

MAIA

Gamma pizzeria
Gamme pizzéria
Pizza equipment
2022

Made in Italy



Sommario - Index

FORNI ELETTRICI - FOURS ELECTRIQUES - ELECTRIC OVENS

- Mini linepag. 3

- Eko linepag. 4

- M linepag. 5

- Lt linepag. 9

FORNI A GAS - FOURS A GAZ - GAS OVENS.....pag. 13

- Accessori - accessoires - accessoriespag. 15

IMPASTATRICI - PETRINS - MIXERS - testa fissa - tête fixe - fixed headpag. 18

**IMPASTATRICI - PETRINS - MIXERS - testa sollevabile - tête relevable -
liftable headpag. 20**

FORMATRICI - FORMEUSES - SHAPERSpag. 21

STENDIPIZZA - LAMINOIRS - ROLL MACHINESpag. 22

MINI line

- Forni elettrici professionali con misure e ingombri ridotti. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria.
- Fours électriques professionnels de taille compacte. Contrôle par thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire.
- Professional electric ovens with reduced sizes. Control by independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone.



MINI V

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
1	40	555/460/290h	405/405/110h	230	50-500	2,2	26	682



MINI 2V

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
2	40	555/460/535h	405/405/110h	230	50-500	4,4	46	1.289

EKO line

- Forno elettrico costruito in acciaio inox e scocca in lamiera verniciata
 - Piano di cottura in mattoni refrattari
 - Isolamento in lana di roccia ad alta densità
 - Resistenze corazzate
 - Ingombro ridotto
- Four électrique construit en acier inoxydable et coque en tôle peinte
 - Surface de cuisson en briques réfractaires
 - Isolation en laine de roche haute densité
 - Résistances (blindées)
 - Faible encombrement
- Stainless-steel electric oven and shell made of varnished plate
 - Cooking surface made up of refractory bricks
 - High-density mineral wool insulation
 - Armored heating elements
 - Compact dimensions



EKO 4

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
4	35	925/835/335h	700/700/140h	230 / 400	50-500	4,8	50	1.062



EKO 44

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
8	35	925/835/545h	700/700/140h	230 / 400	50-500	9,6	91	1.477

M line

- Forni elettrici professionali. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.
- Fours électriques professionnels. Contrôle par thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne.
- Professional electric ovens. Control by independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal illumination.



M 4/36

Optional



Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre réfractaire

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
4	36	1010/850/420h	720/720/140h	230 - 400	50-500	6	95	1.320



M 44/36

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
8	36	1010/850/750h	720/720/140h	230 - 400	50-500	12	165	2.044

M line



Optional

Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire



M 6/36

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
6	36	1010/1210/ 420h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	9	137	1.603



M 66/36

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
12	36	1010/1210/ 750h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	18	232	2.639

M line



Optional

Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire



M 108/6

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
6	36	1370/850/ 420h	1080/720/ 140h	230 - 400	50-500	9	140	1.912



M 108/66

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
12	36	1370/850/ 750h	1080/720/ 140h	230 - 400	50-500	18	230	3.143

M line



Optional

Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire



M 108/9

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
9	36	1370/1210/ 420h	1080/1080/ 140h	230 - 400	50-500	13,2	180	2.374



M 108/99

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
18	36	1370/1210/ 750h	1080/1080/ 140h	230 - 400	50-500	26,4	330	3.759

LT line

- Forni elettrici professionali. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna. Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori. Disponibili anche con termoregolatore elettronico con display digitale
- Fours électriques professionnels. Contrôle par thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne. Série de trois résistances, aussi bien pour le ciel que pour le plateau, alimentées par des contacteurs. Egalement disponibles avec thermorégulateur électronique et affichage digital.
- Professional electric. Control by independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors. Also available with electronic thermoregulator with digital display



LT 72/4

Optional

Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre réfractaire



N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
4	36	1010/850/420h	720/720/140h	230 - 400	50-500	6	103	1.602



LT 72/44

Optional



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
8	36	1010/850/750h	720/720/140h	230 - 400	50-500	12	174	2.514

LT line

Optional



Termostato digitale | Digital thermostat
Thermostat digital

Optional

Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire



LT 72/6

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
6	36	1010/1210/ 420h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	9	139	1.854



LT 72/66

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
12	36	1010/1210/ 750h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	18	232	3.111

LT line

Optional



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital

Optional

Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire



LT 108/6

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
6	36	1370/850/ 420h	1080/720/ 140h	230 - 400	50-500	9	145	2.136



LT 108/66

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
12	36	1370/850/ 750h	1080/720/ 140h	230 - 400	50-500	18	240	3.770

LT line

Optionals



Termostato digitale
Digital thermostat
Thermostat digital

Optional

Camera interamente in pietra refrattaria
Chamber entirely made up of refractory stones
Chambre complètement en pierre refractaire



LT 108/9

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
9	36	1370/1210/ 420h	1080/1080/ 140h	230 - 400	50-500	13,2	189	2.606



LT 108/99

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
18	36	1370/1210/ 750h	1080/1080/ 140h	230 - 400	50-500	26,40	346	4.555

G line

- Linea di **forni a gas**. La particolare forma dei deflettori laterali all'interno della camera di cottura - realizzata interamente in acciaio inox - permette di convogliare il calore verso la parte alta della camera per poi rifletterlo sull'area di cottura. Regolazione indipendente dell'intensità della fiamma di "cielo camera" e piano refrattario.
- Ligne de **fours à gaz**. La forme particulière des déflecteurs latéraux à l'intérieur de la chambre de cuisson réalisée entièrement en acier inoxydable permet de diriger la chaleur vers la partie haute de la chambre de cuisson, pour ensuite la renvoyer sur l'aire de cuisson. Régulation indépendante de l'intensité de la flamme du ciel et du plan réfractaire.
- Line of **gas ovens**. The particular shape of the side deflectors inside the cooking chamber - made entirely of stainless steel - allows the heat to be conveyed towards the upper part of the chamber and then reflected on the cooking area. Independent adjustment of the "sky chamber" flame intensity and refractory surface.



G 4/72

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
4	36	1095/940/470h	720/720/155h	230/1/50	50-500	14,61	132	3.840



G 6/72

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
6	36	1095/1300/470h	720/1080/155h	230/1/50	50-500	19,34	161	4.478

G line



G 6/108

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
6	36	1455/940/470h	1080/720 155h	230/1/50	50-500	19,34	166	4.959



G 9/108

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
9	36	1455/1300/ 470h	1080/1080 155h	230/1/50	50-500	25,79	230	5.726

Accessori - accessoires -accessories

EKO Line- M Line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m³	KG.
SP 4/36	€ 277	37	102 X 89 X H13	0,12	38
SP 44/36	€ 277	35	102 X 89 X H13	0,12	36
SP 6/36	€ 300	47	122 X 101 X H13	0,16	48
SP 66/36	€ 300	45	122 X 101 X H13	0,16	46
KIT ROUTE PER SOSTEGNO/KIT OF CASTORS FOR STANDS JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 194				

CAPPE ASPIRANTI COOKER HOODS | HOTTES ASPIRANTES |

X4/36-X44/36	€ 699	24	103 X 110 X H25	0,28	26
X6/36-X66/36	€ 769	31	103 X 146 X H25	0,37	33
KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE MOTOR KIT FOR COOKER HOOD KIT MOTEUR POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 506	3,2	70 X 30 X H22	0,04	4
KIT FILTRO CARBONI ATTIVI PER CAPPASPIRANTE ACTIVE CARBON FILTER KIT FOR COOKER HOOD KIT FILTRE CHARBONS ATCTIFS POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 245	5	70 X 30 X H22	0,04	6

LT line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m³	KG.
SP LT72/4	€ 287	37	102 X 89 X H13	0,12	38
SP LT72/44	€ 287	35	102 X 89 X H13	0,12	36
SP LT72/6	€ 342	47	122 X 101 X H13	0,16	48
SP LT72/66	€ 342	45	122 X 101 X H13	0,16	46
SP LT108/6	€ 364	47	138 X 86 X H13	0,15	48
SP LT108/66	€ 364	45	138 X 86 X H13	0,15	46
SP LT108/9	€ 483	59	138 X 122 X H13	0,22	60
SP LT108/99	€ 483	57	138 X 122 X H13	0,22	58
KIT ROUTE PER SOSTEGNO/KIT OF CASTORS FOR STANDS JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 194	/	/	/	

CAPPE ASPIRANTI COOKER HOODS | HOTTES ASPIRANTES |

		KG.	cm	m³	KG.
F72/4-F72/44	€ 769	24	103 X 110 X H25	0,28	26
F72/6-F72/66	€ 839	31	103 X 146 X H25	0,37	33
F108/6-F108/66	€ 909	30	139 X 110 X H25	0,40	32
F108/9-F108/99	€ 977	39	139 X 146 X H25	0,48	41
KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE MOTOR KIT FOR COOKER HOOD KIT MOTEUR POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 506	3,2	70 X 30 X H22	0,04	4
KIT FILTRO CARBONI ATTIVI PER CAPPASPIRANTE ACTIVE CARBON FILTER KIT FOR COOKER HOOD KIT FILTRE CHARBONS ATCTIFS POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 245	5	70 X 30 X H22	0,04	6

Accessori - accessoires -accessories

LT line elettronico - electronique - electronic

		Dimensioni imballo Dimesions emballage packing dimensions
LT 72/4 D	€ 1.883	120 X 120 X H58*
LT 72/44 D	€ 2.795	120 X 120 X H93*
LT 72/6 D	€ 2.135	140 X 140 X H58*
LT 72/66 D	€ 3.392	140 X 140 X H93*
LT 108/6 D	€ 2.418	160 X 109 X H58*
LT 108/66 D	€ 3.770	160 X 109 X H93*
LT 108/9 D	€ 2.888	153 X 148 X H58*
LT 108/99 D	€ 4.837	153 X 148 X H93*

* Con termostato digitale | With digital thermostat | Avec thermostat digital |

**SUPPLEMENTO PER OGNI CAMERA
INTERAMENTE REFRATTARIA**

EXTRA CHARGE FOR FOR EACH
CHAMBER ENTIRELY REFRACTORY|
SUPPLEMENT PAR CHAMBRE POUR
VERSION ENTIEREMENT
REFRACTAIRE|

€

692

Accessori - accessoires -accessories

G Line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m³	KG.
SP G4/72	€ 305	41	122 X 101 X H13	0,16	42
SP G6/72	€ 341	53	138 X 122 X H13	0,22	54
SP G6/108	€ 383	51	145 X 93 X H13	0,18	52
SP G9/108	€ 483	65	145 X 130 X H13	0,25	66
KIT ROUTE PER SOSTEGNO KIT OF CASTORS FOR STANDS JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 194	/	/	/	/
RAC. PER SOVRAPPORRE CONNECTION FLUE FOR STACKABLE GAS OVENS RACCORD POUR FOUR A SUPERPOSER Ø150 mm	€ 333	6	70 X 30 X H22	0,05	7
RAC. PER SOVRAPPORRE CONNECTION FLUE FOR STACKABLE GAS OVENS RACCORD POUR FOUR A SUPERPOSER Ø200 mm	€ 333	6	70 X 30 X H22	0,05	7
RAC. PER SOVRAPPORRE CONNECTION FLUE FOR STACKABLE GAS OVENS RACCORD POUR FOUR A SUPERPOSER Ø250 mm	€ 418	8	85 X 45 X H30	0,11	9
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE CHEMINEE CONTRE-VENT Ø150 mm	€ 384	3	42 X 42 X H66	0,12	4
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE CHEMINEE CONTRE-VENT Ø200 mm	€ 404	5	42 X 42 X H66	0,12	6
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE CHEMINEE CONTRE-VENT Ø250 mm	€ 437	8	55 X 55 X H80	0,24	9

TCF impastatrici testa fissa - pétrins tête fixe - fixed head mixers

- Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco.
 - Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.
- Construction en acier haute performance et peinture blanche.
 - Cuve, couvercle, spirale et séparateur en acier inoxydable AISI 304.
- Construction in high-performance steel and white painted.
 - AISI 304 stainless steel bowl, lid, spiral and splitter.



- **disponibili in versione due velocità (2V)** - ruote optional
- **disponibles en version deux vitesses (2V)** - option roulettes
- **two speeds version available (2V)** - castors optionals

TCF 5

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
7	5 kg	540/260/527h	Ø237 x 160h	230 - 400V 0,37 0,45	31	972	1.296

TCF 8

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
10	8 kg	550/280/567h	Ø260 x 200h	230 - 400V 0,37 0,45	34	1.084	1.406

TCF 12

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
15	12 kg	675/350/6200h	Ø317 x 210h	230 - 400V 0,9 / 0,75 - 0,8(2V)	58	1.325	1.629

TCF 18

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
20	18 kg	697/390/620h	Ø360x 210h	230 - 400V 0,9 / 0,75 - 0,8(2V)	63	1.436	1.740

TCF

impastatrici testa fissa - pétrins tête fixe - fixed head mixers

TCF 25

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
33	25 kg	762/430/700h	ø400 x 260h	230 - 400V 1,1 - 1,4(2V)	93	1.740	2.023

TCF 38

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
40	38kg	818/480/700h	ø452 x 260h	230 - 400V 1,5 - 2,2(2V)	103	1.987	2.277

TCF 44

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
50	44kg	842/530/700h	ø500 x 270h	230 - 400V 1,5 - 2,2(2V)	107	2.213	2.513



4RUO

- set di ruote
- set of castors
- jeu de roulettes

60,00

TCA impastatrici testa sollevabile - pétrins tête relevable - liftable head mixers



- Construction en acier haute performance et peinture blanche.
- Cuve, couvercle, spirale et séparateur en acier inoxydable AISI 304.
- Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco.
- Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.
- Construction in high-performance steel and white painted.
- AISI 304 stainless steel bowl, lid, spiral and splitter.
- disponibili in versione due velocità (2V) - ruote optional
- disponibles en version deux vitesses (2V) - option roulettes
- two speeds version available (2V) - castors optionals

TCA 12

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
15	12 kg	690/335/630h	ø317 x 210h	230 - 400V 0,9-0,75 (3)	78	1.699	2.002

TCA 18

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
20	18 kg	715/380/630h	ø360 x 210h	230 - 400V 0,9-0,75 (3)	83	1.822	2.115

TCA 25

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
33	25 kg	785/420/700h	ø400 x 260h	230 - 400V 1,1	113	2.121	2.398

TCA 38

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
40	38 kg	830/470/770h	ø452 x 260h	230 - 400V 1,5	128	2.363	2.647

TC

impastatrici testa sollevabile - pétrins tête relevable - liftable head mixers

TCA 44

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
50	44 kg	870/520/770h	ø500 x 270h	230 - 400V 1,5 2,2	138	2.597	2.881



4RUO

- set di ruote
- set of castors
- jeu de roulettes

60,00

PF

formatrici a caldo - formeuses à chaud - heated pizza form



- La formatrice PF è la macchina ideale per la formatura rapida di dischi per pizza.
- piatti cromati
- regolazione rapida dello spessore del disco di pasta
- controllo separato della temperatura dei piatti
- controllo elettronico del tempo di pressione

- La formeuse PF est la machine idéale pour une préparation rapide des disques à pizza.

- plats chromées
- réglage rapide de l'épaisseur du disque de pâte
- contrôle séparé de la température des plats
- contrôle électronique du temps de pression

- The PF moulder is the ideal machine for the quick moulding of pizza bases
- chromed plates
- quick adjustment to the thickness of the pizza base
- separate control of the temperature of the plates
- electronic control of the pressure time

Mod.	ø Piatto mm ø Plat mm ø Plate mm	Peso pasta gr Poids pâte gr Dough weight gr	Volt	Potenza motore Puissance moteur Motor power	kg	€
PF 33	330	100 - 270	400/50/3	0,50	100	4.139

Mod.	ø Piatto mm ø Plat mm ø Plate mm	Peso pasta gr Poids pâte gr Dough weight gr	Volt	Potenza motore Puissance moteur Motor power	kg	€
PF 45	450	100 - 500	400/50/3	0,55	130	5.148

ROLL dilaminatrici - laminoirs - dough sheeter

- Lo spessore è regolabile a piacere da 0 a 5 mm
 - La macchina è dotata di una scheda di sicurezza come da normativa CE
 - Tutte le macchine sono dotate di pedale di serie
 - Struttura interamente costruita in acciaio inox
- L'épaisseur est réglable de 0 à 5 mm.
 - La machine est équipée d'une fiche de sécurité conformément à la Législation Communautaire
 - Toutes les machines sont équipées d'une pédale
 - Structure complètement en acier inoxydable
- The thickness is adjustable: 0 - 5 mm
 - The sheeter is equipped with a safety data sheet complying with the EC legislation
 - All sheeters have a standard pedal
 - The whole structure is made of stainless steel



ROLL 30



Pedale di serie
Fix pedal included
Pédale standard

Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Peso pasta Poids pâte Dough weight	V/Hz	kg	€
14÷31	44/34/64h	80÷210	230	27	1098



ROLL 40



Pedale di serie
Fix pedal included
Pédale standard

Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Peso pasta Poids pâte Dough weight	V/Hz	kg	€
26÷40	54/39/74h	210÷600	230	34	1.216