

FORNI

Fiorini



***FORNI, MACCHINE ED IMPIANTI
PER PANIFICI, PASTICCERIE E PIZZERIE***

***OVENS, MACHINES AND LINES
FOR BAKERY, PASTRY AND PIZZERIAS***

***FOURS, MACHINES ET INSTALLATIONS
POUR BOULANGERIE,
PATISSERIE ET PIZZERIAS***



LEGENDA		
A	B	H
LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive. Misure, pesi e dati tecnici devono considerarsi indicativi e non vincolanti nei confronti del venditore.

We reserve the right of technical modifications. Measurements, weights and technical data are to be considered as indicative and not binding on the seller.

Sous réserve de modifications techniques de constructions. Dimensions, poids et caractéristiques techniques sont communiquées à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur.



La Ditta **Forni Fiorini** s.n.c. avvalendosi di più di 60 anni di attività e di una continua ricerca di mercato per sperimentare le tecnologie più avanzate, applica costantemente la propria esperienza nella costruzione di forni per panifici, pasticcerie e pizzerie. La nostra azienda abbina all'attività primaria la produzione di vari tipi di macchine per il settore alimentare ed è in grado di progettare e costruire impianti completi, consigliando per il meglio l'acquirente a seconda delle proprie esigenze.

I nostri forni sono costruiti con materiale di prima scelta e prima della consegna vengono collaudati meticolosamente, così da renderli più affidabili e duraturi nel tempo e comunque sempre garantiti da un'assistenza tecnica specializzata e tempestiva.

Il nostro ufficio tecnico e commerciale è a vostra completa disposizione per qualsiasi richiesta o chiarimento in merito alle vostre esigenze. Consulenze personalizzate, rapidi interventi tecnici, assistenza post-vendita; soddisfare il cliente è la nostra meta.

Thanks to its more of 60 years of activity within the sector and its constant market research programme for experimenting with the most advanced technology available, Forni Fiorini s.n.c. constantly applies its own specific experience in the construction of ovens for bakeries confectioners and pizzerias.

In addition to its primary activity, **Forni Fiorini** also produces a range of machines for the food production sector. It is able to design and construct complete systems and to provide advice on the best solution based on the client's specific requirements.

Our ovens are constructed with material of the highest quality. Prior to delivery, the ovens are meticulously tested to ensure their reliability and durability, which are nevertheless guaranteed by a specialised and prompt technical assistance service.

Our technical and commercial offices are available to provide you with further information and solutions in line with your specific requirements. Personalised advice, rapid technical service, effective post-sales assistance: Customer satisfaction is our objective.

La Firme **Forni Fiorini** s.n.c. se consacre de plus de 60 ans dans la recherche de marché pour expérimenter les technologies les plus avancées, elle applique constamment sa expérience dans la construction de fours pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias.

Notre Firme joint à l'activité primaire, la production de différents types de machines pour le secteur alimentaire dans la mesure de concevoir et construire des installations complètes, en conseillant au mieux l'acquéreur selon ses exigences.

Nos fours sont construits avec des matériaux de premier choix et avant la livraison, ils sont testés méticuleusement, afin de les rendre plus fiables et plus durables, et de plus ils sont toujours garantis par une assistance technique spécialisée et rapide.

Notre bureau technique et commercial est à Votre complète disposition pour quelconque demande ou renseignement.

Consultations personnalisées, interventions techniques rapides, service après-vente; satisfaire le client est notre objectif.



FORNI
Fiorini

FORNI A VAPORE SMONTABILI A TUBI ANULARI

Dismountable steam ovens with ring-type pipes
Fours vapeur demontables à tubes annulaires

FORNI
Tiorini



Il forno a tubi anulari modello TA è il frutto di una esperienza maturata in 60 anni di presenza nel mondo della panificazione e pasticceria.

Descrizioni tecniche:

- Le camere di cottura, indipendenti ed a tenuta stagna, sono dotate ciascuna di doppia vaporiera che consentono di poter disporre di vapore in esuberanza, anche dopo un uso prolungato grazie alla grande capacità di accumulo termico di cui sono dotate.
- La camera di combustione è costruita in acciaio refrattario di grosso spessore.
- La facciata è in acciaio inox mentre i rivestimenti laterali e posteriore sono in pannelli di lamiera preverniciata zincata.
- L'isolamento ad alto coibente termico avvolge tutto l'impianto ed annulla le dispersioni di calore.
- La costruzione meccanica e modulare delle camere consente un rapido montaggio e messa in funzione nonché la possibilità di spostamento del forno.
- I piani di cottura sono in materiale refrattario con armatura in rete e consentono un notevole accumulo termico ed una uniforme distribuzione del calore.
- Le bocche di rifornimento sono dotate di portine bilanciate in cristallo temperato apribili dall'alto verso il basso e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.
- Le valvole di scarico vapore sono manovrabili sul fronte sotto la cappa.
- Le luci sono poste lateralmente alle camere di cottura in posizione facilmente raggiungibile.
- L'elettro aspiratore di serie permette di aspirare sia i vapori provenienti dalle camere di cottura attraverso le valvole di scarico che quelli provenienti dalla cappa frontale.
- Le manutenzioni sono facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.

Optional:

- Camera di recupero statica (biscottiera).
- Camera cottura con altezza utile pari a cm 24.
- Vaporiere supplementari poste nel giro fumi.
- Pannelli esterni acciaio inox.

The annular pipe oven model TA is the fruit of 60 years' experience in the bakery and confectionery business.

Technical features:

- Independent and watertight baking chambers, all of which are equipped with double steam-generators to ensure plenty of steam, even after extensive use, thanks to their large capacity of heat accumulation.
- Combustion chamber made of thick refractory steel.
- Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.
- High thermal insulating lagging to protect the whole plant and prevent any loss of heat.
- The mechanical and modular construction of the chambers allows for quick assembly and commissioning as well as easy handling of the oven.
- The baking surfaces, made of refractory material with a wire mesh support grid, allow for remarkable thermal accumulation and uniform distribution of heat.
- The oven doors, equipped with balanced doors made of tempered plate glass with opening from the top to the bottom, are easily removable to facilitate cleaning operations.
- The steam exhaust valves can be operated from the front side, under the hood.
- Lights are located at the sides of the baking chambers in an easy-to-reach position.
- The standard electro-steam exhauster allows sucking out both the steam coming from the baking chambers (through the exhaust valves) and the steam coming from the front hood.
- All parts are accessible from the oven front side/top to allow for easy maintenance.

Optionals:

- Static recovery chamber.
- Baking chamber with useful height of 24 cm.
- Additional steam generators on fumes circulation.
- External stainless steel panels.



Le four à tubes annulaires modèle TA est le résultat d'une expérience de 60 années de présence dans le monde de la boulangerie et pâtisserie.

Descriptions techniques:

- Les chambres de cuisson, indépendantes et à fermeture étanche, disposent chacune de deux dispositifs produisant une grande quantité de buée, même après un long usage merci à une grande puissance d'accumulation thermique dont ils sont doués.
- La chambre de combustion est construite en acier inox réfractaire de gros épaisseur.

- Toute la façade est en acier inox, tandis que les bardages latéraux et derrière sont en panneaux de tôle en zinc précédemment vernis.
- L'isolation a grande capacité thermique enveloppe toute l'installation et annule toute dispersion de chaleur.
- La construction mécanique et modulaire des chambres permet un assemblage et une mise en fonction rapide et donne aussi la possibilité de bouger le four.
- Les soles de cuisson sont en matériel réfractaire avec une armature en treillis et permettent une considérable accumulation thermique et une uniforme distribution de la chaleur.
- Les entrées du four disposent de petites portes équilibrantes en cristal trempé avec ouverture de l'haute vers le bas qui peuvent être facilement désassemblées pour rendre plus facile le nettoyage.
- Les soupapes de décharge pour la buée sont placées sur la partie frontale sous la hotte.
- Les lampes sont disposées à côté des chambres de cuisson là où elles peuvent être rejointes facilement.
- L'aspirateur électrique de série permet la sortie des buées qui viennent des chambres de cuisson par les soupapes de décharge, soit ceux qui viennent de la hotte frontal.
- Les opérations d'entretien peuvent être facilement exécutées parce que tous les commandes sont placés sur le devant.

Optional:

- Chambre de récupération statique statique (pâtisserie en général)
- Chambre de cuisson avec une hauteur utile de 24 cm.
- Dispositifs supplémentaires pour la buée placés là où les fumes sont produits.
- Panneaux extérieurs en acier inox.

Modello Model Modèle	Superf. cottura Baking surface Surface de cuissons	Camere Chambers Chambres	Porte Doors Verres	Dimensioni interne camere Chamber internal dimensions Dimensions interieures chambres			Dimensioni esterne forni Oven external dimensions Dimensions exterieures fours			Pot. Termica Thermal Power Pot. Thermique
				Larghezza Width Largeur	Lunghezza Lenght Longeur	Altezza Height Hauteur	Larghezza Width Largeur	Lunghezza Lenght Longeur	Altezza Height Hauteur	
	m ²	n.	n.	cm			cm			Kcal/h
TA 3/4	9,00	3	9	186	160	18	258	274	210	60.000
TA 3/5	11,20	3	9	186	200	18	258	315	210	65.000
TA 3/6	13,40	3	9	186	240	18	258	355	210	70.000
TA 3/7	15,60	3	9	186	280	18	258	396	210	80.000
TA 3/8	17,90	3	9	186	320	18	258	436	210	85.000
TA 1/4 L	11,90	3	12	248	160	18	320	274	210	65.000
TA 1/5 L	14,90	3	12	248	200	18	320	315	210	80.000
TA 1/6 L	17,90	3	12	248	240	18	320	355	210	90.000
TA 1/7 L	20,90	3	12	248	280	18	320	396	210	100.000
TA 120/1	6,00	3	6	124	160	18	196	274	210	50.000
TA 120/2	7,50	3	6	124	200	18	196	315	210	60.000
TA 120/3	9,00	3	6	124	240	18	196	355	210	65.000
TA 12-4/4	8,00	4	8	124	160	18	196	274	230	55.000
TA 12-4/5	10,00	4	8	124	200	18	196	315	230	60.000
TA 12-4/6	11,90	4	8	124	240	18	196	355	230	65.000
TA 15-4/4	9,60	4	8	150	160	18	221	274	230	60.000
TA 15-4/5	12,00	4	8	150	200	18	221	315	230	65.000
TA 15-4/6	14,40	4	8	150	240	18	221	355	230	75.000
TA 18-4/4	11,90	4	12	186	160	18	258	274	230	70.000
TA 18-4/5	14,90	4	12	186	200	18	258	315	230	75.000
TA 18-4/6	17,90	4	12	186	240	18	258	355	230	80.000
TA 24-4/4	15,90	4	16	248	160	18	320	274	230	75.000
TA 24-4/5	19,90	4	16	248	200	18	320	315	230	85.000
TA 24-4/6	23,80	4	16	248	240	18	320	355	230	100.000
TA 82/4	5,25	4	4	82	160	18	144	274	230	55.000
TA 82/5	6,60	4	4	82	200	18	144	315	230	60.000
TA 82/6	7,90	4	4	82	240	18	144	355	230	65.000

FORNI ELETTRICI A 3 O 4 CAMERE

Electric ovens with 3 or 4 decks
Fours électriques avec 3 ou 4 étages



6

FORNI ELETTRICI

Grazie ad una qualità di cottura eccellente, flessibilità di produzione, semplicità di utilizzo e facilità di installazione, i nostri forni elettrici rispondono esattamente alle nuove esigenze che arrivano dal mondo della panificazione e pasticceria.

Descrizioni tecniche:

- Camere di cottura completamente indipendenti tra loro.
- Temperatura cielo e platea indipendente per ogni camera.
- Quadro comandi elettronico digitale a microprocessore con orologio di partenza ed economizzatore che permette di ridurre la potenza installata del 50% circa.
- Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in lamiera preverniciata zincata.
- Diffusione del vapore indipendente per ogni camera mediante potenti vaporiere.
- Valvola di scarico vapore indipendente per ogni camera.
- Ottimo isolamento termico.
- Piani di cottura in cemento refrattario.

OPTIONAL

- Camera cottura con altezza utile pari a cm. 23 o 28.

ELECTRIC OVENS

Thanks to excellent baking quality, production flexibility, simple use and installation, our electric ovens answer perfectly to the new demand from the bakery and confectionery business.

Technical features:

- Each chamber is fully independent from the others
- Independent temperature control (ceiling and floor) for each chamber.
- Electronic microprocessor control panel with start timer and economiser allowing to reduce the installed power by approximately 50%.
- Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.
- Independent steam injection for each deck thanks to high performance steamers.
- Independent steam exhausting valve in each chamber
- High thermal insulating.
- Baking surface made of refractory material.

OPTIONAL

- baking chamber with useful height of cm 23 or 28.

FOURS ELECTRIQUES

Grâce à leur cuisson parfaite, la flexibilité de production, leur emploi aisé et leur installation facile, nos fours électriques répondent exactement aux nouvelles exigences de la filière boulangerie, viennoiserie et de la pâtisserie.

Descriptions techniques:

- Chambres de cuisson complètement indépendante des autres.
- Contrôle de la température, plafond et sole, indépendant pour chaque chambre.
- Tableau commande électronique digital à microprocesseur avec minuterie de démarrage différé et économiseur qui réduit de environ 50% la puissance installée.
- Facade en acier inox ; bardages latéraux et derrières en panneaux de tôle en zinc précédemment vernis
- Diffusion indépendante de vapeur pour chaque chambre grâce à générateurs de vapeur puissants.
- Soupape de décharge buée indépendante dans chaque chambre.
- Isolation a grande capacité thermique.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire.

OPTIONAL

- chambre de cuisson avec une hauteur utile de cm 23 ou 28.



Modello Model Modèle	Superf. cottura Baking surface Surface de cuisson	Camere Chambers Chambres	Porte Doors Verres	Dimensioni interne camere Chamber internal dimensions Dimensions interieures chambres			Dimensioni esterne forni Oven external dimensions Dimensions exterieures fours			Pot. Termica Thermal Power Pot. Thermique
				Larghezza Width Largeur	Lunghezza Lenght Longeur	Altezza Height Hauteur	Larghezza Width Largeur	Lunghezza Lenght Longeur	Altezza Height Hauteur	
	m ²	n.	n.	cm			cm			Kw*
70/16/3	3,4	3	3	70	160	18	137	271	215	12 (22)
70/20/3	4,2	3	3	70	200	18	137	311	215	15 (27)
12/16/3	5,8	3	6	120	160	18	185	271	215	19 (35)
12/20/3	7,2	3	6	120	200	18	185	311	215	24 (44)
12/24/3	9,0	3	6	120	250	18	185	361	215	29 (52)
18/16/3	8,6	3	9	180	160	18	246	271	215	27 (49)
18/20/3	10,8	3	9	180	200	18	246	311	215	34 (62)
18/25/3	13,5	3	9	180	250	18	246	361	215	42 (76)
70/16/4	4,5	4	4	70	160	18	137	271	215	17 (30)
70/20/4	5,6	4	4	70	200	18	137	311	215	19 (35)
12/16/4	7,7	4	8	120	160	18	185	271	215	25 (46)
12/20/4	10,0	4	8	120	200	18	185	311	215	32 (58)
12/24/4	12,0	4	8	120	250	18	185	361	215	35 (64)
18/16/4	11,5	4	12	180	160	18	246	271	215	35 (64)
18/20/4	14,4	4	12	180	200	18	246	311	215	45 (82)
18/25/4	18,0	4	12	180	250	18	246	361	215	56 (101)

*I valori tra parentesi si intendono senza economizzatore - *The values enclosed within brackets are without economizer
*Les valeurs entre parentheses s'entendent sans economiseur - *Los valores entre parentesis se entienden sin economizador

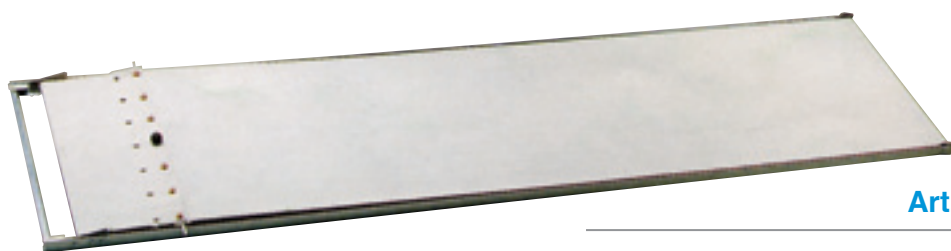
CARRELLI E TELAI D'INFORNAMENTO

Trolleys and manual loaders
Chariots et tapis d'enfournement



Art. 050

Carrello elevatore in ferro verniciato
Elevator trolley in painted iron
Chariot élévateur en fer verni



Art. 051

Telaio d'infornamento manuale
completo di telo
Manual loader with carpet
Tapis d'enfournement manuel
complet avec toile



Art. 052

Carrello portatelaini in acciaio inox
St. steel trolley for manual loaders
Chariot pour tapis d'enfournement en
acier inox



Mod. 1

Carrello porta teglie doppio - Da n. 32 portate
Double baking-pan-trolley - Holds 32 baking pans
Chariot porte-plaques double - Portée: 32 plaques



Mod. 2

Carrello porta teglie frontale - Da n. 16 portate
Frontal baking-pan-trolley - Holds 16 baking pans
Chariot porte-plaques frontal - Portée: 16 plaques



Mod. 3

Carrello porta tavole doppio - Da n. 20 posti
Double board-trolley - Holds 20 boards
Chariot porte-planches double - Portée: 20
plaques



Mod. 4

Carrello porta tavole frontale - Da n. 10 posti
Frontal board-trolley - Holds 10 baking pans
Chariot porte-planches frontal - Portée: 10
plaques

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE MOD. BABY

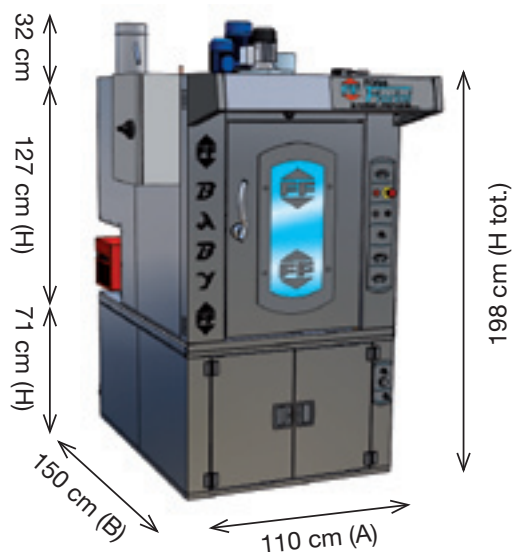
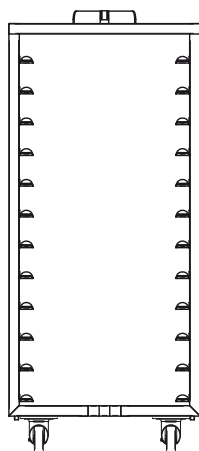
Rack oven for bakeries and pastry shops Mod. BABY
Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries Mod. BABY

FORNI
Tiorini



Distanza tra teglia e teglia nel carrello
Distance between levels in the trolley
Distance entre les plaques dans le chariot

N° PIANI N° LEVELS N° NIVEAUX	mm
6	146
7	125
8	109.5
9	97
10	87
11	79.5
12	73



Estremamente compatto e versatile, il forno rotativo modello Baby è il forno ideale per le piccole panetterie e pasticcerie.

- Facciata e pannelli interni camera cottura in acciaio inox forte spessore.
- Pannelli esterni in acciaio inox.
- Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera di grande rendimento che assicura il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore con limitatore di coppia.
- Carrello di cottura estraibile
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Porta con doppio vetro
- Attacco carrello in alto con gancio
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.
- Il forno può essere appoggiato su un piano di lavoro, su di una cella di lievitazione oppure su un supporto verniciato.

OPTIONAL

- Pannello di controllo computerizzato

Extremely compact and versatile, the rack oven model Baby is the perfect oven for little bakery and pastry shop.

- Face and internal cooking chamber panels in thick strong st. steel.
- External panels in st. steel
- Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models. For the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances.
- High performance steamer ensure correct quantities of steam even during continuous baking cycles.
- Hood with stainless steel steam exhauster
- Trolley rotation is by motor reduction gear with torque limiter.
- Extractable rack
- Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney.
- Double glass door
- Oven with hook
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam
- The oven can be placed on a work table or a stainless steel proofer or on a painted oven stand

OPTIONAL

- Computerised control panel

Extrêmement compact et versatile, le four rotatif modèle Baby est le four parfait pour les petites boulangeries ou pâtisseries.

- Façade et panneaux intérieurs de la chambre de cuisson en acier forte épaisseur.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Échangeur de chaleur en acier inox réfractaire pour la version à gaz ou gasoil. Pour la version électrique, le chauffage est généré par des batteries de résistances blindées en acier inox.
- Générateur de vapeur à rendement élevé assurant le bon débit de vapeur même pendant les cycles de cuisson en continu.
- Hotte avec aspirateur en acier.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur avec limitateur de couple.
- Chariot porte plaques tournante et amovible
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Porte à double vitre.
- Four avec croquet
- Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.
- Le four peut être mis sur en table de travail ou dessus d'une étuve de fermentation ou par un support verni.

OPTIONAL

- Panneau de commande informatisé.

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.			Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques cm	Potenzialità termica Thermal power Puissance therm.		Potenzialità elettr. Electric power Puissance électr.		Peso Weight Poids Kg	
	A	B	H		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist. Kw	Motori Motors Moteurs Kw		
BABY	E*	110	150	127	60x40 - 60x50 50x70 - 65x45 75x45 - 46x66	---	---	22,5	1,25	600
	G*							---	1,40	650
E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par électricité G* = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gas ou mazout										
Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	110	150	71	60x40 - 60x50 50x70 - 65x45 75x45 - 45x66	---	---	2	---	100	

FORNI ROTATIVI PER PANIFICI E PASTICCERIE

*Rack ovens for bakeries and pastry shops
Fours rotatifs pour boulangeries et pâtisseries*

FORNI
Tiorini



FORNI ROTATIVI PER PANIFICI E PASTICCERIE

Inostri forni rotativi garantiscono la perfetta cottura dei prodotti, mantenendo inalterata la qualità degli ingredienti – base degli impasti.

Sono forni estremamente versatili che si adattano perfettamente ai più diversi prodotti e ai più differenti sistemi di lavorazione. I dispositivi funzionali di cui sono dotati consentono una facile manovra anche a personale non qualificato. Grazie all'elevato rendimento consentono bassi consumi di esercizio e notevole risparmio energetico. La loro struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo in questo modo una lunga durata nel tempo.

RACK OVENS FOR BAKERIES AND PASTRY SHOPS

Our rack ovens ensure perfect cooking products while maintaining top quality ingredients - the basis of all doughs.

Our ovens are extremely versatile which adapts perfectly to the most diverse products and different processing systems. Devices guarantee easy manoeuvring even by non-qualified personnel. Maximum efficiency gives low consumption and significant energy savings. The structure favours an optimal usage of thermal exchange ensures long production life for the machine.

FOURS ROTATIFS POUR BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

Nos fours rotatifs donnent une cuisson parfaite des produits, en conservant inaltérée la qualité des ingrédients – base des pâtes.

Nos fours sont extrêmement versatiles et s'adaptent parfaitement aux produits les plus divers et aux systèmes d'élaboration les plus différents. Les dispositifs fonctionnels dont leurs disposent en assurent la facilité de manœuvre, même par du personnel non qualifié. Grâce à une haute rendement, leurs assurent de faibles consommations de fonctionnement et une remarquable épargne d'énergie. Leurs structure favorise un profit optimal de l'échange thermique, assurant ainsi une longue durée de vie.



DESCRIZIONI TECNICHE

- Facciata, pannelli interni camera cottura in acciaio forte spessore.
- Pannelli esterni in acciaio inox.
- Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera di grande rendimento che assicura il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore con limitatore di coppia
- Carrello di cottura estraibile
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Porta con doppio vetro
- Attacco carrello in alto con gancio
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.

OPTIONAL

- Attacco carrello in basso con giostra
- Pannello di controllo computerizzato

TECHNICAL FEATURES

- Face and internal cooking chamber panels in thick strong steel.
- External panels in st. steel
- Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models. For the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances.
- High performance steamer ensure correct quantities of steam even during continuous baking cycles.
- Hood with stainless steel steam exhauster
- Trolley rotation is by motor reduction gear with torque limiter.
- Extractable rack.
- Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney.
- Double glass door
- Oven with hook
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.

OPTIONAL

- Oven with revolving platform application.
- Computerised control panel.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- Façade et panneaux intérieurs de la chambre de cuisson en acier forte épaisseur.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Échangeur de chaleur en acier inox réfractaire pour la version à gaz ou gasoil. Pour la version électrique, le chauffage est généré par des batteries de résistances blindées en acier inox.
- Générateur de vapeur à rendement élevé assurant le bon débit de vapeur même pendant les cycles en continu
- Hotte avec aspirateur en acier inox.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur avec limitateur de couple.
- Chariot porte plaques tournante et amovible.
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Porte à double vitre.
- Four avec croquet.
- Panneau de commande électromécanique équipé de : thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.

OPTIONAL

- Four avec plateforme tournante.
- Panneau de commande informatisé.

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures			Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique		Potenzialità elettr. Electric power Puissance electr.		Consumo orario Hourly cons. rates Consommn horaire		Peso Weight Poids	
	A	B	H		Kcal/h	B.T.U./h	Resist Resist. Résist.	Motori Motors Moteurs	Gasolio Fuel oil Gaz-oil	Gas Meth. Gaz-mét		Kg
SMALL	E*	107	156	206	40x60 - 65x45 66x46	---	---	34,5	1,52	---	---	1.000
	G*					40.000	160.000	---	1,65	2	2,5	
MINI ROTOR	E*	133	188	220	40x60 - 46x66 40x80 - 45x75 50x70	---	---	34,50	1,74	---	---	1.400
	G*					45.000	180.000	---	1,89	2,5	3,0	
ROTOR	E*	143	203	220	60x80	---	---	49,35	2,17	---	---	1.600
	G*					60.000	240.000	---	2,32	4	5,5	
MAXI ROTOR	E*	171	239	220	80x80 - 80x90 75x95 - 66x92 80x100	---	---	61,20	2,84	---	---	1.800
	G*					80.000	320.000	---	3,0	4,5	6,0	
ROTOR 2	E*	190	265	230	1 x (80x120) 2 x (60x80)	---	---	81,60	3,05	---	---	2.000
	G*					120.000	480.000	---	3,57	5,5	7,5	

E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité

G* = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gas ou mazout

FORNO ROTATIVO PER PANIFICI E PASTICCERIE MOD. ROTOR FR

Rack oven for bakeries and pastry shops Mod. ROTOR FR
Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries Mod. ROTOR FR

FORNI
Tiorini



*Bruciatore
o resistenze elettriche
FRONTALI*

*FRONT burner
or heating
elements*

*Bruleur ou resistances
electriques dans la
partie FRONTAL*

Oltre 60 anni di esperienza nel mondo della panificazione e pasticceria garantiscono ai forni marca Fiorini prestazioni ai massimi livelli per funzionalità ed affidabilità. Il forno è stato progettato con innovative soluzioni tecnologiche; lo scambiatore di calore ed il sistema di ricircolo dell'aria garantiscono una elevata economia di esercizio, notevole risparmio energetico e la cottura ottimale di ogni prodotto di panificazione o pasticceria.

DESCRIZIONI TECNICHE

- Facciata e pannelli interni camera cottura in acciaio forte spessore.
- Pannelli esterni in acciaio.
- Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox.
- Vaporiera di grande rendimento che assicura il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.
- Cappa con aspiratore in acciaio inox.
- Rotazione del carrello mediante moto riduttore con limitatore di coppia.
- Carrello di cottura estraibile
- Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.
- Porta con doppio vetro
- Attacco carrello in alto con gancio
- Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.

OPTIONAL

- Attacco carrello in basso con giostra
- Pannello di controllo computerizzato

Over 60 years experience in the bakery and confectionery sectors guarantee Fiorini ovens maximum performance in terms of functionality and reliability. Our oven has been designed according to innovative technological solutions: heat exchanger and air circulation system guarantee maximum economy during function, significant energy savings and optimal baking conditions for bakery and confectionery products.

TECHNICAL FEATURES

- Face and internal cooking chamber panels in thick strong steel.
- External panels in steel
- Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models. For the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances.
- High performance steamer ensure correct quantities of steam even during continuous baking cycles.
- Hood with stainless steel steam exhauster
- Trolley rotation is by motor reduction gear with torque limiter.
- Extractable rack
- Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney.
- Double glass door
- Oven with hook
- Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam

OPTIONAL

- Oven with revolving platform application
- Computerised control panel

Avec plus de 60 ans d'expérience dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie, nous sommes en mesure de garantir aux fours de la marque Fiorini des performances de très haut niveau en termes de fonctionnement et de fiabilité. Ce four a été conçu en adoptant des solutions technologiques innovantes; l'échangeur de chaleur ainsi que le système à circulation de l'air assurent une importante économie d'exercice, un gain considérable au plan de la facture énergétique et une cuisson optimale des produits de boulangerie ou de pâtisserie.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- Façade et panneaux intérieures de la chambre de cuisson en acier forte épaisseur.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Échangeur de chaleur en acier inox réfractaire pour la version à gaz ou gasoil. Pour la version électrique, le chauffage est généré par des batteries de résistances blindées en acier inox.
- Générateur de vapeur à rendement élevé assurant le bon débit de vapeur même pendant les cycles de cuisson en continu.
- Hotte avec aspirateur en acier.
- Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur avec limiteur de couple.
- Chariot porte plaques tournante et amovible
- Double thermostat de sécurité, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.
- Porte à double vitre.
- Four avec croquet
- Panneau de commande électromécanique équipé de : thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.

OPTIONAL

- Four avec plateforme tournante
- Panneau de commande informatisé.

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.			Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques cm	Potenzialità termica Thermal power Puissance therm.		Potenzialità elettr. Electric power Puissance électr.		Consumo orario Hourly cons. rates Consomm horarie		Peso Weight Poids Kg	
	A	B	H		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist.	Motori Motors Moteurs	Gasolio Fuel oil Gaz-oil	Gas Meth. Gaz-mét		
												Kw
ROTOR FR	E*	170	151	230	60x80	---	---	52,2	1,68	---	---	1.700
	G*					60.000	240.000	---	1,83	3,5	5	1.700

E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité

G* = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gas ou mazout

DOTAZIONI PER FORNI ROTATIVI

Optional for rack oven.
Optional pour four rotatif.

FORNI
Torini

STANDARD



Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura e timer vapore

Electromechanical control panel with digital thermostat, timer for cooking and timer for steam.

Panneau de commande électromécanique équipé de thermostat digital, minuterie de cuisson et minuterie de vapeur.



Attacco carrello in alto con gancio
Oven with hook
Four avec croquet

OPTIONAL*



Pannello di controllo digitale completo di termostato, timer cottura e timer vapore.

Digital control panel with thermostat, timer for cooking and timer for steam.

Panneau de commande digital équipé de: thermostat, minuterie de cuisson et minuterie de vapeur.



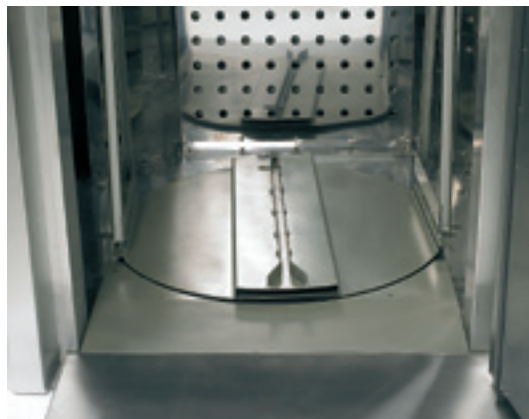
Pannello di controllo computerizzato per la gestione in automatico di 99 programmi a 3 fasi di cottura, apertura motorizzata della valvola di scarico ed accensione automatica del forno con programmazione settimanale

Computerised control panel for automatic management of 99 programmes and 3 phases of cooking, motorised opening of the discharge valve and automatic switching on of the oven with weekly programming.

Panneau de commande informatisé pour la gestion automatique de 99 programmes à 3 étapes de cuisson, ouverture motorisée de la vanne de décharge et allumage automatique du four avec programmation hebdomadaire.

Attacco carrello in basso con giostra
Oven with revolving platform application
Four avec plateforme tournante

* Standard per ROTOR 2
Standard for ROTOR 2
Standard pour ROTOR 2



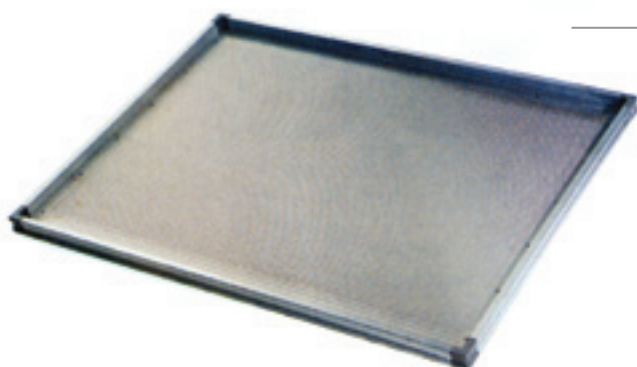
TEGLIE IN ALLUMINIO E CARRELLO PORTATEGLIE

Aluminium trays and trolley
Plaques en aluminium et chariot

FORN
Tiorini



Teglia in alluminio forato, piana, senza telaio.
Perforated aluminium baking tray, flat, without frame.
Plaque en aluminium perforée, plane, sans cadre.



Teglia in alluminio forato, piana, con telaio.
Perforated aluminium baking tray, flat, with frame.
Plaque en aluminium perforée, plane, avec cadre.



Teglia in alluminio forato, con telaio,
ondulazione trasversale o longitudinale.
Perforated aluminium baking tray, with frame,
transversal or longitudinal corrugation.
Plaque en aluminium perforée, ondulé,
avec cadre, ondulation transversale ou
longitudinal.

Carrello rotativo portateglie in acciaio inox
St. steel rotating bakings trolley
Chariot rotatif en acier inox



FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI O A GAS

Electric or gas convection ovens
Four à convection électriques ou à gaz



DESCRIZIONI TECNICHE

- Costruzione interamente in acciaio inox.
- Camera arrotondata.
- Luci alogene frontali.
- Umidificatore semiautomatico di serie.
- Porta di chiusura dotata di cristallo temperato e di guarnizione di tenuta in gomma al silicone.
- Porta ispezionabile tra vetro interno e vetro esterno.
- Piedini regolabili in altezza.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze corazzate in acciaio inox INCOLOY.
- Riscaldamento a gas di tipo indiretto tramite bruciatori in acciaio inox.
- Accensione e controllo di fiamma elettronico.
- Due ventole a doppio senso di rotazione (solo per Mod. FEV106M-E-P e FEV107M-E-P).



FEV 106/107 + LIEV 12



FEV 56/57

TECHNICAL FEATURES

- Entirely constructed in stainless steel.
- Rounded cooking chamber.
- Front mounted halogen lamps.
- Semi-automatic humidifier standard.
- Chamber door equipped with tempered double glass and silicon rubber seals.
- Separable door for inspection between inner and outer glass.
- Foot pegs adjustable for height modification and balancing.
- Electrically heated by hardened elements of INCOLOY stainless steel.
- Heated indirectly by gas trough stainless steel burners.
- Electronic ignition and flame control
- Two fan with the inveral of rotation (only for Mod. FEV106M-E-P and FEV107M-E-P).

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- Corps entièrement en acier inox.
- Chambre arrondie.
- Lampes halogènes frontales.
- Humidificateur semi-automatique de série.
- Porte de fermeture avec verre trempé et joint d'étanchéité en silicone.
- Porte permettant la vue entre verre interne et verre externe.
- Pieds réglables en hauteur.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox INCOLOY.
- Chauffage à gaz du type indirect avec brûleurs en acier inox.
- Allumage et contrôle de la flamme électroniques.
- Deux ventilateurs à double sens de rotation (seulement pour les modèles FEV106M-E-P et FEV107M-E-P).

Modello Model Modele	Funzionamento Functioning Fonctionnement	N° Teglie N° of Trays N° de Plaques	Misure teglie Trays dimensions Dimensions plaques	Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm)			Potenza Power Puissance		Alimentazione Power supply Alimentation	Peso Weight Poids
				A	B	H	KW	Kcal / H	Volt	Kg
Elettrici - Electric Electriques	*		cm							
FEV 56 M	MEC.	5	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	79	7.9	-	400 (3N)	103
FEV 56 E	ELECT.	5	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	79	7.9	-	400 (3N)	103
FEV 56 P	PROGR.	5	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	79	7.9	-	400 (3N)	103
FEV 106 M	MEC.	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	124	15.8	-	400 (3N)	158
FEV 106 E	ELECT.	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	124	15.8	-	400 (3N)	158
FEV 106 P	PROGR.	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	124	15.8	-	400 (3N)	158
GAS	*		cm							
FEV 57 M	MEC.	5	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	84	0.4	13,5	230	117
FEV 57 E	ELECT.	5	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	84	0.4	13,5	230	117
FEV 57 P	PROGR.	5	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	84	0.4	13,5	230	117
FEV 107 M	MEC.	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	126	0.8	16	230	173
FEV 107 E	ELECT.	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	126	0.8	16	230	173
FEV 107 P	PROGR.	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	99	126	0.8	16	230	173
Modello Model Modele	Versione Version Version	N° Teglie N° of Trays N° de Plaques	Misure teglie Trays dimensions Dimensions plaques	Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm)			Potenza Power Puissance		Alimentazione Power supply Alimentation	Peso Weight Poids
				A	B	H	KW	Kcal / H	Volt	Kg
LIEV 12	A-V	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	94	74	1.4	-	230	52
LIEV 13	A-INOX	10	66 x 46 - 60 x 40	97,5	94	74	1.4	-	230	52

* MEC.: Meccanico / Mechanical / Mecanique

* ELECT.: Digitale / Digital / Digitale

* PROGR.: Programmabile / Controller - Programmer / avec microprocesseur

** A-V: Antine in vetro / Glass doors / Porte en verre

** A-INOX: Antine in acciaio INOX / INOX doors / Porte en INOX

FORNI ELETTRICI MOD. SNACK

Electric ovens and Proofers mod. Snack
Fours et Etuves électriques mod. Snack

FORNI
Torini



Brio INOX



Brio MAXI



Lievitatore INOX



Lievitatore MAXI

La linea SNACK comprende forni a convezione ideali per la cottura di tutti i tipi di brioches, pizzette, torte e pane surgelato o precotto.

Sono quindi indispensabili per bar, paninoteche, snack bar, pizzerie e self services.

The items of our SNACK range include convection ovens suitable for the baking of any kind of pastry, pizza, cakes of frozen or precooked bread.

As a consequence, they are essential for bars, fast foods, snack bars, pizza places and self services.

La gamme SNACK comprend des fours à convection parfaits pour la cuisson de tous types de viennoiseries, petites pizzas, gâteaux et pain surgelé ou précuit.

Elle est donc indispensable pour les bars, les sandwicheries, les pizzerias et les services.

Modello Modèle	Teglie Trays Plaques	Alimentazione Power source Alimentation	Potenzial. elettr. Electrical power Puissance électr.	Umidificatore Humidifier Humidifié	Peso Weight Poids
	n°	V~	kW		Kg
Brio Inox	4 • 43,2x34,3	230	2,7	*	36
Brio Verniciato	4 • 43,2x34,3	230	2,7	*	36
Lievitatore Inox	9 • 43,2x34,3	230	1,4		27
Lievitatore Vern.	9 • 43,2x34,3	230	1,4		27
Brio Midi	3 • 60x40	230	3,2	•	59
Brio Maxi	4 • 60x40	400 - (2N) 230	6,3	•	68
Lievitatore Maxi	9 • 60x40	230	1,4		38

* OPTIONAL

• STANDARD

FORNI MODULARI ELETTRICI O A GAS

Electric or gas modular ovens
Four modulaires electriques ou à gas

Gas

		Mod. F (cm)				Mod. G (cm)				
MC 18 GAS 1		X	147			X	148			
		Z	64	x	110	Z	64	x	110	
		Y	102	y	74	Y	142	y	111	
		F	23	z	18	F	23	z	18	
		W	36			W	36			
		P	161		P	201				
		U	89	Kg.	237	U	92	Kg.	313	
		Q	21			Q	21			
Kw max 0.3 V230 1N 50/60 Hz					Kw max 0.45 V230 1N 50/60 Hz					
B11		Tipo apparecchiatura - Equipment type - Type de l'appareil				B11				
Kcal 18.000		Potenza termica - Thermic capacity - pertée thermique				Kcal 24.950				
m³/h 2,28		Consumo orario		Metano-erdgas-methane (G20)		m³/h 3,07				
m³/h 2,64		Consumption per hour		Metano-erdgas-methane (G25)		m³/h 3,57				
Kg/h 1,70		Consummation horaire		GPL-LPG (G30)		Kg/h 2,29				
MC 18 GAS 2		X	147			X	148			
		Z	113	x	110	Z	113	x	110	
		Y	102	y	74	Y	142	y	111	
		F	23	z	18	F	23	z	18	
		W	36			W	36			
		P	161		P	201				
		U	89	Kg.	425	U	89	Kg.	570	
		Q	21			Q	21			
Kw max 0.6 V230 1N 50/60 Hz					Kw max 0.9 V230 1N 50/60 Hz					
B11		Tipo apparecchiatura - Equipment type - Type de l'appareil				B11				
Kcal 36.000		Potenza termica - Thermic capacity - pertée thermique				Kcal 49.900				
m³/h 4,56		Consumo orario		Metano-erdgas-methane (G20)		m³/h 6,14				
m³/h 5,28		Consumption per hour		Metano-erdgas-methane (G25)		m³/h 7,14				
m³/h 5,28		Consummation horaire		GPL-LPG (G30)		Kg/h 4,58				
MC 18 GAS 3		X	147			X	148			
		Z	162	x	110	Z	162	x	110	
		Y	102	y	74	Y	142	y	111	
		F	23	z	18	F	23	z	18	
		W	43			W	44			
		P	168		P	209				
		U	108	Kg.	625	U	108	Kg.	837	
		Q	26			Q	26			
Kw max 1.5 V230 1N 50/60 Hz					Kw max 1.8 V230 1N 50/60 Hz					
B11		Tipo apparecchiatura - Equipment type - Type de l'appareil				B11				
Kcal 54.000		Potenza termica - Thermic capacity - pertée thermique				Kcal 74.850				
m³/h 6,84		Consumo orario		Metano-erdgas-methane (G20)		m³/h 9,21				
m³/h 7,92		Consumption per hour		Metano-erdgas-methane (G25)		m³/h 10,71				
Kg/h 5,10		Consummation horaire		GPL-LPG (G30)		Kg/h 6,87				
ML		MC 18 GAS / 1 - MC 18 GAS / 2								
		80				80				
		X	147			X	147			
		Z	80			Z	80			
		Y	102			Y	142			
		Kg.	91			Kg.	110			
V230 1N 50/60 Hz					Potenza impiegata - Required power - Puissance demandée Kw 1.5					
Consumo medio - Average consumption - Consommation moyenne Kw 0.8					MC 18 GAS / 1 - MC 18 GAS / 2					
	80	90			80	90				
X	147	147			X	147	147			
Z	80	95			Z	80	95			
Y	102	102			Y	142	142			
			Kg.	42				Kg.	55	60
CV		MC 18 GAS / 3								
			40	60			40	60		
		X	147	147			X	147	147	
		Z	40	60			Z	40	60	
		Y	102	102			Y	142	142	
			Kg.	42				Kg.	55	60

DESCRIZIONI TECNICHE

- Camere di cottura in lamiera alluminata e piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata.
- Regolazione elettronica della temperatura.
- Cottura diretta al suolo o in teglia.
- Componibile per le diverse esigenze.
- Camere totalmente indipendenti.
- Resistenze corazzate nel cielo e nella platea.
- Disponibile anche con vaporiera.
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso.
- Dotato di termostato di sicurezza.
- Disponibile con cella di lievitazione o con cavalletto portateglie.

Elettrico / Electric / Électrique

	Mod. A (cm)	Mod. B (cm)	Mod. C (cm)	Mod. D (cm)	Mod. E (cm)								
MK 	X 97 Z 15 Y 118 F 20 W 17 P 155 Q 16 Kg. 38	X 117 Z 15 Y 158 F 20 W 17 P 195 Q 16 Kg. 55	X 161 Z 15 Y 95 F 20 W 14 P 128 Q 16 Kg. 40	X 161 Z 15 Y 115 F 20 W 14 P 148 Q 16 Kg. 50	X 161 Z 15 Y 155 F 20 W 14 P 188 Q 16 Kg. 65								
MC 18 	X 97 Z 37 Y 118 W 17 P 135 Kg. 84 x 60 y 80 z 18	X 117 Z 37 Y 158 W 17 P 175 Kg. 145 x 80 y 120 z 18	X 161 Z 40 Y 95 W 14 P 109 Kg. 120 x 120 y 60 z 18	X 161 Z 40 Y 115 W 14 P 128 Kg. 150 x 120 y 80 z 18	X 161 Z 40 Y 155 W 14 P 168 Kg. 220 x 120 y 120 z 18								
Potenza impiegata - Required power - Puissance demandée	Kw 6		Kw 8,5		Kw 8,6		Kw 9,3		Kw 11,5				
Consumo medio - Average consumption - Consommation moyenne	Kw/h 3		Kw/h 4,5		Kw/h 4,3		Kw/h 4,7		Kw/h 5,7				
MC 18 PR 	X 97 Z 37 Y 118 W 17 P 135 Kg. 84 x 60 y 80 z 18	X 117 Z 37 Y 158 W 17 P 175 Kg. 145 x 80 y 120 z 18	X 161 Z 40 Y 95 W 14 P 109 Kg. 120 x 120 y 60 z 18	X 161 Z 40 Y 115 W 14 P 128 Kg. 150 x 120 y 80 z 18	X 161 Z 40 Y 155 W 14 P 168 Kg. 220 x 120 y 120 z 18								
Potenza impiegata - Required power - Puissance demandée	Kw 7,9		Kw 11		Kw 8,6		Kw 9,3		Kw 15,5				
Consumo medio - Average consumption - Consommation moyenne	Kw/h 4,0		Kw/h 5,5		Kw/h 4,3		Kw/h 4,7		Kw/h 7,8				
MC 30 	X 97 Z 49 Y 118 W 17 P 135 Kg. 90 x 60 y 80 z 30	X 117 Z 49 Y 158 W 17 P 175 Kg. 150 x 80 y 120 z 30	X 161 Z 52 Y 95 W 14 P 109 Kg. 130 x 120 y 60 z 30	X 161 Z 52 Y 115 W 14 P 128 Kg. 165 x 120 y 80 z 30	X 161 Z 52 Y 155 W 14 P 168 Kg. 240 x 120 y 120 z 30								
Potenza impiegata - Required power - Puissance demandée	Kw 6		Kw 8,5		Kw 8,6		Kw 9,3		Kw 11,5				
Consumo medio - Average consumption - Consommation moyenne	Kw/h 3		Kw/h 4,25		Kw/h 4,3		Kw/h 4,7		Kw/h 5,7				
	V400 3N 50/60Hz o V230 3 50/60Hz				V400 3N 50/60Hz o V230 3 50/60Hz								
MB 	X 97 Z 10 Y 118 W 17 P 135 Kg. 29	X 117 Z 10 Y 158 W 17 P 175 Kg. 42	X 161 Z 10 Y 95 W 14 P 109 Kg. 25	X 161 Z 10 Y 115 W 14 P 128 Kg. 35	X 161 Z 10 Y 155 W 14 P 168 Kg. 54								
ML ML 1 	60		80		60		80		X 161 Z 80 Y 95 Kg. 95	X 161 Z 80 Y 115 Kg. 105	X 161 Z 80 Y 155 Kg. 120		
Potenza impiegata - Required power - Puissance demandée	Kw 1,5		Kw 1,5		Kw 1,5		Kw 1,5		Kw 1,5				
Consumo medio - Average consumption - Consommation moyenne	Kw/h 0,8		Kw/h 0,8		Kw/h 0,8		Kw/h 0,8		Kw/h 0,8				
CV 	X 97 Z 60 Y 118 Kg. 35	X 97 Z 80 Y 118 Kg. 46	X 97 Z 95 Y 118 Kg. 53	X 117 Z 60 Y 158 Kg. 44	117 Z 80 Y 158 Kg. 58	117 Z 95 Y 158 Kg. 62	X 161 Z 60 Y 95 Kg. 40	161 Z 80 Y 95 Kg. 53	161 Z 95 Y 115 Kg. 67	161 Z 95 Y 115 Kg. 70	X 161 Z 60 Y 155 Kg. 68	161 Z 80 Y 155 Kg. 82	161 Z 95 Y 155 Kg. 93
	V 230 1N 50/60 Hz				V 230 1 50/60 Hz								
* disponibile anche con vaporiera / also available with steamer / aussi disponible avec vaporisateur: P + 15 cm									* disponibile anche con vaporiera / also available with steamer / aussi disponible avec vaporisateur: P + 16 cm				
** disponibile anche con umidificatore / also available with humidifier / aussi disponible avec umidificateur									** disponibile anche con umidificatore / also available with humidifier / aussi disponible avec umidificateur				

TECHNICAL FEATURES

- Aluminium metal baking chambers and refractory baking deck or embossed sheet steel deck.
- Electronic temperature regulation.
- Baking directly on deck or in trays.
- Modular to suit various needs.
- Fully independent chambers.
- Heavy duty heating elements in ceiling and deck.
- Also available with steamer.
- Ergonomic downward-opening door.
- Provided with one safety thermostat.
- Available with prover or tray-holder stand.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- Chambres de cuisson en tôle aluminée et sole de cuisson en matériel réfractaire ou en tôle bossée.
- Régulation électronique de la température.
- Cuisson directement sur la sole ou en plateaux.
- Modulaire pour satisfaire toutes les exigences.
- Chambres totalement indépendantes.
- Résistances blindées dans le ciel et dans la sole.
- Aussi disponible avec vaporisateur.
- Porte ergonomique à battant, articulée dans la partie inférieure.
- Equipé d'un thermostat de sûreté.
- Disponible avec étuve ou support porte-plateaux.

CELLA DI LIEVITAZIONE

*Rising rooms
Chambres de fermentation*

FORNITORE
Tiorini



22

DESCRIZIONI TECNICHE

Le celle di lievitazione per carrelli rotor sono costruite con telaio portante in alluminio e struttura in pannelli sp. 40 mm rivestiti in alluminio pre - verniciato bianco.

La porta prevede la maniglia ricavata direttamente dal profilo e questo, assieme al sistema di chiusura, consente la completa reversibilità della stessa.

Cella completa di gruppo riscaldamento e vapore realizzato in acciaio inox 304, con o senza basamento, ad una o più porte.

A richiesta la cella può essere fornita con porte in acciaio inox.

TECHNICAL FEATURES

The rising rooms for rotative racks are built with supporting frame in aluminium and structure in panels th. 40 mm covered with pre-painted white aluminium.

The door has the handle directly obtained from the profile and this, together with the closing system, permits the complete reversibility of the same.

Proofing chamber complete with steam and heat unit realized in stainless steel 304, with or without floor, with one or more doors.

At request the proofing chamber can be supplied with doors in stainless steel.

DESCRIPTIONS TECHNIQUE

Les chambres de fermentation pour chariots rotatifs enfourneur sont construites avec support portant en aluminium et structure en panneaux ép. 40 mm recouverts en aluminium verni blanc.

La porte est obteni directement de le profil et ceci, avec le système de fermeture, permits la complete réversibilité du meme.

Chambre de fermentation complete de groupe vapeur et chaleur en acier inox, avec ou sans embasement, avec une ou plusieurs portes.

Sur demande la chambre de fermentation peut etre fourni avec portes en acier inox.

Modello Model Modèle		Porte Doors Portes	Carrelli Trolleys Chariots	Dim. carrello Trolley dim. Dim. chariot	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures				Consumo Cons. rates Consum.	Peso Weight Poids
					Larghezza Width Largeur	Profondità Lenght Longeur	Altezza Height Hauteur	Altezza Height Hauteur		
					Nr.	Nr.	cm	A		
BOX 1-2/46	Small / Mini Rotor	1	2	40x60	80	160	230	250	5,25	190
BOX 2-2/46	Small / Mini Rotor	2	2	40x60	150	110	230	250	5,25	205
BOX 2-4/46	Small / Mini Rotor	2	4	40x60	150	160	230	250	5,25	245
BOX 2-6/46	Small / Mini Rotor	2	6	40x60	150	220	230	250	5,25	285
BOX 1-2/57	Mini Rotor	1	2	50x70	90	180	230	250	5,25	205
BOX 2-2/57	Mini Rotor	2	2	50x70	154	110	230	250	5,25	215
BOX 2-4/57	Mini Rotor	2	4	50x70	154	180	230	250	5,25	255
BOX 2-6/57	Mini Rotor	2	6	50x70	154	250	230	250	5,25	315
BOX 1-2/68	Rotor	1	2	60x80	94	200	230	250	6,25	220
BOX 2-2/68	Rotor	2	2	60x80	180	120	230	250	6,25	235
BOX 2-4/68	Rotor	2	4	60x80	180	200	230	250	6,25	290
BOX 2-6/68	Rotor	2	6	60x80	180	280	230	250	7,00	340
BOX 1-2/88	Maxi Rotor	1	2	80x80	115	200	230	250	6,25	235
BOX 2-2/88	Maxi Rotor	2	2	80x80	207	120	230	250	6,25	250
BOX 2-4/88	Maxi Rotor	2	4	80x80	207	200	230	250	6,25	320
BOX 2-6/88	Maxi Rotor	2	6	80x80	207	280	230	250	7,00	370
BOX 1-2/810	Maxi Rotor	1	2	80x100	115	240	230	250	6,25	260
BOX 2-2/810	Maxi Rotor	2	2	80x100	207	140	230	250	6,25	265
BOX 2-4/810	Maxi Rotor	2	4	80x100	207	240	230	250	6,25	355
BOX 2-6/810	Maxi Rotor	2	6	80x100	207	340	230	250	12,00	395

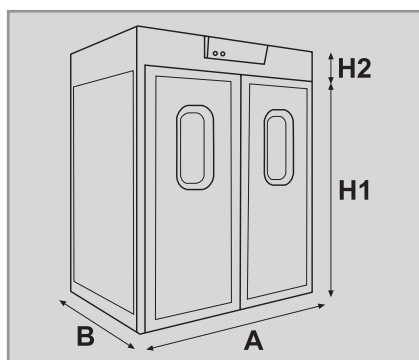
**CELLE DI LIEVITAZIONE PER TELAINI D'INFORNAMENTO
RISING ROOMS FOR MANUAL LOADERS
CHAMBRES DE LEVAGE POUR TAPIS D'ENFOURNEMENT**

celle ad 1 porta - rising rooms with 1 door - chambres à 1 porte

A	B		H1	H2
94 cm	35 cm +	lunghezza totale del carrello porta telaini total lenght of the trolley, which carries the frames longueur totale du chariot	225 cm	250 cm

celle a 2 porte - rising rooms with 2 doors - chambres à 2 portes

A	B		H1	H2
182 cm	35 cm +	lunghezza totale del carrello porta telaini total lenght of the trolley, which carries the frames longueur totale du chariot	225 cm	250 cm



Si eseguono inoltre celle personalizzate a Vs. disegno su preventivo.
If requested we can customize the rising rooms as your own draw.
Sur demande, nous sommes également en mesure de construire des
chambres personnalisées d'après Votre dessin.

CELLA DI PREFERMENTAZIONE

Prefermentation chamber
Chambre de prefermentation



Descrizioni tecniche

- Sistema rotante
- Carico e scarico automatici e precisi.
- Adatto a tutti i tipi di impasto.
- Pezzature da 40 gr. a 1250 gr.
- Manutenzione ridotta.
- Dotato di caricamento fronte-retro, destro-sinistro.

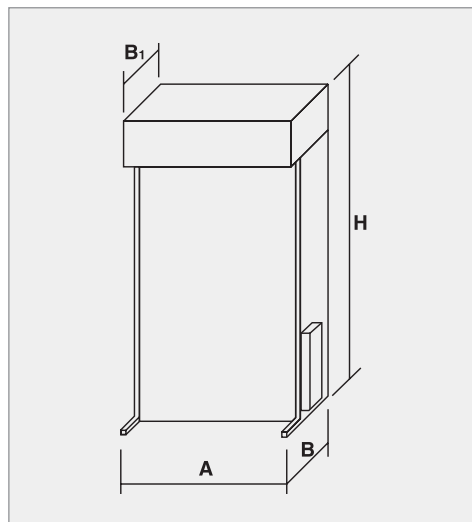
Technical features

- Turning system
- Automatic and accurate loading and unloading.
- Suitable for all kind of dough.
- Weight range between 40 grs. and 1250 grs.
- Minimum maintenance.
- Provided with left-right loading both by front and rear side

Descriptions techniques

- Systeme tournant
- Chargement et dechargement automatiques et précises
- Convient à tous les types de pâtes.
- Poids variant entre 40 g. et 1250 g.
- Minimum d'entretien.
- Four avec charge à droite et à gauche, les deux par le côté avant et arrière.

24



CARICO E SCARICO AUTOMATICO PEZZATURA DA 40 A 700 GRAMMI AUTOMATIC AND ACCURATE LOADING AND UNLOADING WEIGHT RANGE FROM 40 TO 700 GRAMS CHARGE ET DECHARGE AUTOMATIQUES POUR PIECES À PARTIR DE 40 À 700 GRAMMES							
Modello Model Modèle	Capacità per telaio Frame capacity Capacité par cadre	Capacità totale Total capacity Capacité total	Dimensioni Dimensions Dimensions cm.				Potenza Power Puissance
			A	B	B1	H	
CTZ - 100	4	100	99	54	102	250	0,5
CTZ - 125	5	125	113	54	102	250	0,5
CTZ - 150	6	150	127	54	102	250	0,5
CTZ - 205	8	205	155	54	102	250	0,5
CTZ - 280	11	280	197	54	102	250	0,5
CTZ - 145	3	145	85	105	153	250	0,5
CTZ - 195	4	195	99	105	153	250	0,5
CTZ - 245	5	245	113	105	153	250	0,5
CTZ - 295	6	295	127	105	153	250	0,75
CTZ - 395	8	395	155	105	153	250	0,75
CTZ - 545	11	545	197	105	153	250	1
CTZ - 810	11	810	197	155	207	250	1
CARICO E SCARICO AUTOMATICO PEZZATURA DA 40 A 1250 GRAMMI AUTOMATIC AND ACCURATE LOADING AND UNLOADING WEIGHT RANGE FROM 40 TO 1250 GRAMS CHARGE ET DECHARGE AUTOMATIQUES POUR PIECES À PARTIR DE 40 À 1250 GRAMMES							
CTZB 182	11	182	197	54	102	250	0,5
CTZB 335	11	335	197	105	153	250	1

SETACCIO PER FARINA

Flour sieve
Tamis pour farine

FORN
Torini



Mod. SF 100

25

Descrizioni tecniche

- Elimina tutte le impurità ed ossigena la farina.
- Montato su ruote con dispositivo di bloccaggio è dotato di un sistema d'uscita girevole.
- Nel modello base la farina esce a cm. 104 da terra (su richiesta l'altezza può essere maggiore).
- È apribile da ambo i lati.
- Setaccia kg. 100 di farina in 5 minuti.

Technical features

- Able to eliminate all impurities and specially studied to oxygen the flour.
- Mounted on wheels which locking device, equipped with a revolving exit system.
- In the basic model the flour come out at cm. 104 from floor level (on request the height can be modified).
- Can be inspected at both side.
- Sifting capacity kg. 100 every 5'.

Descriptions techniques

- Elimine toutes les impurités et oxigène la farine.
- Montée sur roues avec dispositif de blocage et dotée d'un système de sortie tournant.
- Sur le modèle de base la farine sort à 104 cm. du sol (sur demande l'hauteur peut être augmentée).
- Les cotés sont demontable.
- Tamise 100 kg. de farine en 5'.

Modello Model Modèle	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza motore Motor power Puissance du moteur	Peso Weight Poids
	A	B	H	KW	Kg
SF 100	70	100	136	0,37	150

IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA

Spiral mixers with fixed bowl
Pétrins a spirale à cuve fixe



Mod. SP 20/R



Mod. SP 40

26

Impastatrice veloce che consente di abbreviare notevolmente il normale tempo di impasto delle macchine tradizionali, costruita con una meccanica robusta ed affidabile; ideale per panetterie, pizzerie e pasticcerie, perchè funziona perfettamente sia con impasti duri che molli.

DESCRIZIONI TECNICHE

- Vasca in acciaio inox;
- Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza;
- Parti in movimento montate su cuscinetti;
- Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione;
- Verniciatura a forno.

Spiral mixer, which allows greatly to reduce the usual mixing time of traditional machines it is built with strong and guaranteed mechanics; ideal for bakeries, pizza and confectioner's shops as it functions perfectly both with hard and soft doughs.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel bowl;
- Special stainless steel high strength spiral;
- Movement parts assembled on bearings;
- Safety device with locking of the machine as soon as the bowl cover is lifted;
- Oven painted.

Pétrissage rapide. Il est robuste et fiable. Il est parfait pour la boulangerie, pâtisserie, pizzeria et la cuisine. Il malaxe parfaitement les pâtes dures et molles.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- Cuve en acier inoxydable;
- Spirale en acier spécial inoxydable "haute dureté";
- Accessoires mobiles intégrés;
- Système de sécurité: arrêt machine sur la grille de protection;
- Peinture "à chaud au four".



Mod. SP 30



Mod. SP 5

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Capacité de pâte	Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm)			Potenza motore 1 velocità Motor power 1 speed Puissance moteur 1 vitesse	Potenza motore 2 velocità Motor power 2 speeds Puissance moteur 2 vitesses	Peso Weight Poids
	Kg	A	B	H	kW	kW	Kg
SP 5	5	44,5	26,5	36,5	0,25	-	30
SP 5/R	5	49,5	26,5	38,7	0,25	-	35
SP 10	10	52	28	58	0,55	0,45/0,3	47
SP 20	18	69	39	67	0,75	1,1/0,75	73
SP 20/E	18	69	39	67	0,75	0,75/0,5	67
SP 20/R	18	69	39	67	0,75	0,75/0,5	72
SP 30	30	76	42	91	1,10	1,4/1,1	112
SP 40	40	81	48	95	1,10	1,4/1,1	124
SP 50	50	94	53	103	-	2,2/1,4	185
SP 60/E	60	99	58	107	-	2,2/1,4	215

IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA

Spiral mixers with fixed bowl
Petrins a spirale à cuve fixe



DESCRIZIONI TECNICHE

- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Griglia di protezione in acciaio inox.
- Piastra testata rivestita in acciaio inox.
- Due velocità d'impasto regolabili automaticamente.
- Due motori indipendenti per spirale e vasca.
- Due timer elettronici per la gestione automatica delle velocità di impasto.
- Rotazione ad impulsi della vasca.
- Predisposizione per ribaltatore su banco o spezzatrice.
- Inversione del senso di rotazione vasca.
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità.
- Piedi di appoggio anteriori in acciaio inox regolabili.
- Ruote posteriori per una agevole movimentazione.

TECHNICAL FEATURES

- The steel-bowl, the spiral, the shaft, are made in strong high stainless steel.
- The protection cover is made in stainless steel.
- The head plate is covered in stainless steel.
- The machine can be equipped with two operating speeds automatically adjustable.
- Two independent motors for spiral and bowl.
- Two electronic timers for an automatic management of operating speeds.
- A bowl with rotation on impulse.
- A predisposition for a flip-over mechanism on worktable or divider.
- A reversible bowl.
- A chain drive system made using trapezoidal belts to get the highest silence.
- The front feet are made in stainless steel and they are adjustable.
- The rear wheels give an easy movement.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- La cuve, la spirale, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant.
- La grille de protection est en acier inoxydable.
- La plaque culasse est recouverte en acier inox.
- La machine peut être dotée de deux vitesses d'exécution automatiquement.
- Deux moteurs indépendants pour la spirale et la cuve.
- Deux timers électroniques pour la gestion automatique des vitesses d'exécution.
- Une cuve avec une rotation par impulsion.
- La predisposition pour un basculeur sur banc ou machine à couper la pâte.
- L'inversion du sens de rotation de la cuve.
- Un système de transmission réalisé à travers des courroies trapézoïdales pour obtenir le plus haut silence.
- Les pieds d'appui antérieurs sont en acier inox et ils sont réglables.
- Les roues arrière donnent une manutention facile.

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Capacité pâte	Capacità farina Flour capacity Capacité farine	Volume vasca Bowl volume Volume cuve	Dimensioni esterne cm External dimensions cm Dimensions extérieures cm			Motore spirale Spiral motor Moteur spirale	Motore vasca Bowl motor Moteur cuve	Peso Weight Poids
	Kg.	Kg.	lt	A	B	H	Kw	Kw	Kg
SP 60	60	40	100	63	118	132	1.5/3	0.55	370
SP 80	80	53	130	73	131	146	3/5.2	0.75	510
SP 100	100	66	160	73	131	146	3/5.2	0.75	520
SP 130	130	86	200	83	136	146	3/5.2	0.75	580
SP 160	160	106	250	93	144	156	4.5/7.8	1.1	790
SP 200	200	133	290	93	149	156	6.5/11	1.1	830
SP 250	250	166	390	103	158	156	6.5/11	1.1	870

IMPASTATRICI AUTOMATICHE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE

Automatic spiral mixers with removable bowl
Pétrins automatiques à spirale cuve amovible

FORN
Torini



30

DESCRIZIONI TECNICHE

L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. Il sistema di trasmissione del moto alla vasca elimina rumori e manutenzione. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore.

TECHNICAL FEATURES

The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. The drive of the bowl eliminates noise and maintenance. The mixer's two speeds enable the user to obtain a mixture which is well blended and of a high quality. The body of the mixer is made of heavy duty coated steel.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Le pétrin automatique à spirale avec cuve extractible est une machine permettant le soulèvement et l'accrochage automatique. Le système de transmission du mouvement à la cuve élimine les bruits ainsi que l'entretien. La double vitesse de travail de la spirale permet d'obtenir des pâtes homogènes et raffinées. La structure de la machine est conçue en acier vernis de gros épaisseur.

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Capacité pâte	Capacità farina Flour capacity Capacité farine	Dimensioni esterne cm External dimensions cm Dimensions extérieures cm			h Totale h Total h Total	Motore spirale Spiral motor Moteur spirale	Motore vasca Bowl motor Moteur cuve	Peso Weight Poids
	Kg.	Kg.	A	B	H	cm	Kw	Kw	Kg
SPE 160	160	106	93	199	148	200	4.5/7.8	1.1	1250
SPE 200	200	133	103	199	148	200	6.5/11	1.5	1300
SPE 250	250	166	103	199	148	200	8.5/13.5	2	1350
SPE 300	300	200	110	199	148	200	8.5/13.5	2	1400

IMPASTATRICI A FORCELLA A VASCA FISSA TIPO FRANCESE

Fork mixers with fixed bowl french type
Pétrins a fourche a cuve fixe type francais



Mod. AO

CARATTERISTICHE TECNICHE

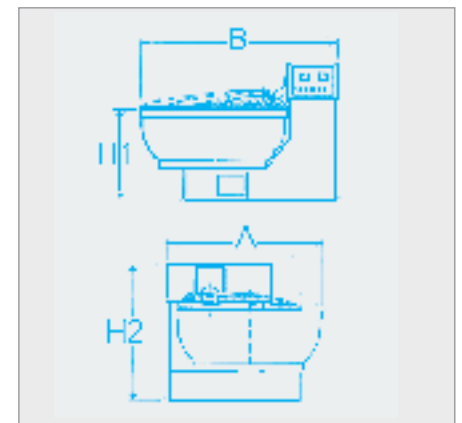
Forcella a due velocità di rotazione.
Vasca a velocità regolabile manualmente mediante dispositivo di frenatura.
Forcella a posizione regolabile rispetto al fondo vasca. Può essere sollevata per facilitare lo svuotamento della vasca.

TECHNICAL FEATURES

Fork with two rotation speed.
Bowl with manually variable speed through a braking device.
Fork with adjustable position compared with the bowl bottom. It shall be lifted in order to facilitate the emptying of the bowl.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Fourche à deux vitesses de rotation.
Cuve à vitesse variable manuellement à l'aide d'un dispositif de freinage
Fourche à position réglable par rapport au fond de la cuve. Elle peut être soulevée en vue de faciliter le vidage de la cuve.



Mod. STANDARD

Variatore manuale per 1° - 2° velocità
Manual variator 1° - 2° speed
Commande électrique manuelle 1° - 2° vitesse

OPTIONAL

A - Variatore di velocità manuale e 1 timer
- Manual speed variator and 1 timer
- Commande électrique manuelle et 1 temporisateur

B - Variatore di velocità automatico con 2 timers
- Automatic speed variator with 2 timers
- Commande électrique automatique avec 2 temporisateurs

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Contenance pâte	Capacità farina Flour cap. Contenance farine	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza massima assorbita Max absorbed power Puissance maxi absorbée	Peso Weight Poids
	Kg	Kg	A	B	H	KW	Kg
AO 170	80	50	93	119	115	5,2	420
AO 230	120	75	100	133	122	5,2	450
AO 330	180	110	107	139	122	5,2	490

IMPASTATRICI AUTOMATICHE A SPIRALE AUTORIBALTANTI E SOLLEVATORI

Automatic spiral mixers with lifter and lifters
Pétrins automatiques spirale autobasculant et elevateurs



L'Impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice a spirale con un ingombro molto ridotto, pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico dello stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

Automatic spiral mixer with lifter is used to tilt an extremely compact spiral mixer while retaining all its strength and operating features. Therefore, it reduces dough working time and makes it easy to unload, using the hydraulic tilting system.

Pétrin automatique spirale autobasculant permet de renverser un pétrin à spirale avec un encombrement très faible, en maintenant tous les critères de robustesse et de fiabilité. Il permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en facilite le déchargement grâce au système de renversement hydraulique.



SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE.

Il sollevatore ribaltatore per carrello estraibile, consente all'operatore di risparmiare tempo e fatica nell'estrarre l'impasto dalla vasca stessa. Il sistema oleodinamico fornisce inoltre, sicurezza e silenziosità, durante il funzionamento.

TILTING LIFT FOR REMOVABLE TROLLEY.

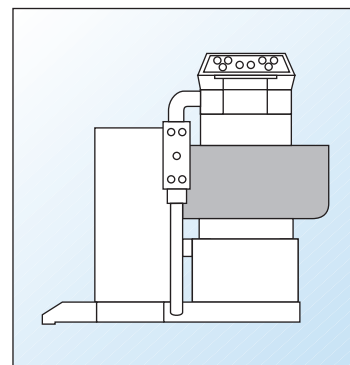
The tilting lift for removable trolley saves the operator time and effort to remove the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR POUR CHARIOT AMOVIBLE.

L'élévateur-renverseur pour chariot amovible permet à l'opérateur d'économiser du temps et facilite l'opération d'extraction de la pâte de la cuve. Le système hydraulique offre en outre sécurité et silence pendant le fonctionnement.

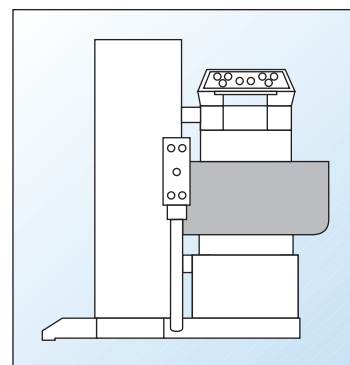
Impastatrice automatica a spirale autoribaltante su banco
Automatic spiral mixer with lifter for table
Petrin automatique spirale autobasculant sur table

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Contenance pâte	Capacità farina Flour cap. Contenance farine	Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm)			Altezza max. h max. Hauteur max	Peso Weight Poids	kW kW kW
	Kg	Kg	A	B	H	cm	Kg	
SPRB 80	80	53	165	155	157	236	960	5.95
SPRB 100	100	66	165	155	157	235	980	5.95
SPRB 130	130	86	170	155	157	242	1020	5.95
SPRB 160	160	106	175	165	168	255	1330	8.90
SPRB 200	200	133	175	165	168	255	1350	12.1
SPRB 250	250	166	180	165	168	255	1430	12.5



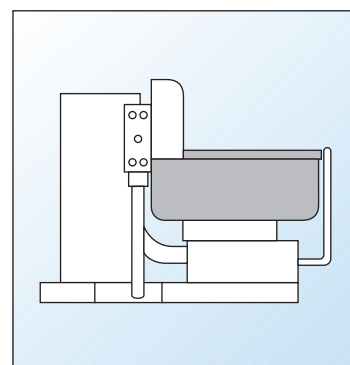
Impastatrice automatica a spirale autoribaltante su spezzatrice
Automatic spiral mixers with lifter for divider
Petrin automatique à spirale autobasculant sur diviseuse

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Contenance pâte	Capacità farina Flour cap. Contenance farine	Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm)			Altezza max. h max. Hauteur max	Peso Weight Poids	kW kW kW
	Kg	Kg	A	B	H	cm	Kg	
SPRS 80	80	53	165	155	175	300	1160	5.95
SPRS 100	100	66	165	155	175	300	1180	5.95
SPRS 130	130	86	170	155	175	305	1220	5.95
SPRS 160	160	106	175	165	175	309	1550	8.90
SPRS 200	200	133	175	165	175	302	1570	12.1
SPRS 250	250	166	180	165	175	310	1650	12.1



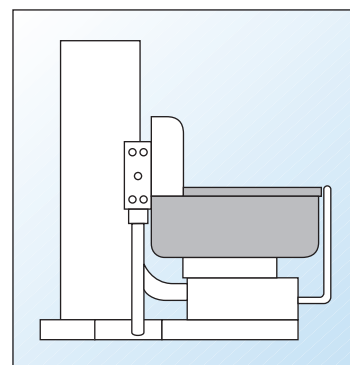
Sollevatore ribaltatore per carrello estraibile su banco
Tilting lift for removable bowl for table
Élévateur - reverseur pour chariot amovible sur table

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm)			H MAX	Peso Weight Poids	kW kW kW
	A	B	H	H	Kg	
RBE	150	150	145	298	428	1.1



Sollevatore ribaltatore per carrello estraibile su spezzatrice
Tilting lift for removable bowl for divider
Élévateur - reverseur pour chariot amovible sur diviseuse

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm) Dimensions extérieures (cm)			H MAX	Peso Weight Poids	kW kW kW
	A	B	H	H	Kg	
RSE	150	150	175	349	610	1.1



IMPASTATRICI A BRACCIA TUFFANTI

Double arms mixers
Pétrins à bras plongeants

FORN
Torini



DESCRIZIONI TECNICHE

Le impastatrici a braccia tuffanti sono particolarmente indicate in panifici, grissinifici e pasticcerie ed industrie dolciarie. Il particolare sistema a braccia tuffanti ossigena l'impasto non riscaldandolo minimamente, pur avendo una forte velocità di lavoro.

La vasca è in acciaio inox. Gli alberi in movimento sono montati su cuscinetti a sfere e gli ingranaggi lavorano in bagno d'olio evitando così una continua lubrificazione.

TECHNICAL FEATURES

The double-arm mixers are particularly fit for bakeries, breadstick factories and pastry shops, besides confectioneries. The particular double-arm system oxygenates the dough, but it does not warm it, although it has a strong working speed.

The bowl is made of stainless steel. The moving shafts are mounted on ball bearings and the gears operate in an oil bath, avoiding a continuous lubrication.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Ces pétrins à bras plongeants sont particulièrement indiqués pour les boulangeries, les fabriques de grissins et les pâtisseries, et pour les industries de confiserie.

Le particulier système à bras plongeants oxygène la pâte, mais il ne la chauffe pas, bien qu'il ait une grande vitesse de travail.

La cuve est en acier inox. Les arbres en mouvement sont montés sur des coussinets à billes et les engrenages travaillent dans un bain d'huile en évitant ainsi une lubrification continue.

Mod. T

Modello Model Modèle	Capacità d'impasto Dough capacity Capacité de pâte	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm.			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
	KG.	A	B	H	Kw.	Kg
T 40	40	61	86	134	1,1/1,5	290
T 50	50	61	86	137	1,1/1,5	340
T 60	60	61	86	144	1,1/1,5	350
T 80	80	73	105	165	1,5/2,2	541
T 100	100	73	105	170	1,5/2,2	560
T 120	120	103	112	185	2,5/4,0	710
T 160	150	103	112	192	2,5/4,0	735

IMPASTATRICI A FORCELLA

Fork mixers with fixed bowl
Pétrins à fourche a cuve fixe

FORNI
Torini



DESCRIZIONI TECNICHE

Nelle tre versioni più piccole, IF20, IF30 ed IF50, la forcella è coperta per fusione Nylon a grosso spessore ed il coperchio è integrale. Nelle altre versioni, la vasca, la forcella, il parapasta e lo schermo antinfortunistico sono in acciaio inox, mentre il raschiatore puliscivasca è in polietilene e acciaio inox. Montano di serie un motore a 2 velocità e sono dotate di temporizzatore che ferma la macchina a fine impasto. I riduttori sono con ingranaggi messi in bagno d'olio a tenuta stagna, la trasmissione è con cinghie ad alta resistenza, quindi molto silenziosa. Interamente montate su cuscinetti a sfera non necessitano di alcuna manutenzione.

TECHNICAL FEATURES

With three small models, IF20, IF30 and IF50, the fork is cast nylon-coated and the cover is full. With other models, bowl, fork, dough-cover and safety screen are in stainless steel, while the scraping to clean the bowl is in polyethylene and stainless steel. It mounts a 2 speed motor and it is fitted with a timer that stops the machine at the end of kneading. Tight reduction gears in oil bath, high resistance belt transmission, therefore very silent. Completely mounted on ball bearings, they don't need any maintenance.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Dans les trois version plus petites, IF20, IF30 et IF50, la fourche est revêtue en nylon et le couvercle est intégral.

Avec les autres modèles, la cuve, la fourche, l'arbre pour la pâte et l'écran de protection sont en acier inox, tandis que le racloir est en polyéthylène et acier inox. Elle monte de série un moteur à 2 vitesses et est dotée de temporisateur, qui arrête la machine à la fin du pétrissage. Réducteurs avec engrenages en bain d'huile étanches, transmission avec courroies à haute résistance, donc très silencieuse. Entièrement montées sur roulements à billes, elles ne nécessitent d'aucun entretien.



Modello Model Modèle	Capacità max impasto Max dough capacity Capacité pâte	Capacità farina Flour capacity Capacité farine	Ø vasca Bowl Ø Ø cuve	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm.			Motore Motor Moteur	Peso Weight Poids
	Kg	Kg		A	B	H		
IF 20	20	14	52	52	76	72	0,75	125
IF 30	30	20	58	58	86	68	0,75	104
IF 60	60	34	67	68	103	77	1,5	163
IF 80	80	57	72	81	106	110	2,0	260
IF 120	120	80	80	85	117	120	2,5	370
IF 160	160	110	90	95	127	126	3,7	420
IF 200	200	130	100	105	137	126	4,8	470

SPEZZATRICI MANUALI ESAGONALI E QUADRE

Manual dividing machines exagonal and with square moulds
Machines à couper la pâte manuelles hexagonals et avec moule carré



Mod. SEM Esagonale - macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per pane soffiato e arrotolato

Mod. SQM Quadra - macchina particolarmente adatta alla spezzatura di paste per baguette e filoni

- Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno
- Vasca e coltelli in acciaio inox 18/10
- Pressori in resina acetaleica alimentare
- Movimentazione per mezzo di meccanismi a leva azionati manualmente
- Apertura coperchio manuale.

Mod. SEM Exagonal - machine particularly suitable for dividing puffed and rolled bread dough

Mod. SQM Square Moulds - machine particularly suitable for dividing dough for baguettes and loaves.

- Oven - painted electro welded steel structure
- 18/10 stainless steel bowl and blades
- Pressers in acetal resin for food purpose.
- Movements by lever mechanisms manually moved
- Manual lid opening

Mod. SEM Hexagonal - machine particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour pain soufflé et roulé

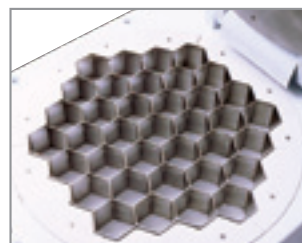
Mod. SQM Moule carré - machine particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles.

- Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four
- Cuve et couteaux en acier inox 18/10
- Presseurs en résine acetaleique alimentaire
- Mouvement par des mécanisme de levier actionne manuellement
- Ouverture manuelle du couvercle.



Mod. SEM

Mod. SQM



MANUALE ESAGONALE MANUALLY EXAGONAL MANUELLE HEXAGONAL

Modello Model Modèle	Divisioni Divisions Divisions	Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Capacità Capacity Capacité	Peso Weight Poids	Peso con pallet+cartone Weight pallet+carton Poids avec pallet+carton
				A	B	H			
SEM 37	37	30	130	61	68	100	4,8	173	194
SEM 37 M	37	40	150	61	68	100	5,5	173	194
SEM 19	19	90	300	61	68	100	6,0	173	194

MANUALE QUADRA MANUALLY WITH SQUARE MOULDS MANUELLE AVEC MOULE CARRÉ

Modello Model Modèle	Divisioni Divisions Divisions	Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Capacità Capacity Capacité	Peso Weight Poids	Peso con pallet+cartone Weight pallet+carton Poids avec pallet+carton
				A	B	H			
SQM 20 S	20	80	350	61	68	100	7,0	173	194
SQM 42 S	42	40	170	61	68	100	7,0	173	194

SPEZZATRICI SEMI AUTOMATICHE ESAGONALI E QUADRE

Semi automatic dividing machines exagonal and with square moulds
Machines semi automatiques à couper la pâte exagonal et avec moule carré

FORNI
Tiorini

Mod. SE SA Esagonale - macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per pane soffiato e arrotolato

Mod. SQ SA Quadra - macchina particolarmente adatta alla spezzatura di paste per baguette e filoni

- Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno • Vasca e coltelli in acciaio inox 18/10 • Pressori in resina acetilica alimentare • Servomeccanismi azionati da centralina idraulica • Ciclo di lavoro: pressatura e taglio azionati manualmente tramite selettore • Apertura coperchio manuale.

Mod. SE SA Exagonal - machine particularly suitable for dividing puffed and rolled bread dough

Mod. SQ SA Square Moulds - machine particularly suitable for dividing dough for baguettes and loaves.

- Oven - painted electro welded steel structure • 18/10 stainless steel bowl and blades • Pressers in acetel resin for food purpose • Servo devices activated by hydraulic unit • Pressing and dividing working cycle manually activated by a selector • Manual lid opening

Mod. SE SA Hexagonal - machine particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour pain soufflé et roulé

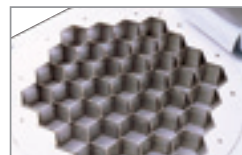
Mod. SQ SA Moule Carré - machine particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles.

- Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four • Cuve et couteaux en acier inox 18/10 • Presseurs en résine acetilique alimentaire • Servomechanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique • Cycle de travail: le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à travers d'un sélecteur • Ouverture manuelle du couvercle.



Mod. SE SA

Mod. SQ SA



SEMI AUTOMATICA ESAGONALE SEMI AUTOMATIC EXAGONAL SEMI AUTOMATIQUE HEXAGONAL										
Modello Model Modèle	Divisioni Divisions Divisions	Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Capacità Capacity Capacité	Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids	Peso con pallet+cartone Weight pallet+carton Poids avec pallet+carton
				A	B	H				
SE 19 SA	19	90	300	61	68	110	6,0	0,75	220	241
SE 37 SA	37	30	130	61	68	110	4,8	0,75	220	241
SE 37 MSA	37	40	150	61	68	110	5,5	0,75	220	241

SEMI AUTOMATICA QUADRA SEMI AUTOMATIC WITH SQUARE MOULDS SEMI AUTOMATIQUE AVEC MOULE CARRÉ										
Modello Model Modèle	Divisioni Divisions Divisions	Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Capacità Capacity Capacité	Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids	Peso con pallet+cartone Weight pallet+carton Poids avec pallet+carton
				A	B	H				
SQ 10 SA	10	300	1600	61	68	110	16,0	0,75	250	271
SQ 20 SA	20	150	800	61	68	110	16,0	0,75	250	271
SQ 24 SA	24	120	650	61	68	110	16,0	0,75	250	271
SQ 30 SA	30	90	530	61	68	110	16,0	0,75	255	276
SQ 10 MSA	10	300	2000	61	68	110	20,0	0,75	250	271
SQ 20 MSA	20	150	1000	61	68	110	20,0	0,75	250	271
SQ 24 MSA	24	120	830	61	68	110	20,0	0,75	250	271
SQ 30 MSA	30	90	660	61	68	110	20,0	0,75	255	276
SQ 20 SSA	20	80	350	61	68	110	7,0	0,75	220	241
SQ 42 SSA	42	40	170	61	68	110	7,0	0,75	220	241
SQ 120 SSA	120	12	60	61	68	110	7,0	0,75	235	256
SQ 80 SA	80	40	200	61	68	110	16,0	0,75	260	281

SPEZZATRICI AUTOMATICHE ESAGONALI E QUADRE

Automatic dividing machines exagonal and with square moulds
 Machines automatiques à couper la pâte hexagonal et avec moule carré



Mod. SE esagonale - macchina particolarmente adatta alla spezzatura di pasta per pane soffiato e arrotolato

Mod. SQ quadra - macchina particolarmente adatta alla spezzatura di paste per baguette e filoni

- Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno
- Vasca, coltelli e piatto coperchio in acciaio inox 18/10
- Pressori in resina acetaleica alimentare
- Servomeccanismi azionati da centralina idraulica
- Tempo di pressa regolabile mediante PLC
- Ciclo di lavoro di pressatura, taglio e apertura coperchio completamente automatici
- Pulsante pulizia coltelli

Mod. SE Exagonal - machine particularly suitable for dividing puffed and rolled bread dough

Mod. SQ Square Moulds - machine particularly suitable for dividing dough for baguettes and loaves.

- Oven - painted electro welded steel structure
- 18/10 stainless steel bowl, blades and cover plate
- Pressers in acetal resin for food purpose
- Hydraulically controlled servo devices
- Pressing time adjustable by PLC device
- Fully automatic pressing, dividing and lid opening working cycle
- Blades cleaning button

Mod. SE Hexagonal - machine particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour pain soufflé et roulé

Mod. SQ Moule Carré - machine particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles.

- Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four
- Cuve, couteaux et plat couvercle en acier inox 18/10
- Presseurs en résine acetaleica de qualité alimentaire
- Servomecanisme actionne par une centrale hydraulique
- Temps de pressage réglable au moyen de PLC
- Cycle de travail: le pressage, la coupe et l'ouverture du couvercle complètement automatiques
- Bouton pour le nettoyage des couteaux



Mod. SE

Mod. SQ

AUTOMATICA ESAGONALE AUTOMATIC EXAGONAL AUTOMATIQUE HEXAGONAL										
Modello Model Modèle	Divisioni Divisions Divisions	Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Capacità Capacity Capacité	Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids	Peso con pallet+cartone Weight pallet+carton Poids avec pallet+carton
	Pz.	gr	gr	A	B	H	KG.	Kw	Kg	Kg
SE 19	19	90	300	61	68	110	6,0	0,75	230	251
SE 37	37	30	130	61	68	110	4,8	0,75	230	251
SE 37 M	37	40	150	61	68	110	5,5	0,75	230	251

AUTOMATICA QUADRA AUTOMATIC WITH SQUARE MOULDS AUTOMATIQUE AVEC MOULE CARRÉ										
Modello Model Modèle	Divisioni Divisions Divisions	Pezzatura min. Min. piece weight Taille min.	Pezzatura max. Max. piece weight Taille max.	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Capacità Capacity Capacité	Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids	Peso con pallet+cartone Weight pallet+carton Poids avec pallet+carton
	Pz.	gr	gr	A	B	H	KG.	Kw	Kg	Kg
SQ 10	10	300	1600	61	68	110	16,0	0,75	260	281
SQ 20	20	150	800	61	68	110	16,0	0,75	260	281
SQ 24	24	120	650	61	68	110	16,0	0,75	260	281
SQ 30	30	90	530	61	68	110	16,0	0,75	265	286
SQ 10 M	10	300	2000	61	68	110	20,0	0,75	260	281
SQ 20 M	20	150	1000	61	68	110	20,0	0,75	260	281
SQ 24 M	24	120	830	61	68	110	20,0	0,75	260	281
SQ 30 M	30	90	660	61	68	110	20,0	0,75	265	286
SQ 20 S	20	80	350	61	68	110	7,0	0,75	230	251
SQ 42 S	42	40	170	61	68	110	7,0	0,75	230	251
SQ 120 S	120	12	60	61	68	110	7,0	0,75	245	266
SQ 80	80	40	200	61	68	110	16,0	0,75	270	291

SPEZZA ARROTONDATRICI SEMI AUTOMATICHE

*Bun dividers/rounders semi-automatic
Diviseuses et arrondisseuses semi-automatiques*

FORN
Torini

DESCRIZIONI TECNICHE

Macchina particolarmente adatta alla spezzatura e formatura di pane arrotondato.

- Struttura in acciaio elettrosaldato e verniciata a forno
- Coltelli in acciaio inox 18/10
- Testata in alluminio anticorrosivo alimentare
- Piatti in policarbonato alimentare per una lunga durata
- Sistema di arrotolamento che replica il movimento della mano dell'uomo per trattare dolcemente l'impasto
- Ciclo di lavoro pressatura, taglio e arrotolamento azionati da leve.

TECHNICAL FEATURES

Machine particularly suitable for dividing and moulding rounded bread dough.

- Oven-painted electro welded steel structure
- 18/10 stainless steel blades
- Head made of anticorrosive cast aluminium for food purpose
- Long-lasting plates made of polycarbonate for food purpose
- Dough rolling system that copies the human hand movement in order to roll sweetly the dough
- Pressing, dividing and rolling working cycle activated by levers.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

La machine est particulièrement indiquée pour diviser et mouler la pâte pour pain rond.

- Structure en acier électrosoudé et couche de vernis au four
- Couteaux en acier inox 18/10
- Le bout est construit en aluminium anticorrosif alimentaire
- Plateaux en polyéthylène alimentaire pour une longue durée
- Système d'enroulement qui reproduit le mouvement de la main de l'homme pour un traitement doux de la pâte
- Cycle de travail: le pressage, la coupe et l'enroulement sont actionnés par leviers.

Mod. SPA



39

Modello Model Modèle	Divisioni Divisions Divisions	Grammatura Weight range Taille	Capacità Capacity Capacité	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids	Peso con pallet+cartone Weight pallet+carton Poids avec pallet+carton
	Pz.	gr	KG.	A	B	H	Kw	Kg	Kg
SPA 15	15	100/260	4	64	64	145	0,55	175	196
SPA 22	22	50/180	4	64	64	145	0,55	175	196
SPA 30	30	25/90	2,7	64	64	145	0,55	175	196
SPA 30 M	30	40/135	4	64	64	145	0,55	175	196
SPA 36	36	34/110	4	64	64	145	0,55	175	196
SPA 52	52	12/40	2,08	64	64	145	0,55	175	196

STAMPATRICE AUTOMATICA

Automatic moulding machine
Machine automatique à mouler les petit pains

FORN
Tiorini

Mod. F-220



40

DESCRIZIONI TECNICHE

Detta macchina stampa automaticamente diversi tipi di pane in base al tipo di stampi prescelti (panini, spaccatine, rosette, maggiolini, ecc.). Gli stampi sono intercambiabili con facilità. I pezzi stampati vengono depositati automaticamente allineati sul vostro telaio d'infornamento pronti per essere infornati. È completa di dispositivo (doppio ribaltatore) che può depositare i panini sul telaio con la stampatura verso l'alto o capovolti. La stampatura è regolata da un temporizzatore elettronico. Gli stampi sono teflonati per evitare l'attaccamento della pasta. Stampatura a 5 o 6 file a scelta. Impianto elettrico a bassa tensione. La macchina viene fornita con una serie di stampi a scelta ed altri a richiesta. A richiesta la macchina viene costruita con misure speciali.

TECHNICAL FEATURES

This machine moulds all types of bread according to the mould used. Moulds are easily interchangeable. The pieces are automatically deposited and lined up on the racks ready to be put into the oven. The machine is supplied with double tilting device depositing rolls on the rack flat or overturned. An electronic timer controls moulding pressure. Moulds are teflon coated so that there is no sticking problem. A set of moulds at your choice is supplied with the machine, more on demand. Rolls can be moulded in 5 or 6 rows, at your choice. Low tension electrical system. We can also build the machine with special dimensions.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Cette machine moule plusieurs types de pain selon les moules utilisés, qui sont facilement interchangeables. Les pains moulés sur 5 ou 6 rangées, à choix, sont alignés automatiquement sur l'étagère, prêts pour être mis dans le four. Le dispositif basculeur double place les pains sur l'étagère droits ou renversés. La pression de moulage est réglable par un temporisateur électronique. Les moules sont téflonés pour éviter que la pâte colle. Une série de moules est livrée avec la machine, d'autres moules sont disponibles sur demande. Installation électrique à basse tension. Sur demande, la machine peut être fabriquée avec des dimensions spéciales.

Modello Model Modèle	Produzione oraria Output per hour Production d'heure	Dimensione in posiz. di fermo Size when not operating Dimension en position de ferme			Dimensione in posiz. di lavoro Max. size when operating Dimension en position du travail			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
	pezzi-pieces-pièces	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg
F-220	4000	82	169	122	82	329	122	0,55	260

SPEZZATRICE VOLUMETRICA

Volumetric divider
Diviseuse peseuse

FORN
Torini



Mod. PH

DESCRIZIONI TECNICHE

- Velocità variabile
- Produzione da 1080 a 2400 pezzi / ora
- Sistema contapezzi con arresto automatico
- Dispositivo di arrotondamento regolabile
- Capacità tramoggia : kg 50-80-100-150-200

TECHNICAL FEATURES

- Speed variator
- Production from 1080 to 2400 pieces / hour
- Pieces counter system provided with automatic stop
- Adjustable kneading part covered with teflon
- Hopper capacities : 50-80-100-150-200 kg.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- Système de variation de vitesse
- Capacité de 1080 à 2400 pièces / heure
- Système compte – pièces avec arrêt automatique
- Dispositif d'arrondissement réglable
- Capacité trémies : 50-80-100-150-200 kg

Ø Pistone Ø Piston Ø Piston	Peso gr Weight gr Poids gr	
	Minimo/Minimum	Massimo/Maximum
mm		
80	30	300
90	35	350
100	40	400
110	60	600
120	100	1000
135	150	1250
140	180	1400

Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			motore motor moteur	Peso Weight Poids
A	B	H	Kw	Kg
75	160	142	1,88	375

FILONATORI PER BAGUETTE

Baguette moulders
Façonneuse pour baguette

FORNI
Torini

CARATTERISTICHE TECNICHE

Macchina per la produzione di filoni, tipo Baguette. La macchina viene fornita completa di carrello su ruote ma può anche essere appoggiata direttamente su un banco di lavoro, con lo scarico in un piano inclinato. I cilindri laminatori sono rivestiti di materiale plastico adatto ad utilizzo alimentare. Un volantino permette la regolazione dei cilindri laminatori in entrata, con precisione decimale; un secondo volantino regola la lunghezza della Baguette (max 70 cm). La macchina può essere fornita di tappeto d'entrata, in questo caso la pasta andrà ai cilindri laminatori in modo automatico, oppure può essere dotata di tramoggia e in quest'altro caso la pasta andrà ai cilindri laminatori per caduta.

TECHNICAL FEATURES

Machine for the production of Baguette loaves. This machine comes equipped with a trolley but can also be placed directly on a work table; the product can be discharged into an inclined surface. Rolling cylinders are coated with a plastic material which is suitable for the food industry. A handwheel controls the incoming rolling cylinders, with decimal precision. A second handwheel regulates the length of the Baguette (max. 70 cm). The machine can be fitted with an entry belt so that the dough can enter the laminating cylinders automatically, or it can be fitted with a hopper in which case the dough will drop down into the laminating cylinders.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Machine pour la production de pain, type Baguette. La machine peut être appuyée sur un plan de travail, avec écoulement de la pâte sur un plan incliné. Les cylindres lamineurs sont revêtus d'un matériel en plastique adapté pour l'industrie alimentaire. Un volant de commande permet le réglage des cylindres lamineurs à l'entrée, avec une précision décimale. Un second volant contrôle la longueur de la Baguette (max. 70 cm). La machine peut être fournie d'un tapis d'entrée, dans ce cas, la pâte se dirigera vers les cylindres lamineurs de façon automatique, ou alors elle peut être dotée d'une trémie et dans cet autre cas la pâte ira vers les cylindres lamineurs par chute.



**Mod.
FRB700T**



**Mod.
FRB700E**

Modello Model Modèle	Capacità Capacity Capacité	Peso pasta Dough weight Poids pate	Larghezza max pane Max bread width Largeur max du pain	Potenza Power Puissance
FRB 700 T/E	1800 pcs/h	50-1000 gr	70 cm.	0.55 kw

Peso carrello Trolley weight Poids du chariot	Voltaggio Voltage Voltage
40 kg	220-400V/3PH/50-60HZ

Lunghezza Length Longeur	Larghezza Weight Largeur	Altezza con carrello Height with trolley Hauteur avec chariot	Peso Weight Poids
107 cm.	100 cm.	160 cm.	270 kg

FORMATRICE 2 CILINDRI

Moulding machine 2 cylinders
Façonneuse 2 cylindres

FORNI
Torini

DESCRIZIONI TECNICHE

La macchina è costruita in lamiera d'acciaio verniciata con fiancate in fusione d'alluminio. Tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere ed i cilindri, in acciaio, sono rettificati e cromati a spessore.

La macchina è dotata di un tappeto d'entrata per l'inserimento automatico della pasta nei cilindri. Uno speciale dispositivo permette l'arresto del tappeto superiore e la macchina può essere usata come LAMINATOIO per cilindrare piccole quantità di pasta. Alla fine del ciclo di lavorazione i pezzi arrotolati ritornano verso l'operatore. I cilindri sono protetti con griglia in acciaio inox. In ogni caso la macchina è anche dotata di un dispositivo di sicurezza per l'arresto immediato degli stessi. La pulsantiera di comando ed il dispositivo di sicurezza sono azionati da teleruttore a 24V. Possono essere eseguiti formati da 30 a 1250 gr.

OPTIONAL:

- formatrice con pressoio
- formatrice con filatore in entrata

TECHNICAL FEATURES

The machine is made of painted sheet steel with cast aluminium sides. All moving parts are mounted on water-tight ball bearings and the steel rollers are rectified and chromed to thickness. The machine is equipped with an entry conveyor belt for the automatic feed of the dough pieces into the rollers. A special device allows the top felt belt to be stopped, the machine can be used as a SHEETER for working small dough pieces. At the end of the working cycle the rolled pieces return toward the operator. The rollers are protected by a stainless steel grill and this machine is also provided with a security device for immediate cylinder stoppage. The control buttons and grill safety device are worked by a 24V remote control switch. Dough pieces from 30 to 1250 grams can be formed.

OPTIONAL:

- dough moulder with presser
- dough moulder with french loaf attachment

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

La Machine est construite en tôle d'acier vernie dont les cotés sont en aluminium moulé. Toutes les pièces en mouvement sont montées sur des coussinets à sphères étanches et les cylindres, en acier, sont rectifiés et chromés à l'épaisseur. La machine est dotée d'un tapis d'entrée pour l'insertion automatique de la pâte dans les cylindres. Un dispositif spécial permet l'arrêt du tapis supérieur ce qui permet à la machine d'être utilisée comme LAMINOIR pour cylindrer de petites quantités de pâte. A la fin du cycle de travail, les morceaux enroulés retournent vers l'opérateur. Les cylindres sont protégés par une grille en acier inox. De plus, la machine est équipée d'un dispositif de sécurité qui arrête immédiatement les cylindres. Le tableau de commande et le dispositif de sécurité fonctionnent sur un télérupteur de 24V. Des formats de 30 à 1250 gr. peuvent aussi être effectués.

OPTIONAL:

- faconneuse avec presse
- faconneuse avec dispositif pour petites baguettes.



Modello Model Modèle	Cilindri Cylindres Cylindres	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Motore Motor Moteur	Peso Weight Poids	Peso con gabbia Weight with crate Poids avec cage
		Nr.	A	B			
FRL 500	2	81	114	120	0,55	145	160
FRL 630	2	95	114	120	0,55	160	190

FORMATRICE 3 CILINDRI

Moulding machine 3 cylinders
Façonneuse 3 cylindres

FORNI
Torini

DESCRIZIONI TECNICHE

La formatrice 3 cilindri mod. FR 3C è una macchina che risolve i problemi di piccoli panifici e offre due tipologie di lavorazione. È costruita in duralluminio ed in acciaio, ha tre rulli rettificati e cromati a spessore ed è provvista di feltri in lana resistenti e duraturi. È provvista di un sistema di ritorno dei pezzi arrotolati, azionando un volantino posto sulla parete anteriore della macchina. Il peso impasto formatura, nella FR 3C può andare da un minimo di 15 gr. fino a 1500 gr. al pezzo tipo filoni, baguette, pane in cassetta. Per regolare le diverse fasi della formatura, è dotata di quattro leve. Si può passare dalla fase di laminazione a quello di formatura azionando un apposito comando posto sulla parte anteriore della macchina. Il peso massimo laminatura è di kg. 3. 3 cilindri in acciaio cromato.

TECHNICAL FEATURES

Moulding mill FR 3C is a machine designed for small bakeries featuring two types of operation. Built in duralumin and steel, it is equipped with chrome-plated rollers, ground to specification, and long-lasting strong wool felt belts. It features a rolled dough piece return system which you can operate through a handwheel located on the machine front panel. The loaf-sized dough piece in the mould of the FR 3C can vary between a minimum of 15 gr. and a maximum of 1500 gr. per piece for the production of rolls baguettes, french loaves and so on. Four levers allow you to set the different phases of the moulding process. You can switch from the rolling process to the moulding one by actuating the control on the machine front panel. The machine can roll dough pieces of up to 3 Kg. 3 chrome-plated steel cylinders.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

La façonneuse 3 cylindres mod. FR 3 C est une machine qui résoud les problèmes des petites boulangeries et propose deux typologies de travail. Elle est construite en duralumin et en acier. Elle a trois rouleaux rectifiés et chromés sur mesure, et est équipée de tapis en feutre de laine solides et durables. Elle est équipée d'un système de retour des pièces enroulées, grâce à un bouton plucé sur la face avant de la machine. Le poids de la pâte à mouler dans la FR 3 C peut aller d'un minimum de 15 grammes, jusqu'à 1500 grammes par pièce de type flûtes, baguettes, pain de mie. Cette machine est équipée de quatre leviers pour régler les différentes phases du moulage. On peut passer de la phase d'étirage à celle de moulage en actionnant une commande ad hoc placée à l'arrière de la machine. Le poids d'étirage maximum est de 3kg. 3 cylindres en acier chromé.



Mod. FR 3C

Modello Model Modèle	Cilindri Cylindres Cylindres	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm		
		Nr.	A	B
FR 3C	3	83	86	118

Motore Motor Moteur	Peso Weight Poids	Peso con gabbia Weight with crate Poids avec cage
Kw	Kg	Kg
1,1	185	235

FORMATRICE 4 CILINDRI

Moulding machine 4 cylinders
Façonneuse 4 cylindres

FORNI
Torini

DESCRIZIONI TECNICHE

Le formatrici a 4 cilindri G4C con larghezza standard 550 mm dei cilindri, sono macchine uniche e versatili. La struttura completamente in acciaio inox e tutti gli organi in movimento montati in cuscinetti stagni, rendono queste formatrici robuste e silenziose. Inoltre sono versatili in quanto possono laminare ed avvolgere da gr 15 a kg 2,5 di pasta in infiniti modi.

TECHNICAL FEATURES

Our moulders in versions with 4 cylinders, G4C with a standard cylinder length of 550 mm, are unique, versatile machines. With their entire structure in stainless steel and all moving parts mounted on sealed bearings, these moulders are strong and silent. They are also versatile because they are able to sheet and wind from 15 g to 2.5 kg of dough in an infinite number of ways.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Les façonneuses à 4 cylindres G4C avec largeur standard des cylindres de 550 mm – sont des machines universelles et uniques en leur genre. Grâce à leur structure, entièrement réalisée en acier inox, et au montage de tous leurs organes mobiles sur roulements étanches, ces façonneuses sont extrêmement robustes et silencieuses. Très adaptable, elles peuvent laminer et enrouler entre 15 g et 2,5 kg de pâte selon une infinité de modes.



Mod. G4C

Modello Models Modèle	Cilindri Cylindres Cylindres	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Motore Motor Moteur	Peso Weight Poids	Peso con gabbia Weight with cage Poids avec gabie
		Nr.	A	B			
G 4C	4	85	84,5	120	0,5	260	310

FILONATORE CON PIATTO REGOLABILE MOD. G 700 LOAF MOULDER WITH ADJUSTABLE MOULDING PLATE MOD. G 700 FAÇONNEUSE À PAIN LONG AVEC PLATEAU RÉGLABLE MOD. G 700

Il filonatore mod. G 700 è una macchina semplice, robusta e tutta in acciaio inox. L'altezza è regolabile e su due piedi porta ruote girevoli autobloccanti. Può avere il piatto filonatore piano, curvo o di altre forme particolari, facilmente e precisamente regolabili.

The long-loaf moulding machine mod. G 700 is simple, strong and all in stainless steel. It has adjustable heights and two of the feet have self-locking castors. Is possible to have a flat or curved long-loaf moulder plate, and also other special shapes, with easy, precise adjustment.

La façonneuse à pain long mod. G 700 est une machine simple, robuste et entièrement réalisé en acier inox. De hauteur réglable, ses deux pieds sont équipés de roulettes pivotantes autobloquantes. Peut être équipé d'un plateau de façonnage plat, courbe ou d'une autre forme particulière et offre un réglage simple et précis.



Modello Models Modèle	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Motore Motor Moteur	Peso Weight Poids
	A	B	H		
G 700	84	130	110	0,18	90

ARROTONDATRICE

*Rounding-off machines
Arrondisseuse machines*



**Arrotondatrice conica
Mod CR1/E**



**Filonatrice
Mod. TS**

46

DESCRIZIONI TECNICHE

Tutte le macchine sono dotate di:

- cono teflonato
- canali fissi teflonati
- infarinatore meccanico con flusso regolabile
- carter in acciaio verniciato
- struttura in acciaio verniciato
- lunghezza canali di arrotolatura: modello standard circa 4 metri
- produzione oraria : modello standard fino a 3000 pz/h
- 4 ruote di spostamento girevoli con sistema di bloccaggio

OPTIONAL

- soffiatore aria calda/fredda
- tappeto in uscita L. 600

TECHNICAL FEATURES

All machines are equipped with:

- teflon - coated cone
- teflon - coated channels
- machanic flour-sprinkler with adjustable flowrate
- painted steel frame
- painted steel carters
- rounding channels length : standard model 4 mt. approx.
- Production per hour : standard model up to 3000 pcs/h
- 4 wheels with locking system

OPTIONS:

- hot/warm air blowing unit
- exit conveyor belt L.600

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Toutes les machines sont equipées de:

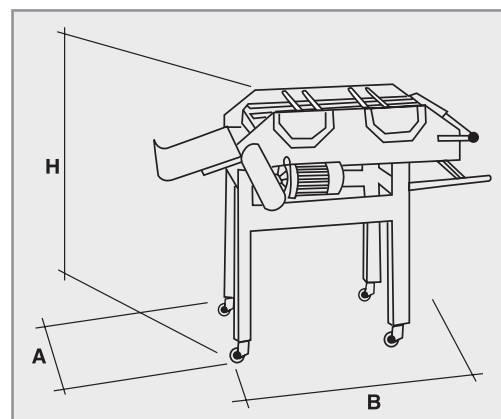
- cone en teflon
- canaux fixes en teflon
- farineur mecanique a debit regulable
- carter en acier peint
- longueur canaux d'arrondissement: modele standars environ 4 metres
- cadence horaire: modele standard jusqu'a' 3000 pc/h
- machine mobile sur 4 roues avec dispositif de blocage

OPTION:

- souffleur d'air chaud er froid
- tapis de sortie L. 600



**Filonatrice Mod. TS
abbinata ad arrotondatrice
Mod. CR 1/E**



Modello Model Modèle	Dimensioni mm Dimensions mm			Con cassa with crate avec caisse			Motore Motor Moteur	Peso Weight Poids	Peso con gabbia Weight with cage Poids avec gabie	Peso con cassa Weight with crate Poids avec caisse
	A	B	H	A	B	H	Kw	Kg	Kg	Kg
CR 1/E	90	90	140	115	110	153	0,8	300	358	422

Modello Model Modèle	Pezzatura Piece weight Taille	Dimensioni mm Dimensions mm			Alimentazione Power supply Alimentation		Motore Motor Moteur	Peso Weight Poids
	gr	A	B	H	V	Hz	Kw	Kg
TS	150/2000	65	110	101	230/400*	50*	0,45	85

* Altre a richiesta / Other on request / Autres au demande

LAMINATOIO AUTOMATICO

Automatic machine with sheeter
Laminoir automatique

FORN
Tiorini



Mod. CR 500

48

DESCRIZIONI TECNICHE

Questa macchina è stata studiata e realizzata con moderni criteri di razionalità e funzionalità.

È costruita in duralluminio ed in acciaio; i cilindri di laminazione sono rettificati, cromati a spessore e regolabili.

Le misure d'ingombro sono minime per consentire la facile collocazione della macchina in qualsiasi tipo di laboratorio ed è montata su ruote per facilitarne lo spostamento.

TECHNICAL FEATURES

This machine has been designed and built in accordance with modern criteria of rationality and functionality.

It is made of duralumin and steel; the rolls are ground, chromium-plated and adjustable.

The overall dimensions are minimal to allow the machine to be easily installed in any small factory and it is fitted with casters to facilitate its transport.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Cette machine a été étudiée et réalisée selon les critères les plus avancés de rationalité et fonctionnement.

Elle est construite en duralumin et acier; les cylindres laminage sont réglables, rectifiés et chromés.

Les dimensions d'encombrement sont très réduite pour en permettre l'installation en n'importe quel laboratoire; la machine est montée sur des roulettes pour en faciliter le déplacement.

Modello Model Modèle	Lunghezza dei cilindri Roller length Longueur des cylindres	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza motore Motor power Puissance du moteur	Peso Weight Poids
	cm	A	B	H	kW	Kg
CR 500	52	80	113	111	2,2	250

MACINAPANE

Bread Mill

Machine pour hacher le pain

FORN
Torini

MACINAPANE MAC

Macinapane di robusta costruzione con struttura in acciaio inox e bocca setaccio in fusione di alluminio. Il gruppo di macinazione permette di selezionare due diversi tipi di granulometria di macinato. Protezione antinfortunistica formata da tre alette all'interno del serbatoio di miscelazione.

BREAD MILL MAC

Bread grinder is rugged, reliable durable and give safety to the user. The structure is in stainless steel inox and the mouth is sifter in aluminium casting. The grinding unit permits the selection of two different granulated sizes. The safety device is made with three covers inside the mixing tank.

MOULIN A PAIN MAC

Moulin a pain de construction solide avec une structure en acier inox e la bouche de moulin en aluminium. L'unité de mouture permet de selectionner deux differentes granulométries. Pour la prévention des accidents il y a trois protections dans le réservoir mélange.

MACINAPANE MP BIG

Macchina studiata per grosse quantità di macinato, costruita per ridurre i tempi di lavoro, con recupero immediato del macinato. Cassettone in dotazione: contenuto 30 Kg c.a. Produzione oraria: da 2 a 4 q. Tre tipi diversi di taglio. Struttura acciaio verniciato a polveri. Tramoggia e cassetto in acciaio inox.

BREAD MILL MP BIG

This machine is meant for large quantities of bread crumbs and to reduce the working operations, with immediate gathering of the milled stuff. Equipped drawer: capacity 30 Kg. Hourly production: from 2 to 4 q. Three different types of sieves. Powdered painted steel work. Hopper and drawer in stainless steel.

MACHINE POUR HACHER LE PAIN MODÈLE MP BIG.

Cette machine a été conçue pour des grandes quantités de produit haché et a été construite à fin de réduire les temps de travail, avec une récupération immédiate du produit haché. Caisson en dotation: capacité d'environ 30 kg. Production oraire: de 2 à 4 quintals - trois types différents de tamis à pied. Structure en acier laqué aux poudres. Trémies et tiroir en acier inox.

MAC



MP BIG



Modello Models Modèle	Produzione oraria Hourly production Production horaire	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza Power Puissance	Voltaggio Voltage Voltage	Peso Weight Poids
	Kg.	A	B	H	Kw	V	Kg.
MAC	130	37	30	90	0,75	400	26
MP BIG	200-600	42	66	123	1,5	400	93

TAGLIERINE

Slicers
Coupeuses



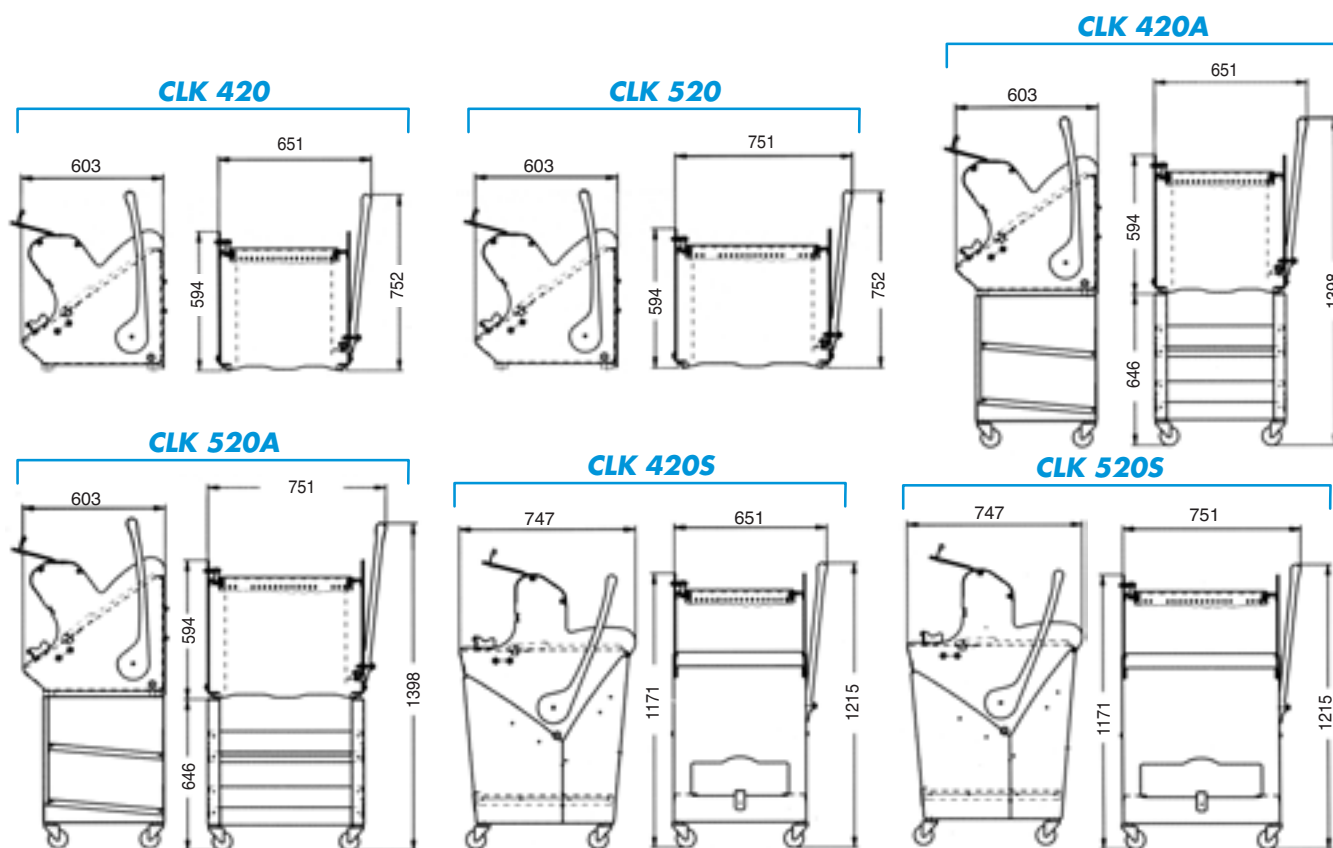
CLK 420A - CLK 520A



CLK 420 - CLK 520

CLK 420S - CLK 520S





DESCRIZIONI TECNICHE

Macchina con struttura in acciaio fornita nelle versioni da tavolo oppure con basamento con ruote e freno. Taglio mediante doppi telai di lame con movimento assiale alternativo. È completa di cassetto raccogli briciole con piani e spingipane in inox. Pressione di spinta dello spingitore ad assetto variabile.

TECHNICAL FEATURES

Slicer produced in steel structure and can be supplied either as bench type or with base on wheel. The cutting is made by means of a double frame of blades with an alternative axial movement. It is supplied with a drawer for crumbs, with surfaces and bread pusher in stainless steel. The pusher can have different pressure

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

La coupeuse a été réalisée en acier et peut être fournie en version sur table ou complète de base sur roues avec freins. Double châssis de lames pour la coupe avec mouvement axial. La machine est complète d'un tiroir pour les miettes avec plans et dispositif pour pousser le pain en acier inox. Possibilité de changer le réglage de pression du "pousse-pain".

Modello Model Modèle	Passaggio utile lungh. filone Passage for loaf length Passage util longueur de pain	Passaggio utile altezza filone Passage for loaf height Passage util hauteur de pain	Passo lame Thickness of slices Epaisseur de tranches	Potenza installata Installed power Puissance installée	Peso Weight Poids
	mm	mm	mm	Kw	Kg
CLK 420	420	40/165	7-9-10-11-12 14-15-16-18	0,75	112
CLK 420A	420	40/165	7-9-10-11-12 14-15-16-18	0,75	140
CLK 420S	420	40/165	7-9-10-11-12 14-15-16-18	0,75	143
CLK 520	520	40/165	8-9-10-11-12 14-15-16-18	0,75	114
CLK 520A	520	40/165	8-9-10-11-12 14-15-16-18	0,75	144
CLK 520S	520	40/165	8-9-10-11-12 14-15-16-18	0,75	150

MESCOLATRICI PLANETARIE

Planetary mixers
Batteurs Melangeur

FORN
Tiorini

DESCRIZIONI TECNICHE

La Mescolatrice Planetaria PL 20 VAR con il suo variatore di velocità è certamente all'avanguardia nel campo delle planetarie.

Sul pratico pannello frontale ci sono i pulsanti di start e stop ed il timer, mentre agendo sul volantino posto sul fianco della macchina si regolano a piacimento le variazioni di velocità, così da ottenere una migliore lavorazione del prodotto.

I tre utensili in dotazione alla macchina sono in acciaio inox. L'impianto elettrico e le protezioni sono nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore.

TECHNICAL FEATURES

The Planetary Mixer PL 20 VAR with its speed changer is certainly among the most advanced in the planetaries range.

Its handy front panel mounts the start/stop pushbuttons and timer while you can use the handwheel on the machine side to regulate speed variations as you please and to improve product processing.

The three tools supplied with the machine are made of stainless steel.

The electrical system and associated protections comply with prevailing safety standards.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

La Mélangeuse Planétaire PL 20 VAR équipée d'un variateur de vitesse est certainement à l'avantgarde dans le domaine des machines planétaires.

Les boutons-poussoirs de départ ou d'arrêt et le timer sont situés sur son panneau frontal, ce qui est très pratique. Si on manœuvre le volant à main placé sur le côté de la machine on règle à volonté les variations de vitesse, de manière à obtenir un meilleur usinage du produit.

Les trois outils en dotation avec la machine sont en acier inox.

L'installation électrique et les protections sont conformes aux normes de sécurité en vigueur.



Mod.
PL 20 VAR

Modello Model Modèle	Vasca Bowl Cuve	Dimensioni cm Dimensions cm			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
	Lt.	A	B	H	Kw.	Kg.
PL 20 VAR	20	65	65	95	0,55	93

MESCOLATRICI PLANETARIE

Planetary mixers
Batteurs Melangeur

FORN
Torini

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le mescolatrici planetarie PL 30-40-60 sono fornite con basamento tubolare (serie T). Vasca e utensili in acciaio inox. Struttura in acciaio verniciato (o in acciaio inox su richiesta). Le PL 30-40-60 sono fornite di movimento saliscendi della bacinella. Tutte le planetarie sono fornite di protezioni antinfortunistiche. Pannello comandi in posizione frontale. I modelli PL 40-60 possono essere forniti con il sollevamento automatico della vasca.

TECHNICAL FEATURES

The planetary mixers PL 30-40-60 are delivered with tubular bedplate (line T). Bowl and tools in stainless steel. Enamelled steel structure (on request, stainless steel is also possible). Bowl lifting/lowering system for PL 30-40-60 models. Safety cover devices. Front panel with operating control switches. Automatic bowl lifting system for models PL 40-60 is also possible.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les mélangeuses planétaires PL 30-40-60 ont une base tubulaire (série T). Cuve et outils en acier inox. Construite en acier verni et sur demande en acier inox. Les PL 30-40-60 sont livrés avec mouvement de montée et de descente. Ils sont équipés de protections contre les accidents. Dans le panneau frontal toutes les commandes. Les PL 40-60 peuvent avoir le relevage automatique de la cuve.



Mod.
PL 30 T
PL 40 T
PL 60 T



Modello Model Modèle	Vasca Bowl Cuve	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
	Lt.	A	B	H	Kw.	Kg.
PL 30 T3V	30	84	64	137	0,45/0,8/1,2	180
PL 30 TVAREA	30	84	64	137	1,5	180
PL 40T3V	40	98	73	148	0,59/1,1/1,5	235
PL 40TVAREA	40	98	73	148	2,2	235
PL 60T3V	60	103	76	155	0,9/1,8/2,2	260
PL 60TVAREA	60	103	76	155	3	260

3V = 3 velocità – 3 speeds – 3 vitesses

VAREA = variatore elettronico + inverter – electrical variator + inverter – variateur électronique + inverter

MESCOLATRICI PLANETARIE

Planetary mixers
Batteurs melangeur

FORN
Torini

CARATTERISTICHE TECNICHE

Accessori di serie: vasca, frusta a fili sottili, spatola e spirale.
Accessori optional: frusta a fili grossi, gancio, carrello e raschiatore. Gli accessori sono completamente in acciaio inox. Struttura in acciaio verniciato. Saliscendi della vasca automatico. Protezioni antinfortunistiche.

TECHNICAL FEATURES

Standard accessories: bowl, fine wire whisk, paddle and spiral.
Optional accessories: heavy wire whisk, hook, trolley and scraper. Bowls and tools in stainless steel. Enamelled steel structure. Automatic bowl lifting/lowering system. Safety cover devices.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Accessoires de série: cuve, fouet avec les fils fins, palet et spiral.
Accessoires optionnel: fouet avec les fils gros, crochet, chariot et racloir. Cuve et outils en acier inox. Construite en acier verni. Relevage automatique de la cuve. Protections contre les accidents.



Mod.
PL 80 T
PL 120 T
PL 140 T



Vasca
Bowl - Cuve
Cubeto - Schüssel



Frusta a fili sottili
Fine wire whisk - Fouet
Batidor - Rührbesen



Frusta a fili maggiorati
Heavy wire whisk - Fouet
Batidor - Rührbesen
optional



Spatola
Beater - Palet
Egashula - Schaber



Spirale
Spiral - Spirale
Eginal - Spiralgewel



Raschiatore
Scraper - Racloir
Requisito - Abreister
optional

Modello Model Modèle	Vasca Bowl Cuve	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
	Lt.	A	B	H	Kw.	Kg.
PL 80T3VA	80	110	74,5	148	1,2/2,5/3,1+0,75	375
PL 80TVAREA	80	110	74,5	148	4+0,75	375
PL 120TVAREA	120	126	92	198	5,5+0,75	560
PL 120TVAREAP	120	126	92	198	5,5+0,75	560
PL 140TVAREA	140	126	92	198	5,5+0,75	570
PL 140TVAREAP	140	126	92	198	5,5+0,75	570

3V = 3 velocità – 3 speeds – 3 vitesses

VAREA = variatore elettronico + inverter – electrical variator + inverter – variateur électronique + inverter

VAREAP = variatore elettronico + inverter + plc – electrical variator + inverter + plc – variateur électronique + inverter + plc

RAFFINATRICE A 2 CILINDRI

*Two cylinder refiner
Raffineuse a deux cylindres*

FORN
Torini

DESCRIZIONI TECNICHE

La macchina ideale per la raffinazione di qualsiasi prodotto da pasticceria che necessiti di una lavorazione di questo tipo, ideata per garantire praticità e durata nel tempo.

Semplicissima nell'uso e nella manutenzione ordinaria, nella pulizia delle lame raschiatrici per merito del praticissimo sistema di fissaggio, robusta grazie ai materiali impiegati ossia lamiera rinforzata d'acciaio per il basamento e l'utilizzo della ghisa per le spalle.

Ingranaggia naturalmente a bagno d'olio per garantire affidabilità completa come da tradizione.

TECHNICAL FEATURES

The ideal machine when pastry refining is required, designed as a convenient and longlasting equipment.

It is very easy to use routing maintenance is only required. Very easy cleaning of the scraping blades through the convenient fitting system.

It is rugged, thanks to the materials used, i.e. steel reinforced plate for the support and cast iron shoulders.

Obviously, only oil bath for the gearing, to guarantee full reliability, as is the tradition.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

La machine idéale pour raffiner tout produit de pâtisserie, très pratique et de longue durée.

D'emploi très facile et entretien de routine, nettoyage très facile des lames de raclage grâce au système de fixation tout à fait pratiques, construction robuste grâce aux matériaux utilisés, qui sont tôle renforcée par acier pour le socle et fonte pour les supports.

Naturellement, engrenage à bain d'huile pour garantir la fiabilité selon la tradition.



Mod. RF 150

Modello Model Modèle	Cilindri Cylinders Cylindres		Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Peso Weight Poids	Potenza motore Motor power Puissance moteur
	Ø	Lunghezza-Length Longeur	A	B	H	Kg	Kw
RF 150	150	320 mm	70	55	111	220	1,5

SFOGLIATRICI

*Puff-pastry sheeters
Machines lamineuses*



**Mod.
SF B500**

DESCRIZIONI TECNICHE

Questa macchina è stata studiata e realizzata con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Può lavorare qualsiasi tipo di pasta, fino a spessori sottilissimi.

I cilindri di laminazione sono cromati al cromo duro, rettificati e lucidati.

I raschiatori sono facilmente smontabili per permetterne la pulizia.

I cuscinetti sono tutti schermati per evitare l'infiltrazione della farina.

I tappeti trasportatori sono a velocità variabile, per evitare grinze nella sfoglia.

I piani sono rialzabili, in modo da contenere gli ingombri a macchina in riposo, e nel modello SF600 sono estraibili.

L'impianto elettrico è a bassa tensione ed è a doppio comando, (manuale e a pedale).

I ripari sono del tipo antinfortunistico e sono collegati all'impianto elettrico, mediante fine-corsa.

La macchina è montata su ruote, per facilitarne lo spostamento.

TECHNICAL FEATURES

This machine has been studied and realized with modern ideas of rationality.

It can work every kind of dough, even very thin thickeners.

The rolling cylinders are chromium-plated with hard chrome, ground and polished.

The scrapers can easily be taken down to allow the cleaning. The bearings are all screened, to avoid meal infiltration.

The conveyors have a changeable speed, to avoid wrinkles on the puff.

The planes can be raised, so that they contain the encumbrances, when the machine is resting, and in the model SF600 you can extract them.

The electric system is low-tension and is controlled by hand or by a pedal.

The safety guards are of anti-accident kind and are linked to the electric system by limit switch.

The machine is assembled on wheels, to make the moving easier.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Cette machine a été étudiée et réalisée avec critères modernes de rationalité et caractère fonctionnel. Elle peut travailler avec chaque type de pâte, jusqu'à épaisseurs très minces.

Les cylindres de laminage sont chromés au chrome dur, rectifiés et polis.

Les racleurs sont facilement démontables pour permettre la propreté.

Les coussinets sont tous cachés, pour éviter l'infiltration de la farine.

Les tapis transporteurs sont à vitesse variable, pour éviter plis dans la pâte feuilletée.

Les plans peuvent être relevés, en façon de contenir les encombrements, à machine à repos, et dans le modèle SF600 vous pouvez les extraire.

L'installation électrique est à basse tension et elle est commandée manuellement ou par un pédale.

Les défenses sont du type anti-accident et ils sont reliés à l'installation électrique, au moyen de fin-course.

La machine est montée sur roues, pour en faciliter le déplacement.



**Mod.
SF 500/600**

MOD. **SF 600** CON DISPOSITIVO TAGLIA CROISSANT
 MOD. **SF 600** INCLUDING CROISSANT CUTTING DEVICE
 MOD. **SF 600** AVEC DISPOSITIF COUPE CROISSANT

Modello Model Modele	Misura tappeti Belt sizes Dimensions tapis	Dimensioni in lavoro cm Dimensions in working cm Dimensions en travail cm			Dimensioni chiusa cm Dimensions closed cm Dimensions fermee cm			Potenza motore Motor power Puissance du moteur	Peso Weight Poids
		A	B	H	A	B	H		
	mm							Kw	Kg
SF 500 B	500x850	211	91	62	95	91	88	0,55	140
SF 500 B	500x1000	241	91	62	100	91	103	0,55	140
SF 500	500x850	211	91	134	95	91	162	0,55	170
SF 500	500x1000	241	91	134	102	91	176	0,55	170
SF 500	500x1200	281	91	134	118	91	192	0,55	170
SF 600	600x850	219	107	123	96	107	162	0,75	245
SF 600	600x1000	249	107	123	110	107	176	0,75	245
SF 600	600x1200	289	107	123	125	107	194	0,75	245
SF 600	600x1400	329	107	123	140	107	212	0,75	245

FORMATRICI PER CROISSANT

Croissant machines
Machines pour croissants

FORN
Tiorini



Mod. F 250



Mod. F 253

58

DESCRIZIONI TECNICHE

Macchine create per avvolgere i croissants. Lavorano bene qualsiasi tipo di impasto, senza maltrattarlo.

F/250 Modello da banco: Lavora spessori variabili da 3-5 mm. Si carica e scarica anteriormente, quindi una sola persona può produrre 800-1000 pezzi/ora.

F/253 Modello su carrello: Grazie ad un particolare sistema di avvolgimento ed alla regolazione del cilindro inox, lavora spessori variabili da 2-7 mm. ed è in grado di produrre anche mini-croissants. Il carico è anteriore mentre i croissants avvolti escono posteriormente e raccolti su teglia. Produzione di circa 1000-1200 pezzi/ora. Ideale per abbinamento con sfogliatrice taglia-triangoli

TECHNICAL FEATURES

These machines have been designed to roll any kind of croissants without spoiling dough.

F/250 Table top version: It can handle dough from 3 to 5 mm thickness. Loading and unloading at the front side, that means 800-1000 pieces/hour with one operator.

F/253 with trolley: A special rolling system and the possibility to adjust the stainless steel cylinder allow to handle dough between 2 and 7 mm thick, as well as mini-croissants. Front loading and back unloading of the roller pieces on a baking-tin. Output per hour ca. 1000-1200 pieces. Recommended for coupling with puff-pastry making machine, with triangle cutting unit.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Machines créées pour enrouler les croissants avec toute sorte de pâte sans l'abîmer.

F/250 Type à banc: Enroule la pâte avec épaisseur de 3 à 5 mm. Chargement et déchargement de devant, c'est-à-dire qu'un seul opérateur peut produire 800-1000 pièces/heure.

F/253 Type sur chariot: Par particulier système d'enroulement et au réglage du cylindre inoxydable, la machine enroule la pâte avec épaisseur de 2 à 7 mm ainsi que les mini-croissants. Chargement de devant et les croissants enroulés sortent à l'arrière et rassemblés sur un plat à rôti. Production env. 1000-1200 pièces/heure. Cette machine est idéale pour accouplement avec la machine coupe-triangles pour la pâte feuilletée.

Modello Model Modèle		Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions cm			Potenza motore Motor power Puissance du moteur	Peso Weight Poids
		A	B	H	Kw	Kg
F - 250	Da banco Table top version Type à banc	31	46	26	0,18	23
F - 253	Con carrello With trolley Type sur chariot	40	76	100	0,18	43

GRUPPO AUTOMATICO PER CROISSANT

Automatic croissants machine
Groupe automatique à croissants

FORN
Torini



DESCRIZIONI TECNICHE

- nastro entrata
- stazione di taglio doppio stadio per ridurre l'adesione della pasta ai rulli
- rimozione rifili laterali
- scarico sincronizzato con rullo di taglio
- n° 01 avvolgitore con :
 - nastro entrata avvolgitrice
 - calibratore controllo giri
 - regolazione ampiezza di avvolgimento
 - regolazione pressione di avvolgimento
 - sgancio rapido avvolgitrice

DOTAZIONE:

- nr. 02 mattarelli avvolgipasta
- nr. 01 coppia di rulli per croissant base 140 x 146,6h.
- Carrelli di supporto in acciaio inox con ruote munite di freno
- nr. 01 vassoio raccolta rifili

TECHNICAL FEATURES

- In-feed belt
- Two stage cutting station to reduce sticking of dough to rollers
- Removal of side trimmings
- Offload synchronised with cutting roller
- n° 01 curling unit with :
 - curling unit in-feed belt
 - revolutions control gauging unit
 - adjustment of rolling width
 - adjustment of rolling pressure
 - curling unit quick release

KIT:

- no. 02 rolling-pins for winding up dough
- no. 01 couple of rollers for croissant, base of 140 x 146.6h.
- stainless steel support carriages with wheels with brake
- no. 01 trimmings collection tray

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- ruban d'entrée
- poste de découpe en deux temps pour limiter l'adhérence de la pâte sur les rouleaux
- refilage latéral
- dépose synchronisée avec rouleau de découpe
- n° 1 enrouleuse équipée de:
 - ruban d'entrée de l'enrouleuse
 - unité de calibrage contrôle tours
 - réglage largeur d'enroulement
 - réglage pression d'enroulement
 - décrochage rapide de l'enrouleuse

EN DOTATION:

- 2 rouleaux à pâtisserie pour enrouler la pâte
- 1 jeu de rouleaux pour croissants base 140 x 146,6h.
- chariot de support en acier inox monté sur roues munies de frein
- 1 conteneur spécifique pour les copeaux de pâte

59

Modello Model Modèle	Dimensioni cm. Dimensions cm. Dimensions cm.			Votaggio Voltage Voltage			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
	A	B	H	V	Hz	Ph	Kw	Kg
BABY 2800	200	100	115	400	3	50	0,5	280

PRODUZIONE ORARIA - HOURLY PRODUCTION - PRODUCTION HORAIRE

6 FILE / FILES / RANGES	5 FILE / FILES / RANGES	4 FILE / FILES / RANGES	3 FILE / FILES / RANGES
ALTEZZA TRIANGOLO TRIANGLE HEIGHT HAUTEUR TRIANGLE h. mm. 88	ALTEZZA TRIANGOLO TRIANGLE HEIGHT HAUTEUR TRIANGLE h. mm. 88	ALTEZZA TRIANGOLO TRIANGLE HEIGHT HAUTEUR TRIANGLE h. mm. 110	ALTEZZA TRIANGOLO TRIANGLE HEIGHT HAUTEUR TRIANGLE h. mm. 183
BASE TRIANGOLO TRIANGLE BASE BASE TRIANGLE 80 - 100 mm.	BASE TRIANGOLO TRIANGLE BASE BASE TRIANGLE 80 - 130 mm.	BASE TRIANGOLO TRIANGLE BASE BASE TRIANGLE 110 - 190 mm.	BASE TRIANGOLO TRIANGLE BASE BASE TRIANGLE 110 - 190 mm.
Pezzi/pieces 2.800	Pezzi/pieces 2.350	Pezzi/pieces 1.900	Pezzi/pieces 1.400

REFRIGERATORI D'ACQUA

Water refrigerators
Refrigerateurs d'eau



TEA 175



TEA 100

Mod. TEA - 175 VERTICALE CARATTERISTICHE TECNICHE

- Esterno in lamiera plastificata
- Vasca e serpentina in acciaio inox 304
- Isolamento 60 mm. di schiuma di poliuretano espanso, densità 45kg./m³
- Coperchio smontabile
- Riempimento automatico per galleggiante
- Agitatore d'acqua
- Sicurezza troppo / pieno
- Potenza elettrica del compressore: 502w
- Potenza frigorifera: 969w
- Centralina elettronica e display digitale
- Indicatore di carico e scarico con scala graduata di facile lettura

Mod. TEA - 175 VERTICAL TECHNICAL FEATURES

- Exterior construction in plastified sheed
- Interior tank and coil is stainless steel AISI 304
- 60 mm insulation of injected polyurethane, density 45kg./m³
- Dismountable lid
- Automatic filling by floater
- Interior water removing
- Overflow safety
- Compressor electric power: 502w
- Cooling power: 969w
- Electronic control box and digital temperature display
- Priming-drawing indicator with graduated scale

Mod. TEA - 175 VERTICAL CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en tôle plastifiée
- Cuve et serpentin en inox AISI 304
- Isolation 60 mm. en mousse de polyuréthane injectée, densité 45 kg./m³
- Couvercle démontable
- Remplissage automatique par flotteur
- Agitateur d'eau
- Sécurité trop-plein
- Puissance électrique compresseur: 502w
- Puissance frigorifique: 969w
- Boîtier électronique et affichage digital
- Indicateur de chargement et de déchargement avec échelle graduée facile à lire

Mod. TEA - 100 ORIZZONTALE CARATTERISTICHE TECNICHE

- Vasca e serpentina in acciaio inox 304
- Esterno in acciaio inox 304, salvo supporto gruppo in lamiera zincata
- Isolamento 60 mm. di schiuma di poliuretano espanso, densità 45kg./m³
- Coperchio smontabile
- Riempimento automatico per galleggiante
- Agitatore d'acqua
- Sicurezza troppo / pieno
- Potenza elettrica del compressore: 502w
- Potenza frigorifera: 969w
- Centralina elettronica e display digitale
- Indicatore di carico e scarico con scala graduata di facile lettura

Mod. TEA - 100 HORIZONTAL TECHNICAL FEATURES

- Interior tank and coil is stainless steel AISI 304
- Exterior in stainless steel AISI 304 except unit tray in galvanised sheed
- 60 mm insulation of injected polyurethane, density 45kg./m³
- Dismountable lid
- Automatic filling by floater
- Interior water removing
- Overflow safety
- Compressor electric power: 502w
- Cooling power: 969w
- Electronic control box and digital temperature display
- Priming-drawing indicator with graduated scale

Mod. TEA - 100 HORIZONTAL CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve et serpentin en inox AISI 304
- Extérieur en inox AISI 304, sauf support du groupe en tôle galvanisée
- Isolation 60 mm. en mousse de polyuréthane injectée, densité 45 kg./m³
- Couvercle démontable
- Remplissage automatique par flotteur
- Agitateur d'eau
- Sécurité trop-plein
- Puissance électrique compresseur: 502w
- Puissance frigorifique: 969w
- Boîtier électronique et affichage digital
- Indicateur de chargement et de déchargement avec échelle graduée facile à lire

Modello Model Modèle	Capacità vasca Tank capacity Capacité	Produzione ora Hourly production Production horaire	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm			Potenza installata Power installed Puissance installé	Gas refrigerante Refrigerant gas Gas refrigerant	Vollaggio Voltage Voltage			Peso Weight Poids
	lt		A	B	H			V	Hz	Ph	
TEA 175	175	100 lt	88	56	112	0,75	R. 404 a	220	50	1	88
TEA 100	100	100 lt	130	56	55	0,75	R. 404 a	220	50	1	85

REFRIGERATORI D'ACQUA

Water refrigerators
Refrigerateurs d'eau

FORN
Tiorini

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Superficie esterna in robusta lamiera zincoplastificata atossica bianca.
- Basamento in robusta lamiera zincoplastificata atossica bianca.
- Ruote pivotanti su tutti i modelli (escluso mod. WRE 900).
- Vasca e serpentina interna in acciaio inox AISI 304.
- Isolamento in poliuretano espanso iniettato ad alta densità su stampo.
- Gas usato per la schiumatura CO₂ + HFG.
- Gruppo frigorifero di primaria casa con condensatore ventilato sopraddimensionato.
- Apparecchiatura di carico acqua automatico e agitatore.
- Indicatore di carico e scarico con scala graduata di facile lettura.
- Teletermostato elettronico a lettura digitale di alta precisione.

Accessori a richiesta

- Pompa per acqua gelata • Versione completamente in acciaio inox • Abbinamento a dosatore elettronico o dosatore miscelatore elettronico • Tensioni e frequenze diverse • Gas refrigerante diverso • Condensazione ad acqua • Tropicalizzazione

TECHNICAL FEATURES

- External body made of white zinc-plasticized a-toxic plate.
- Basement made of white zinc-plasticized a-toxic plate.
- Pivot wheels for all the models (excluded the mod WRE 900).
- Internal tank and cooling coil made of stainless steel AISI 304.
- Foamed polyurethane isolation injected on a mould at high density.
- Gas used for the foam system CO₂ + HFG.
- High-quality electric water-cooler equipped with over-dimensioned ventilate condenser.

- Automatic water-priming equipment and mixer.
- Priming-drawing indicator with graduated scale.
- Highly-precision digital electronic thermostat-thermometer.

Optional extras

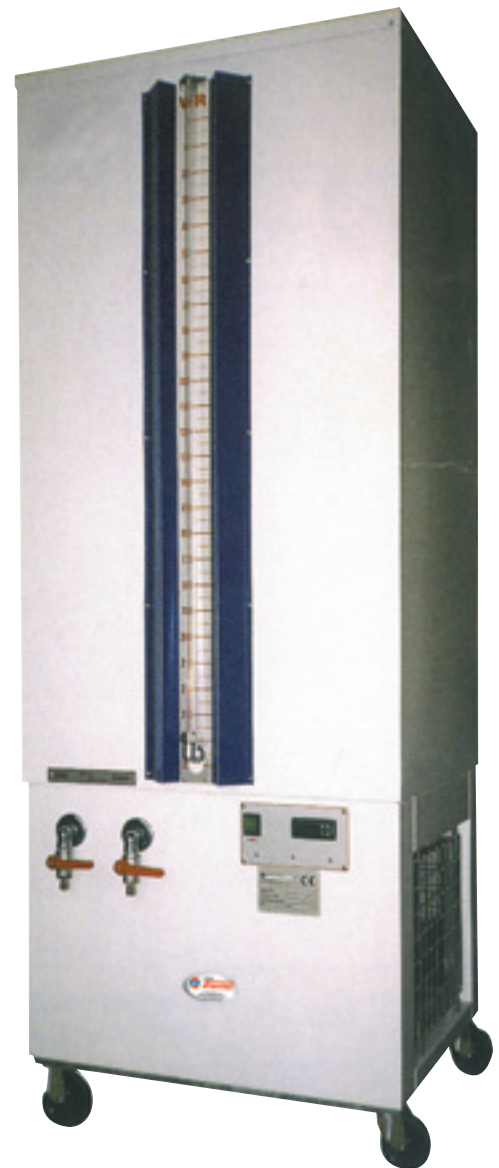
- Frozen water pump • Stainless steel model • Coupling with an electric water-dosing or electric water dosing mixing • Different voltage • Different refrigerant gas • Water condensing • Tropicalization.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Surface extérieure en tôle solide blanche en zinc plastifiée atoxique.
- Socle en tôle solide blanche en zinc plastifiée atoxique.
- Roues pivotantes en tous les modèles (exclus le mod. WRE 900).
- Bassin et serpentine intérieur en acier inox.
- Isolement en polyuréthane spongieux.
- Injecté à haute densité dans une moule.
- Gas utilisé pour le moussage CO₂ + HFG.
- Groupe réfrigérateur de première marque commerciale avec condensateur ventilé surdimensionné.
- Equipement de chargement automatique de l'eau et débattoir.
- Indicateur de chargement et déchargement avec échelle graduée facile à lire.
- Téléthermostat électronique digital d'haute précision.

Accessoires sur demande

- Pompe pour l'eau gelée • Modèle complètement en acier inox • Couplage avec doseur électronique ou doseur mélangeur électronique • Tensions et fréquences différentes • Gas réfrigérant différent • Condensation à eau • Résistance au climat tropical.



Modello Model Modèle	Capacità vasca Tank capacity Capacité Lt.	Produzione ora* Hourly production* Production horaire*	Dimensioni Dimensions Dimensiones cm			Potenza pompa Pump power Puissance pompe	Potenza installata Power installed Puissance installé	Gas refrigerante Refrigerant gas Gas réfrigérant	Tensione Voltage Tension			Peso Weight Poids Kg	Peso pompa Pump weight Poids pompe Kg
			A	B	H	kW	kW		V	Hz	Ph		
WRE 150 M	150	Lt. 150	70	65	123	0,37	0,80	R. 404a	230	50	1	117	8
WRE 150 R	150	Lt. 300	95	84	109	0,37	1,75	R. 404a	400	50	3	160	8
WRE 200	200	Lt. 150	70	65	139	0,37	0,80	R. 404a	230	50	1	123	8
WRE 200 N	200	Lt. 200	70	65	139	0,37	1,00	R. 404a	230	50	1	126	8
WRE 200 R	200	Lt. 300	95	84	119	0,37	1,75	R. 404a	400	50	3	165	8
WRE 200 M	200	Lt. 200	70	65	139	0,37	1,00	R. 404a	230	50	1	126	8
WRE 250	250	Lt. 200	70	65	156	0,37	1,00	R. 404a	230	50	1	135	8
WRE 420	420	Lt. 380	95	84	177	0,37	1,85	R. 404a	400	50	3	249	8
WRE 520	520	Lt. 380	95	84	199	0,37	1,85	R. 404a	400	50	3	268	8
WRE 900	900	Lt. 530	130	92	200	0,37	2,90	R. 404a	400	50	3	450	8

* Produzione in riferimento a:
- Temperatura acqua inizio raffreddamento +15° C
- Temperatura acqua fine raffreddamento +4° C
- Temperatura ambiente +30° C

M= Produzione oraria maggiorata
R= Produzione oraria rapida

* Production referring to:
- Water temperature at the beginning of the cooling process +15° C
- Water temperature at the end of cooling process +4° C
- Room temperature +30° C

M= Increase hourly production
R= Increase speed hourly production

* Production en référence à:
- Temperature eau départ refroidissement +15° C
- Temperature eau fin refroidissement +4° C
- Temperature ambiante +30° C

M= Production horaire supérieure
R= Production horaire rapide

DOSATORI / MISCELATORI ELETTRONICI

Electronic proportioning/Mixing system
Doseurs/mélangeurs électroniques

FORN
Tiorini



Mod. DX1



Mod. MX1

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura di contenimento in ABS.
- Elettronica industriale con elevate caratteristiche qualitative.
- Componenti idraulici di primarie case europee.
- Possibilità di correzione di errore da tastiera.
- Possibilità di memorizzare 99 diverse "ricette".
- Sonda esterna estensibile per controllo temperatura ambiente, acqua, impasto, ecc (solo mod MX1).
- Prescarico oppure scarico d'emergenza.
- Prese elettriche con cassetto porta-fusibili di sicurezza.
- Display luminoso di facile lettura dei litri e delle temperature.
- Sia il mod. MX1 che il mod. DX1 sono forniti di rubinetti, valvole di non ritorno, filtri a rete e portagomma.

TECHNICAL FEATURES

- ABS containment structure.
- Industrial electronics with elevated qualitative characteristics.
- Hydraulic components of primary European companies.
- Possibility to correct any errors by keyboard.
- Possibility to record 99 different recipes.
- Extensible external feeler to check the water-mixing and room temperature (only for the mod. MX1).
- Pre-drawing or emergency discharge.
- Electric-plug completed with drawer for security fuses carrier.
- Lighted display for an easy reading of litres and temperatures.
- The MX1 and the DX1 models are equipped with taps, no return valves, net filter and gasket type union.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure de contenance en ABS
- Electronique industrielle dotée de caractéristiques qualitatives élevées.
- Composants hydrauliques provenant de sociétés européennes de premier plan.
- Possibilité de correction d'erreur à partir du clavier.
- Possibilité de mémoriser 99 "recettes" différentes.
- Sonde extérieure extensible pour le contrôle de la température ambiente, de l'eau, de la pâte, etc. (mod. MX1 uniquement).
- Pré-chargement ou déchargement d'urgence.
- Prises électriques avec boîtier porte-fusibles de sécurité.
- Afficheur lumineux pour lecture aisée des litres et des températures.
- Que ce soit le mod. MX1 ou le mod. DX1, ils sont tous deux équipés de robinets, soupapes de non retour, filtres à filet et porte-caoutchouc.

Modello - Model - Modéle	MX1	DX1
Raccordi acqua / Water connections / Raccords d'eau	1/2"	1/2"
Scarico acqua di by pass / By-pass eater fitting / Dérivation des eaux de vidange	16 mm	16 mm
Temperatura dell'acqua in ingresso max / Max water entry temperature / Température max d'entrée de l'eau	60 °C	60 °C
Campo di regolazione / Setting range / Taille de réglage	da 2 a 60 °C	/
Dosaggi programmabili / Dosing program / Dosage	99	99
Precisione sulla temperatura / Temperature precision / Précision de la température	± 1 °C	/
Pressione massima dell'acqua in ingresso / Max water entry pressure / Pression d'entrée max de l'eau	5 bar	5 bar
Pressione minima dell'acqua in ingresso / Min water entry pressure / Pression d'entrée minimum de l'eau	1 bar	1 bar
Dosaggio massimo / Maximum dosing / Dosage maximale	999,9 lt.	999,9 lt.
Precisione sul dosaggio / Dosing precision / Précision de dosage	± 1%	± 1%
Portata acqua a 1 bar e 30 °C / Water delivery at 1 bar and 30 °C / Débit d'eau à 1 bar et 30 °C	15 lt./m.	15 lt./m.
Portata acqua a 5 bar e 30 °C / Water delivery at 5 bar and 30 °C / Débit d'eau à 5 bar et 30 °C	40 lt./m.	40 lt./m.
Tensione V-Hz-Ph / Voltage V-Hz-Ph / Tension V-Hz-Ph	230/50/1	230/50/1
Potenza assorbita / Absorbed power / Puissance électrique	0,4 Kw	0,4 Kw
Dimensioni (AxBxH) cm / Dimensions (AxBxH) cm / Dimensions (AxBxH) cm	47x14x58H	47x14x58H

GRISSINATRICI

"Grissini" machines
Machines à gressins



Mod. GR 25L

DESCRIZIONI TECNICHE

- Il taglio della pasta può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo nelle versioni GR 25L e GR 25A; nella versione economica invece il taglio viene effettuato manualmente.
- La produzione può raggiungere i 50 Kg in ogni ora.
- Le trafile sono facilmente intercambiabili.
- Oltre alla trafila in dotazione, se ne possono acquistare di varie misure:
 - da Ø 4 a Ø 24 per la versione economica e GR 25A;
 - da Ø 6 a Ø 24 per la versione GR 25L.

TECHNICAL FEATURES

- The cut dough can be carried out by manual or electric control or through programming by timer for continuous duty for the models GR 25L and GR 25A; for economic version the cut of dough is carried out by manual control.
- Output can achieve 50 Kg per hour.
- Dies are easily interchangeable.
- In addition to the die supplied on delivery, various models are available by request:
 - from Ø 4 to Ø 24 for economic and GR 25A version;
 - from Ø 6 to Ø 24 for GR 25L version.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

- La pâte peut être découpée suite à une commande électrique manuelle ou programmée par l'intermédiaire d'un temporisateur pour fonctionnement continu (version GR 25L et GR 25A); dans la version économique, par contre, la découpe se fait en mode manuel.
- Capacité de production: jusqu'à 50 kg/h.
- Les filières sont facilement interchangeables.
- En plus de la filière en dotation il est possible d'en acheter d'autres, avec des mesures différentes:
 - de Ø 4 à Ø 24 pour la version économique et GR 25A;
 - de Ø 6 à Ø 24 pour la version GR 25L.

Modello Model Modèle	Versione Version Version	Dimensione aperta Dimensions open Dimensiones ouverte			Dimensione chiusa Dimensions closed Dimensiones fermée			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poids
		A	B	H	A	B	H		
GR 25	E*	140	47	141	47	60	110	0,18	85
GR 25 A	A*	160	57	145	57	60	120	0,18	110
GR 25 L	A*	245	55	150	55	80	150	0,27	130

*A: Automatica/Automatic/Automatique
*E: Economica/Economic/Economique

BILANCE

Portable bench scales
Balances portables de comptoir



64

DESCRIZIONI TECNICHE

Bilance portatili da banco ad uso industriale con portata da 30 a 150 Kg, per i controlli di peso nelle zone di produzione o nei magazzini.

Precise, efficienti e funzionali ben si adattano ai vari ambienti di lavoro.

Possono funzionare a batteria interna ricaricabile o con alimentatore de rete 220 Vac.

Funzioni:

- Totalizzatore di peso;
- Tara automatica su tutta la portata;
- Funzione di HOLD automatica o manuale;
- Conversione da lb a Kg e viceversa;
- Autospegnimento disinseribile.

TECHNICAL FEATURES

Portable bench scales for industrial applications with a capacity from 30 to 150 Kg for checking weight in production areas or in warehouses.

Accurate, reliable, simple to use, they adapt perfectly to various work environments.

They can operate with a rechargeable built-in battery or a 220 Vac mains power supply.

Functions:

- Weight totalizer;
- Full tare function;
- Automatic/manual HOLD function;
- Lb to Kg conversion (and vice versa)
- Auto shutoff function.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Balances portables de comptoir pour utilisation industrielle avec capacité de 30 à 150 Kg pour les contrôles de poids dans les zones de production ou dans les magasins.

Précises, efficaces et fonctionnelles elles s'adaptent parfaitement dans les différents milieux de travail.

Elles peuvent fonctionner avec batterie intérieure rechargeable ou avec dispositif d'alimentation secteur 220 Vac.

Fonctions:

- Totalisateur de poids;
- Tara automatique sur toute la capacité;
- Fonction de HOLD automatique ou manuelle;
- Conversion de lb à Kg et vice-versa;
- Auto extinction déconnectable.

Modello Model Modèle	Portata max Capacity max Portée max	Divisione Indexing Graduation
	Kg.	g
PM 30	30	10
PM 60	60	20
PM 150	150	50

MULINETTO PER ZUCCHERO A VELO

Small grinder for powdered sugar
Moulin pour sucre en poudre

FORN
Tiorini

Mod. MZV 30



DESCRIZIONI TECNICHE

Molino per la fabbricazione di zucchero velo, a martelli rotanti, montato completamente su cuscinetti a sfere. Setaccio circolare forato in lamiera da 4/10. Produzione oraria kg 30 circa. Motore KW 0,55. Blocco mulino montato su mobiletto in legno rivestito completamente in formica.

TECHNICAL FEATURES

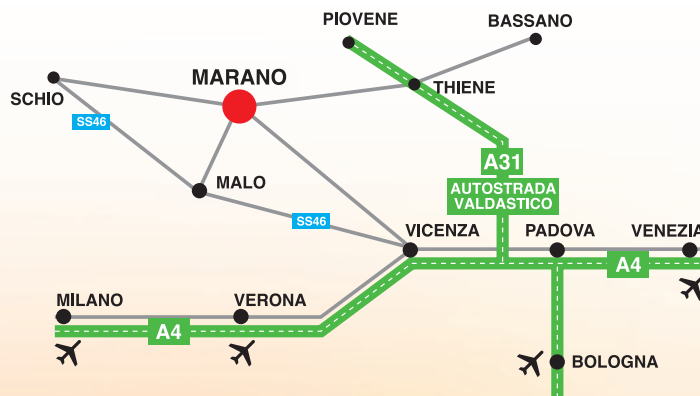
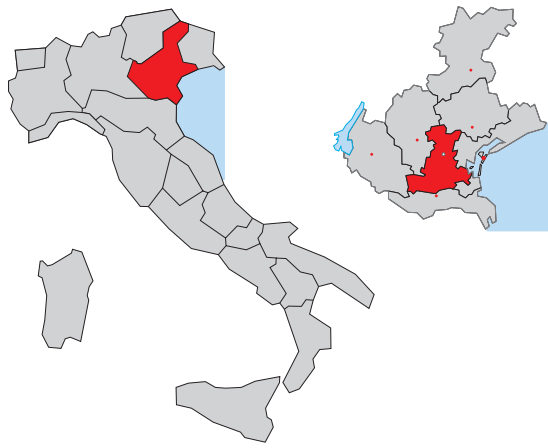
Grinder for the manufacturing of powdered sugar with rotating hammers, completely assembled on ball bearings. Circular drilled sieve plated at 4/10. The production is about 30 kg per hour. KW 0,55 motor. The grinder block is assembled on a piece of wood furniture completely lined with formica.

DESCRIPTIONS TECHNIQUES

Moulin pour la production de sucre en poudre, à marteaux roulants, monté complètement sur coussinets à billes. TANIS circulaire trouvé en tôle de 4/10. Production horaire kg 30 environ. Moteur KW 0,55. Bloc mulin monté sur meuble en bois revêtu complètement en formica.

Modello Model Modèle	Produzione ora Hourly production Production horaire	Larghezza setaccio Sieve width Largeur tamis	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensiones cm			Potenza Power Puissance	Peso Weight Poid
		mm	A	B	H		
MZV 30	Kg. 30	0,8	42	81	94	0,55	40

DOVE SIAMO - WHERE WE ARE - OÙ NOUS SOMMES



36035 MARANO VICENTINO (VI) Italy
Via Vittorio Veneto, 26

Tel. ++39 0445 621077 - Fax ++39 0445 623430
www.fornifiorini.com - E-mail: info@fornifiorini.com