazione di tutte le parti a contatto con gli alimenti.

EN

Co-extruder for the production of stuffed products.

The Multilane 800 co-extruder is a machine designed to make various types of stuffed products, especially for the production of “stuffed dumplings”. It is entirely manufactured in Aisi 304 stainless steel and due to its structure it enables a thorough and quick sanitisation of all parts that come into contact with food.

ES

Co-extrusora para la producción de productos rellenos.

La co-extrusora Multilane 800 es una máquina diseñada para producir productos rellenos con masas de diferentes tipos, en particular, para la producción del ñoqui relleno. Está construida totalmente en acero inox Aisi 304 y, gracias a su estructura, permite una rápida y completa desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos.



FR

Co-extrudeuse pour la production de produits farcis.

La co-extrudeuse Multilane 800 est une machine conçue pour la production de produits farcis avec pâtes de différentes natures, en particulier pour la fabrication de « gnocchis farcis ». Entièrement réalisée en acier inox AISI 304 et grâce à sa structure, elle permet une désinfection rapide et complète de toutes les parties en contact avec les aliments.



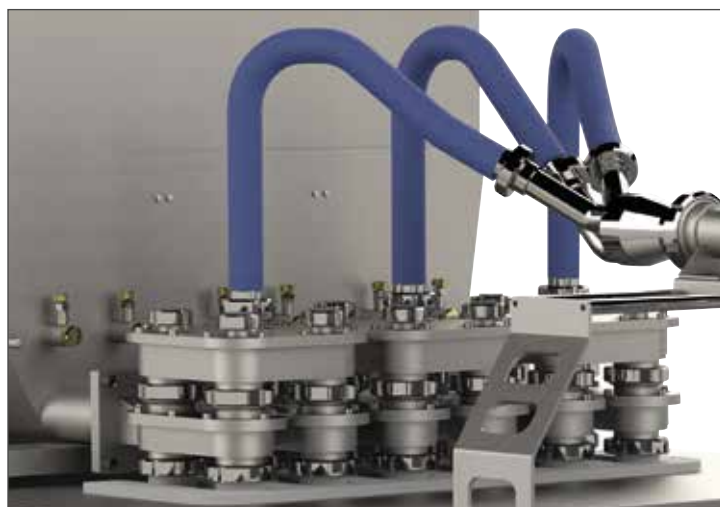
IT

La macchina è fornita di gruppi di estrusione a velocità variabile che permettono la dosatura delle quantità di impasto e di ripieno e di una speciale pompa ad ingranaggi per l'iniezione di ripieni fluidi.

Il particolare sistema di taglio brevettato garantisce la chiusura a forma sferica del prodotto da entrambi i lati costringendo il ripieno a rimanerne racchiuso ermeticamente all'interno, anche dopo la cottura.

ES

La máquina está equipada con unidades de extrusión de velocidad variable que permiten dosificar la cantidad de masa y de relleno y de una bomba especial de engranajes para inyectar los rellenos líquidos. Su sistema propio de corte patentado garantiza el cierre de forma esférica del producto en ambos lados, haciendo que el relleno permanezca cerrado herméticamente en el interior, incluso después de la cocción.



EN

The machine is supplied with variable speed extrusion units that enable the dispensing of dough and filling quantities and a special gear pump to inject fluid fillings. The particular patented cutting system ensures the spherical shaped closure from both sides, making the filling remain hermetically closed inside, even after cooking.

FR

La machine est fournie avec des groupes d'extrusion à vitesse variable permettant le dosage des quantités de pâte et de farce et d'une pompe à engrenages spéciale pour l'injection des farces fluides.

Le système de coupe particulier breveté garantit la fermeture sphérique du produit des deux côtés, forçant la farce à rester hermétiquement enfermée à l'intérieur du produit, même après la cuisson.

Dati tecnici

Forma prodotto:	sferico/cilindrico sferico
Dimensioni prodotto:	D. 18/50 mm
Lunghezza prodotto:	18/100 mm
Produzione oraria:	450/900 kg/H
Potenza installata:	15 kW

Datos técnicos

Forma producto:	esférico/cilíndrico esférico
Dimensiones producto:	D. 18/50 mm
Longitud producto:	18/100 mm
Producción por hora:	450/900 kg/H
Potencia instalada:	15 kW

Technical data

Product shape:	spherical/cylindrical spherical
Product dimension:	D. 18/50 mm
Product length:	18/100 mm
Hourly production:	450/900 kg/H
Installed power:	15 kW

Caractéristiques techniques

Forme du produit :	sphérique/cylindrique sphérique
Dimensions du produit :	D. 18/50 mm
Longueur du produit :	18/100 mm
Production horaire :	450/900 kg/H
Puissance installée :	15 kW

Il coestrusore è composto dai seguenti gruppi di base:

- Vasca di estrusione impasto a velocità variabile
- Vasca di estrusione ripieno a velocità variabile completa di pompa ad ingranaggi per iniezione di ripieni anche molto fluidi
- Coclee in resina acetica e pale di alimentazione in acciaio inox estraibili
- Sistema di carico farina di spolvero composto da:
 - caricatore farina automatico formato da tubo trasparente in policarbonato
 - molla di trasporto in acciaio inox
- Gruppo di spolvero composto da:
 - serbatoio farina di riso in acciaio inox con alimentatore a coclea
 - spolvero sul trabatto di evacuazione per caduta
 - serranda di regolazione portata
- Sistema di scarico prodotto composto da:
 - trabatto in acciaio inox con piano /setaccio in rete per recupero scarti
 - serbatoio raccolta farina di spolvero
- Sistema di taglio e formatura composto da:
 - gruppo di taglio e formatura prodotto brevettato
- Impianto e quadro elettrico installato in box di acciaio inox completo di:
 - strumentazione per l'azionamento ed il controllo delle funzioni costruito
 - secondo le normative CE
- Pannello operatore touch screen

The co-extruder consists of the following base units:

- Variable-speed dough extruder basin
- Variable-speed filling extruder basin complete with gear pump to inject even very fluid fillings
- Acetal resin auger and removable stainless steel feed blades
- Dusting flour loading system consisting of:
 - automatic flour loader with transparent polycarbonate pipe
 - stainless steel transportation spring
- Dusting unit consisting of:
 - stainless steel rice flour container with auger feeder
 - dusting on the pre-dryer
 - flow regulation shutter
- Product emptying system consisting of:
 - stainless steel pre-dryer with mesh sieve to collect waste
 - dusting flour collection container
- Cutting and shaping system consisting of:
 - patented product cutting and shaping unit
- System and electric panel installed in a stainless steel box with:
 - instrumentation for operating and controlling the manufactured functions
 - in accordance with EC rules
- Touch screen operator panel



La co-extrusora está formada por las siguientes unidades básicas:

- Cuba de extrusión masa de velocidad variable
- Cuba de extrusión de relleno de velocidad variable con una bomba de engranajes para inyectar rellenos incluso muy fluidos
- Espiral de resina acetálica y palas extraíbles para alimentación de acero inox
- Sistema de carga de harina para espolvorear compuesto por:
 - cargador de harina automático formado por un tubo transparente de policarbonato
 - resorte de transporte de acero inox
- Unidad de espolvoreado compuesta por:
 - depósito harina de arroz en acero inox con alimentador de espiral
 - espolvoreado sobre la presecadora de salida
 - tapa para regular la cantidad de harina
- Sistema de descarga del producto formado por:
 - presecadora de acero inox con superficie/tamiz de malla para recoger deshechos
 - depósito recogida harina espolvoreada
- Sistema de corte y moldeado formado por:
 - unidad patentada de corte y moldeado producto
- Instalación y cuadro eléctrico en caja de acero inox con:
 - controles para accionar y controlar las funciones fabricado
 - según las normativas CE
- Panel operador táctil

La co-extrudeuse est constituée des groupes de base suivants :

- Cuve d'extrusion de la pâte à vitesse variable
- Cuve d'extrusion de la farce à vitesse variable avec pompe à engrenages pour l'injection des farces, également très fluides
- Vis sans fin en résine acétalique et lames d'alimentation en acier inoxydable extractibles
- Système de chargement de farine à saupoudrer composé de :
 - chargeur de farine automatique composé d'un tube de polycarbonate transparent
 - ressort de transport en acier inoxydable
- Groupe de saupoudrage composé de :
 - Réservoir de farine de riz en acier inoxydable avec chargeur à vis sans fin
 - saupoudrer sur ligne d'évacuation par chute
 - volet de régulation du débit
- Système de déchargement du produit composé de :
 - ligne en acier inoxydable avec plaque/tamiz pour la récupération des morceaux
 - réservoir de collecte de farine à saupoudrer
- Système de coupe et de moulage composé de :
 - groupe de coupe et de moulage produit breveté
- Système et panneau électrique installé dans un boîtier en acier inoxydable avec :
 - instrumentation pour l'actionnement et le contrôle des fonctions construite
 - conformément aux normes CE
- Panneau opérateur à écran tactile

1. Cookie



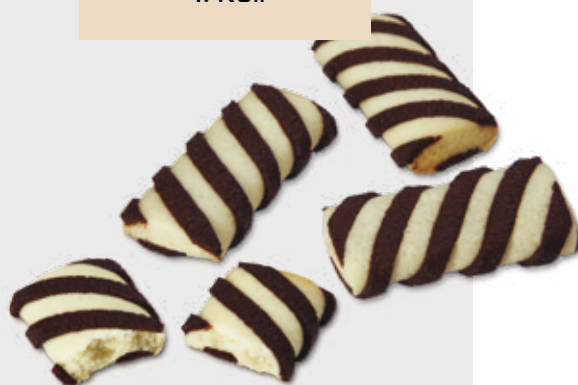
2. Cocomero



3. Prjaniki



4. Roll



5. Mezzaluna
ripiena



6. Turbo



7. Roll taglio
a diaframma



8. Frolla rigata
ripieno d'alberi



9. Cuscino tagliato
ripieno marmellata



10. Maamoul



11. Frollino ripieno,
15gr stampato a rullo



12. Twist



13. Frollino ripieno
nutella



14. Frolla stampata
a rullo, ripieno fichi



15. Frollino stampato
a rullo, ripieno prugna



16. Frollino
ripieno marmellata



17. Frollino bicolore,
ripieno marmellata



18. Biscotto pasta
di mandorle ripiena



19. Goccia, ripiena
cioccolato



20. Amaretto
ripeno



21. Frollino ciocco-
lato, ripieno nutella



22. Barretta nocci-
ole, taglio a
ghigliottina



Macchine per pasticceria:

i dettagli fanno la differenza anche nel gusto.

Pastry machines:

details also make the difference in taste.

Máquinas para repostería:

los detalles marcan la diferencia también en el sabor.

Machines à pâtisseries :

les détails font la différence également en matière de goût.







Sandore s.r.l. Unipersonale

Via M. Summano 58, 36010 Zanè (VI)
tel. 0445 314388 - fax 0445 314858
sandore@sandore.com
P. I. 02834770246

www.sandore.com