



MAIA

Gamma pizzeria
Gamme pizzéria
Pizza equipment
2024_rev.2

Made in Italy



Sommario - Index

FORNI ELETTRICI - FOURS ELECTRIQUES - ELECTRIC OVENS

-Mini line	pag. 3
-Eko line	pag. 4
-M line	pag. 5
-Lt line	pag. 9
FORNI A GAS - FOURS A GAZ - GAS OVENS	pag. 13
- Accessori - accessoires - accessories	pag. 15

FORNI ELETTRICI PER PIZZA NAPOLETANA - FOURS ELECTRIQUES POUR PIZZA NAPOLITAINE - ELECTRIC OVENS FOR NEAPOLITAN PIZZA

pag. 18

IMPASTATRICI GAMMA "TC" - PETRINS GAMME "TC" - "TC" MIXERS	pag. 21
IMPASTATRICI GAMMA "IM" - PETRINS GAMME "IM" - "IM" MIXERS	pag. 25

FORMATRICI - FORMEUSES - SHAPERS	pag. 29
STENDIPIZZA - LAMINOIRS - ROLL MACHINES	pag. 30
ARROTONDATRICE - BOULEUSE - ROUNDING MACHINE	pag. 31
PORZIONATRICE ARROTONDATRICE - DIVISEUSE BOULEUSE - DOUGH DIVIDER-ROUNDER	pag. 32

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	702



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	1.328

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	1.094



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	1.536

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	1.360



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	2.105

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	1.651



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	2.718

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

Comandi digitali
Digital controls
Commandes digitales



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



Comandi digitali
Digital controls
Commandes digitales

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



Comandi digitali
Digital controls
Commandes digitales

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



Comandi digitali
Digital controls
Commandes digitales

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 - accessoires

EKO Line- M Line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m ³	KG.
SP 4/36	€ 321	37	102 X 89 X H13	0,12	38
SP 44/36	€ 321	35	102 X 89 X H13	0,12	36
SP 6/36	€ 382	47	122 X 101 X H13	0,16	48
SP 66/36	€ 382	45	122 X 101 X H13	0,16	46
KIT ROUTE PER SOSTEGNO/KIT OF CASTORS FOR STANDS JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 180				

CAPPE ASPIRANTI COOKER HOODS | HOTTES ASPIRANTES |

X4/36-X44/36	€ 738	24	103 X 110 X H25	0,28	26
X6/36-X66/36	€ 805	31	103 X 146 X H25	0,37	33
KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE MOTOR KIT FOR COOKER HOOD KIT MOTEUR POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 543	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	€ 240	5	70 X 30 X H22	0,04	6

LT line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m ³	KG.
SP LT72/4	€ 321	37	102 X 89 X H13	0,12	38
SP LT72/44	€ 321	35	102 X 89 X H13	0,12	36
SP LT72/6	€ 382	47	122 X 101 X H13	0,16	48
SP LT72/66	€ 382	45	122 X 101 X H13	0,16	46
SP LT108/6	€ 407	47	138 X 86 X H13	0,15	48
SP LT108/66	€ 407	45	138 X 86 X H13	0,15	46
SP LT108/9	€ 540	59	138 X 122 X H13	0,22	60
SP LT108/99	€ 540	57	138 X 122 X H13	0,22	58
KIT ROUTE PER SOSTEGNO/KIT OF CASTORS FOR STANDS JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 180	/	/	/	

CAPPE ASPIRANTI COOKER HOODS | HOTTES ASPIRANTES |

		KG.	cm	m ³	KG.
F72/4-F72/44	€ 738	24	103 X 110 X H25	0,28	26
F72/6-F72/66	€ 805	31	103 X 146 X H25	0,37	33
F108/6-F108/66	€ 872	30	139 X 110 X H25	0,40	32
F108/9-F108/99	€ 938	39	139 X 146 X H25	0,48	41
KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE MOTOR KIT FOR COOKER HOOD KIT MOTEUR POUR HOTTE ASPIRANTE 	€ 543	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 	€ 240	5	70 X 30 X H22	0,04	6

Accessori - accessoires - accessories

LT line elettronico - electronique - electronic

		Dimensioni imballo Dimensions 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|



Accessori - accessoires - accessoires

G Line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m ³	KG.
SP G4/72	€ 340	41	122 X 101 X H13	0,16	42
SP G6/72	€ 381	53	138 X 122 X H13	0,22	54
SP G6/108	€ 428	51	145 X 93 X H13	0,18	52
SP G9/108	€ 540	65	145 X 130 X H13	0,25	66
KIT ROUTE PER SOSTEGNO KIT OF CASTORS FOR STANDS JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 180	/	/	/	/
RAC. PER SOVRAPPORRE CONNECTION FLUE FOR STACKABLE GAS OVENS RACCORD POUR FOUR A SUPERPOSER Ø150 mm	€ 341	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	€ 341	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	€ 429	8	85 X 45 X H30	0,11	9
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE CHEMINEE CONTRE-VENT Ø150 mm	€ 393	3	42 X 42 X H66	0,12	4
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE CHEMINEE CONTRE-VENT Ø200 mm	€ 413	5	42 X 42 X H66	0,12	6
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE CHEMINEE CONTRE-VENT Ø250 mm	€ 448	8	55 X 55 X H80	0,24	9

IZ forni elettrici per pizza napoletana - fours électriques pour pizza napolitaine - electric ovens for Neapolitan pizza



IZ 2

IZ 4

IZ 6

IZ 9

CARATTERISTICHE DI SERIE

- Facciata e cupola frontale in rame lavorato a mano
- Vano sottostante con doppia porta
- Scheda elettronica a scomparsa sul frontale
- Lamiere verniciate grigio scuro
- Davanzale e cornice in pietra vulcanica etneica
- Cornici vintage in metallo galvanizzato
- Ruote piroettanti a scomparsa
- Alimentazione elettrica 380/415 V3N

CARACTERISTIQUES STANDARD

- Façade et coupole frontale en cuivre travaillé à la main
- Compartiment inférieur avec double porte
- Carte électronique rétractable en façade
- Tôles peintes en gris foncé
- Seuil et cadre en pierre volcanique ethnique
- Cadres vintage en métal galvanisé
- Roues pivotantes rétractables
- Alimentation 380/415 V3N

STANDARD FEATURES

- Handcrafted copper facade and front dome
- Underneath compartment with double door
- Concealed electronic board on the front
- Dark grey painted sheet metal
- Sill and frame in Etnean volcanic stone
- Vintage galvanised metal frames
- Concealed swivel castors
- 380/415 V3N power supply

IZ 2

Dim. interne Dim. internes Internal dim.	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	N. pizze \varnothing 33 cm N. pizzas \varnothing 33 cm	Potenza max Puissance max Max power	Cons. medio Cons. moyenne Average cons.	€
49 x 75 x 17	85 x 125 x 164	2	8.500 W	4,8 kW/h	12.480 €

IZ 4

Dim. interne Dim. internes Internal dim.	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	N. pizze \varnothing 33 cm N. pizzas \varnothing 33 cm	Potenza max Puissance max Max power	Cons. medio Cons. moyenne Average cons.	€
75 x 82 x 17	110x133x176	4	11.700 W	7,8 kW/h	19.200 €

IZ 6

Dim. interne Dim. internes Internal dim.	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	N. pizze \varnothing 33 cm N. pizzas \varnothing 33 cm	Potenza max Puissance max Max power	Cons. medio Cons. moyenne Average cons.	€
75 x 113 x 17	110x165x176	6	13.200 W	8,5 kW/h	21.240 €

IZ 9

Dim. interne Dim. internes Internal dim.	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	N. pizze \varnothing 33 cm N. pizzas \varnothing 33 cm	Potenza max Puissance max Max power	Cons. medio Cons. moyenne Average cons.	€
103 x 113 x 17	145x181x194	9	16.500 W	10,5 kW/h	24.840 €

Optional - Options

Verniciatura delle lamiere/peinture tôles/
painting metal sheet



Blu sky
660 €

Vintage beige
660 €

Dark
780 €

Romantic blue
660 €

???
900€

Incisione nome/logo cliente su fascia rame/
gravure nome/logo client sur bande de
cuivre/customer logo engraving on copper
band



384 €

Piccola cappa per collegamento per
tubazione cliente/hotte pour raccordement
à la tuyauterie du client/metal cooking
fume conveyer



216 €

Alimentazione elettrica V 220/3/
alimentation V 220/3/power supply V 220/3

468 €

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	kg	M
7	5 kg	540/260/527h	ø237 x 160h	31	972 €

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	kg	M
10	8 kg	550/280/567h	ø260 x 200h	34	1.084 €

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	kg	M/T	2V
15	12 kg	675/350/6200h	ø317 x 210h	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	kg	M/T	2V
20	18 kg	697/390/620h	ø360x 210h	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	kg	M/T	2V
33	25 kg	762/430/700h	ø400 x 260h	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	kg	M/T	2V
40	38kg	818/480/700h	ø452 x 260h	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	kg	M/T	2V
50	44kg	842/530/700h	ø500 x 270h	107	2.213 €	2.513 €

M - motore monofase/single-phase motor/moteur monophasé
T - motore trifase/three-phase motor/moteur triphasé



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.

- Construction in high-performance steel and white painted.
- AISI 304 stainless steel bowl, lid, spiral and splitter.

- Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco.
- Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.

- **disponibili in versione due velocità trifase (2V)** - ruote optional
- **disponibles en version deux vitesses triphasé (2V)** - option roulettes
- **two speeds threephase 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	kg	M/T	2V
15	12 kg	690/335/630h	ø317 x 210h	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	kg	M/T	2V
20	18 kg	715/380/630h	ø360 x 210h	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	kg	M/T	2V
33	25 kg	785/420/700h	ø400 x 260h	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	kg	M/T	2V
40	38 kg	830/470/770h	ø452 x 260h	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	kg	M/T	2V
50	44 kg	870/520/770h	ø500 x 270h	138	2.597 €	2.881 €

M - motore monofase/single-phase motor/moteur monophasé

T - motore trifase/three-phase motor/moteur triphasé



4RUO

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

60,00

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

- Costruzione in acciaio di elevato spessore.
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Timer di serie da 12 a 60 kg

- Construction en acier d'un épaisseur importante.
- Cuve, spirale et barre en acier inoxydable hautement résistant.
- Timer standard de 12 à 60 kg

- Construction in thick stainless steel.
- Strong high stainless steel bowl, spiral and shaft.
- Standard timer from 12 to 60 kg



- disponibili con motore monofase/monofase velocità variabile/monofase 2 velocità/trifase 2 velocità
- disponibles avec moteur monophasé/monophasé vitesse variable/monophasé 2 vitesses/triphasé 2 vitesses
- available with single-phase motor/single-phase motor variable speed/single-phase 2 speeds/threephase motor 2 speeds

- ruote con freno di serie sulle versioni da 12 a 44 kg
- les modèles de 12 à 44 kg sont montées en série sur roulettes avec frein
- the models from 12 to 44 kg are supplied with wheels with brake

IMF 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	kg	M	MV
7	5 kg	260/540/527h	ø237 x 160h	33	1.010 €	1.421 €

IMF 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	kg	M	MV
10	8 kg	280/550/555h	ø260 x 200h	34	1.092 €	1.523 €

IMF 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	kg	M	D
15	12 kg	350/675/690h	ø317 x 210h	60	1.662 €	1.969 €

IMF 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	kg	M	D
20	18 kg	390/690/690h	ø360x 210h	65	1.785 €	2.072 €

M - motore monofase/single-phase motor/moteur monophasé

D - motore trifase 2 velocità/three-phase motor 2 speeds/moteur triphasé 2 vitesses

MV - motore monofase, velocità variabile/single-phase motor, variable speed/moteur monophasé, vitesse variable

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

IMF 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	kg	M	D	MD
33	25 kg	430/762/770h	ø400 x 260h	95	2.128 €	2.436 €	2.795 €

IMF 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	kg	M	D	MD
40	38 kg	480/818/770h	ø452 x 260h	105	2.436 €	2.795 €	3.000 €

IMF 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	kg	M	D	MD
50	44 kg	530/842/770h	ø500 x 270h	110	2.693 €	3.052 €	3.257 €

IMF 60

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	kg	M	D
75	60 kg	575/1020/1010h	ø550 x 370h	250	5.816 €	6.021 €

M - motore monofase/single-phase motor/moteur monophasé

D - motore trifase 2 velocità/three-phase motor 2 speeds/moteur triphasé 2 vitesses

MD - motore monofase doppia velocità/single-phase motor 2 speeds/moteur monophasé 2 vitesses

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



- Costruzione in acciaio di elevato spessore.
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Construction en acier d'un épaisseur importante.
- Cuve, spirale et barre en acier inoxydable hautement résistant.
- Construction in thick stainless steel.
- Strong high stainless steel bowl, spiral and shaft.
- disponibili con motore monofase, trifase e trifase 2 velocità
- disponibles avec moteur monophasé, triphasé et triphasé 2 vitesses
- available with monophase, threephase motor and threephase motor 2 speeds
- ruote con freno di serie sulle versioni da 12 a 44 kg
- les modèles de 12 à 44 kg sont montées en série sur roulettes avec frein
- the models from 12 to 44 kg are supplied with wheels with brake

IMA 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	kg	M	D
15	12 kg	350/690/690h	ø317 x 210h	80	2.072 €	2.380 €

IMA 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	kg	M	D
20	18 kg	390/715/690h	ø360 x 210h	85	2.195 €	2.482 €

IMA 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	kg	M	D	MD*
33	25 kg	430/780/770h	ø400 x 260h	113	2.539 €	2.847 €	3.206 €

IMA 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	kg	M	D	MD*
40	38 kg	480/838/770h	ø452 x 260h	128	2.847 €	3.154 €	3.411 €

M - motore monofase/single-phase motor/moteur monophasé

D - motore trifase 2 velocità/three-phase motor 2 speeds/moteur triphasé 2 vitesses

MD - motore monofase doppia velocità/single-phase motor 2 speeds/moteur monophasé 2 vitesses

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

IMA 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	kg	M	D	MD*
50	44 kg	530/878/770h	ø500 x 270h	140	3.103 €	3.462 €	3.667 €

IMA 60*

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	kg	D
75	60 kg	575/1020/1010h	ø550 x 370h	270	6.431 €

* Testata sollevabile e vasca fissa/liftable head and fixed bowl/tete relevable et cuve fixe



M
motore monofase - 1 velocità
single-phase motor - 1 speed
moteur monophasé - 1 vitesse



D
motore trifase - doppia velocità
three-phase motor - 2 speeds
moteur triphasé - 2 vitesses



MD
motore monofase - doppia velocità
single-phase motor - 2 speeds
moteur monophasé - 2 vitesses

M - motore monofase/single-phase motor/moteur monophasé
D - motore trifase 2 velocità/three-phase motor 2 speeds/moteur triphasé 2 vitesses
MD - motore monofase doppia velocità/single-phase motor 2 speeds/moteur monophasé 2 vitesses

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	4.564

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	5.693

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	1.219



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	1.301

ARR arrotondatrice - bouleuse - rounding machine

- Ideale per arrotondare porzioni di pasta da 30 a 800 gr
- Può essere dotata di coclea in alluminio (ideale per impasti tradizionali) oppure di coclea in alluminio teflonata (indicata per impasti più idratati e per pasticceria)
- Semplicità di utilizzo, pulizia e manutenzione

- Idéale pour arrondir portions de pâte de 30 à 800 gr
- La machine peut être équipée de cochlée en aluminium (idéale pour des pâtes traditionnelles) ou de cochlée en aluminium recouverte de téflon (idéale pour des pâtes hydratées et pour pâtisserie)
- Facilité d'utilisation, de nettoyage et d'entretien

- Suitable for rounding portions of dough from 30 to 800 gr
- It can be equipped with an aluminum auger (suitable for traditional doughs) or with a teflon-coated aluminum auger (suitable for more hydrated doughs and for pastry)
- It is characterised by ease of use, cleaning and maintenance



Mod.	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Potenza motore Puissance Motor power	V	Dimensioni Dimensions (mm)	kg	€
ARR 800 M	30÷800 gr	0,5 kW	230/50/1	436 x 738 x 838	73	4.339
ARR 800M-TE	30÷800 gr	0,5 kW	230/50/1	436 x 738 x 838	73	4.544

PORZIONATRICE-ARROTONDATRICE - DIVISEUSE-BOULEUSE - DOUGH DIVIDER-ROUNDER

BM2NT porzionatrice - diviseuse - dough divider

- Permette di inserire fino a 30-32 kg d'impasto e di impostare il peso della porzione (da 50 a 300 gr), scegliendo il cono corrispondente alla grammatura desiderata.
- Elevata produttività oraria: fino a 1200 porzioni da 50 gr all'ora.
- Adatta anche per l'impasto delle piadine.

- Elle permet d'introduire jusqu'à 30-32 kg de pâte et de régler le poids de la portion (de 50 à 300 gr), en choisissant le cono correspondant au grammage désiré.
- Haute productivité horaire: jusqu'à 1200 portions de 50 gr par heure.
- Adapté aussi pour les galettes.

- You can load up to 30-32 kg of dough and set the weight of the ball (from 50 to 300gr) by choosing the appropriate cone.
- Size capability from 50 to 300 gr.
- High hourly output: up to 1200 x 50 gr pieces per hour.
- Suitable for flatbread wraps.



- Compreso nel prezzo nr. 1 CONO
- 1 CONE inclus dans le prix
- 1 CONE included in the price

Capacità Capacity Capacité	kW Max	Alimentazione Alimentation Supply	Dimensioni Dimensions (cm)	kg	€
30 kg	0,48	400/3/50	47,5/76,5/74	98	9.998

AST Arrotondatrice da banco - bouleuse à poser - countertop dough rounder

- Arrotonda le porzioni di impasto in base alla grammatura desiderata, garantendo sfericità e compattezza alla pagnottella.
- Piccola e compatta, facile da utilizzare.
- Permette di inserire una porzione ogni 3 secondi.

- Elle arrondit les parts de pâte selon le grammage désiré en garantissant la formation de miches rondes et compactes.
- Petite et compacte, très facile à utiliser.
- Elle permet d'insérer une portion toutes les trois secondes.

- It rounds off the pieces of dough according to the required weight, guaranteeing a round, compact ball.
- Small and compact, easy to use.
- You can enter a piece of dough every 3 seconds.



- Compresa nel prezzo nr. 1 CAMPANA
- 1 ESCARGOT incluse dans le prix
- 1 BELL included in the price

kW Max	Alimentazione Alimentation Supply	Dimensioni Dimensions (cm)	kg	€
0,37	400/3/50	57/61/50	66	3.939

BM2AS

Porzionatrice-arrotondatrice - Diviseuse-bouleuse - Dough Divider and rounder

- Grande produttività oraria fino a 1200 palline/ora (circa 700 per grammatura da 200 gr).
- Estrema facilità d'uso.
- Capacità di porzionatura da 50 a 300 gr (con gli appositi coni e campane dedicati).
- Elevata precisione di porzionatura (tolleranza +/- 5%).
- Adatta per impasti con massima idratazione del 58-60%
- Tramoggia, coclea, coltello in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Haut débit horaire jusqu'à 1200 portions/heure (environ 700 pour pâtons de 200 gr de poids).
- Facile à utiliser.
- Capacité de portionnement de 50 à 300 gr (avec cones et escargots appropriés).
- Haute précision de portionnement (tolérance de +/- 5%).
- Adaptée pour des pâtes avec une hydratation de 58-60%
- Trémie, vis sans fin et couteau en acier inoxydable (tous lavables dans le lave-vaisselle).



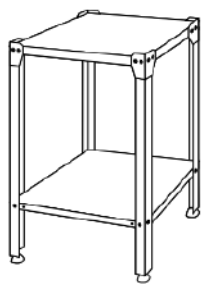
- Large hourly productivity up to 1200 loaves (about 700 loaves per hour weighting 200 gr).
- User friendly.
- Size capability from 50 to 300 gr (with the appropriate cones and bells).
- High weight precision (tolerance +/- 5%).
- Suitable for dough with max hydration of 58-60%
- Hopper, spiral pusher and knife in stainless steel (dishwasher safe).

- Compresi nel prezzo 1 CONO e 1 CAMPANA
- 1 CONE et 1 ESCARGOT inclus dans le prix
- 1 CONE and 1 BELL included in the price

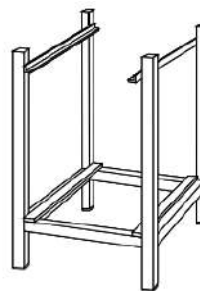
Capacità Capacity Capacité	kW Max	Alimentazione Alimentation Supply	Dimensioni Dimensions (cm)	kg	€
30 kg	0,84	400/3/50	76,5/76,5/145	182	15.869

Accessori - accessoires - accessories

		KG.	cm
OMSU440 - SUPPORTO VERNICIATO PER BM2NT /SUPPORT VERNI POUR BM2NT /PAINTED STAND FOR BM2NT	€ 542	17	49 X 60 X H 60
OMSU441 - SUPPORTO VERNICIATO PER AST /SUPPORT VERNI POUR AST /PAINTED STAND FOR AST	€ 376	18	53 X 57 X H85
OMAC210R0 - SET 4 RUOTE (2 CON FRENO) H10 CM PER BM2NT E AST /ENSEMBLE DE 4 ROUES (2 AVEC FREIN) H10 CM POUR BM2NT ET AST /SET OF 4 WHEELS (2 WITH BRAKES) H10 CM FOR BM2NT AND AST	€ 182	/	/
OMAC199R0 - SET 4 RUOTE (2 CON FRENO) H10 CM PER BM2NT E AST /ENSEMBLE DE 4 ROUES (2 AVEC FREIN) H10 CM POUR BM2NT ET AST /SET OF 4 WHEELS (2 WITH BRAKES) H10 CM FOR BM2NT AND AST	€ 353	/	/



OMSU440



OMSU441

CONI PER BM2NT E BM2AS CONES POUR BM2NT ET BM2AS | CONES POUR BM2NT AND BM2AS

	diametro cono - peso pasta/diamètre cone - poids pate/cone diameter - dough weight	
OMAH027R0	ø 3,5 cm - 50/70 gr	€ 165
OMAH021R0	ø 4 cm - 60/100 g	€ 165
OMAH022R0	ø 4,5 cm - 90/130 gr	€ 165
OMAH023R0	ø 5 cm - 120/160 gr	€ 165
OMAH024R0	ø 5,5 cm - 150/190 gr	€ 165
OMAH025R0	ø 6 cm - 180/220 gr	€ 165
OMAH026R0	ø 6,5 cm - 210/250 gr	€ 165
OMAH044R0	ø 7 cm - 240/300 gr	€ 165



CAMPANE PER AST E BM2AS ESCARGOTS POUR AST ET BM2AS | BELLS POUR BM2NT AND BM2AS

	Peso pasta/poids pate/dough weight	
OMKA024R0	50/80 gr	€ 764
OMKA025R0	90/130 gr	€ 764
OMKA026R0	140/180 gr	€ 764
OMKA027R0	190/230 gr	€ 764
OMKA029R0	220/260 gr	€ 764
OMKA029R0	260/300 gr	€ 764

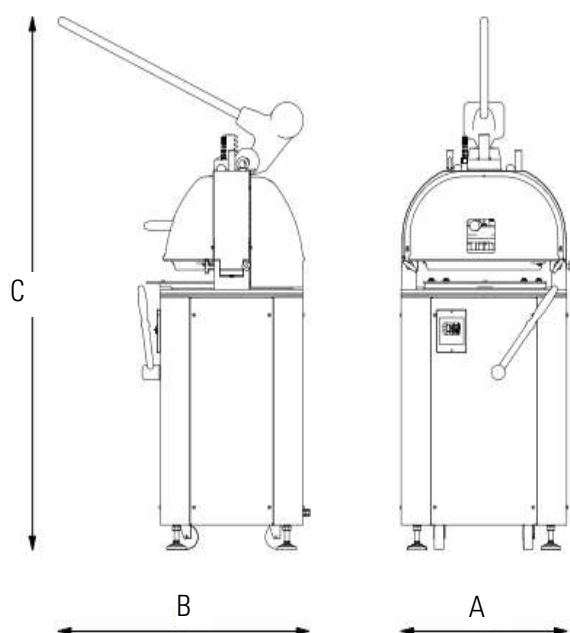


DRM spezzatrice arrotondatrice manuale - diviseuse bouleuse manuelle - manual dividing and rounding machine

- Le fasi di pressatura, taglio e arrotondamento vengono effettuate tramite l'uso di leve, mentre la regolazione della camera di formatura avviene per mezzo di una vite graduata
- Coltelli in acciaio inox 304
- Piatti in polietilene alimentare PETG
- In dotazione: 3 piatti

- Les phases de pressage, de coupe et d'arrondissement sont effectuées par des leviers, tandis que le réglage de la chambre de moulage s'effectue par une vis graduée
- Couteaux en acier inox 304
- Assiettes en polyéthylène alimentaire PETG
- La machine est équipée de 3 assiettes

- The pressing, cutting and rounding phases are carried out by operating levers, while the molding chamber is adjusted using a graduated screw
- Stainless steel knives
- PETG food grade polyethylene plates
- The machine is equipped with 3 plates



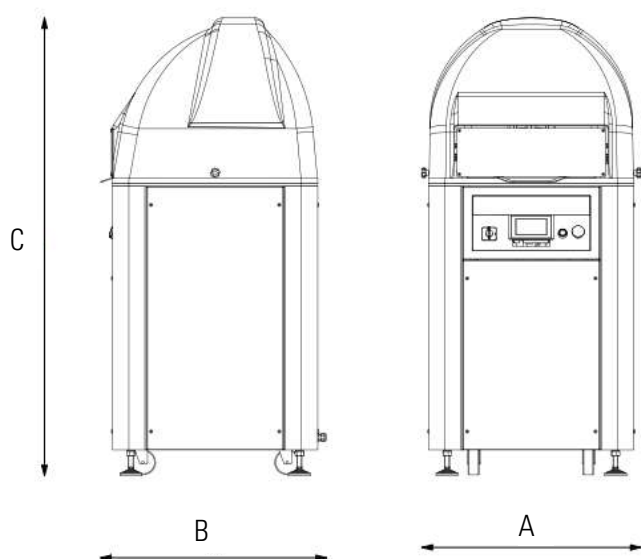
Mod.	Divisioni Divisions	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Capacità vasca Capacité cuve Capacity	V	Potenza Puissance Power	Dimensioni Dimensions A x B x C (mm)	kg	€
DR15M	15	150/360 gr	5,5 kg	400/50-60/3	0,75 kW	605 x 604 x 1970	230	8.586
DR22M	22	60/220 gr	5 kg	400/50-60/3	0,75 kW	605 x 604 x 1970	230	8.586
DR30M	30	40/135 gr	4 kg	400/50-60/3	0,75 kW	605 x 604 x 1970	230	8.586
DR36M	36	34/110 gr	4 kg	400/50-60/3	0,75 kW	605 x 604 x 1970	230	8.586

DRA spezzatrice arrotondatrice automatica - diviseuse bouleuse automatique - automatic dividing and rounding machine

- Macchina automatica a movimentazione idraulica, dotata di programmatore PLC e pulsante per la pulizia dei coltelli
- Possibilità di impostare fino a 10 programmi di lavoro
- Coltelli in acciaio inox 304
- Piatti in polietilene alimentare PETG
- In dotazione: 3 piatti

- Machine automatique à mouvement hydraulique, équipée d'un programmeur PLC et d'un bouton pour le nettoyage des couteaux
- Possibilité de paramétrer jusqu'à 10 programmes de travail
- Couteaux en acier inox 304
- Assiettes en polyéthylène alimentaire PETG
- La machine est équipée de 3 assiettes

- Automatic machine with hydraulic movement, equipped with PLC programmer and button for cleaning the knives
- It is possible to set up to 10 work programs
- Stainless steel knives
- PETG food grade polyethylene plates
- The machine is equipped with 3 plates



Mod.	Divisioni Divisions	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Capacità vasca Capacité cuve Capacity	V	Potenza Puissance Power	Dimensioni Dimensions A x B x C (mm)	kg	€
DR15A	15	150/360 gr	5,5 kg	400/50-60/3	0,75 kW	700 x 720 x 1480	300	17.307
DR22A	22	60/220 gr	5 kg	400/50-60/3	0,75 kW	700 x 720 x 1480	300	17.307
DR30A	30	40/135 gr	4 kg	400/50-60/3	0,75 kW	700 x 720 x 1480	300	17.307
DR36A	36	34/110 gr	4 kg	400/50-60/3	0,75 kW	700 x 720 x 1480	300	17.307

contattateci per ulteriori modelli - n'ésitez-pas à nous contacter pour d'autres modèles - feel free to contact us for further models

condizioni generali di vendita - conditions générales de vente - general sale conditions

CONSEGNA: I tempi di consegna sono indicativi e si riferiscono alle normali condizioni di lavoro. In nessun caso può essere richiesto il rimborso per un ritardo nella consegna, e il ritardo non può essere motivo di risoluzione del contratto. L'acquirente ha rinunciato a qualsiasi reclamo in tal senso. **PREZZO:** Il prezzo del nostro catalogo non comprende: IVA, trasporto, imballi speciali, dazi doganali, gabbie in legno, montaggio e collaudo. **TRASPORTO:** franco fabbrica. L'acquirente è responsabile dei rischi e dei pericoli della merce durante il trasporto, anche se la merce, per accordi diversi, viene consegnata franco destino. **TERMINI DI PAGAMENTO:** Da stabilire. Tutti i costi relativi al pagamento di commissioni bancarie, bolli, ecc. sarà incluso nella fattura. In caso di ritardato pagamento l'azienda si riserva il diritto di sospendere la consegna degli ordini in corso, senza che sia richiesto alcun preavviso. Le parti espressamente convengono che l'acquirente ottenga la proprietà del materiale all'atto del pagamento integrale del prezzo totale concordato, oltre agli accessori, ma sopporta i rischi della data di consegna (ex art. Legge). Decorsi i termini pattuiti per il pagamento del materiale, nessun reclamo può essere avanzato in merito alla qualità della merce, neppure eccezionalmente, legalmente, se non è stato ancora effettuato il regolare pagamento a cui la merce si riferisce. **INTERESSE DIFFERITO:** In caso di ritardato pagamento verranno applicati interessi dell'1,5% mensili, dalla data di scadenza del pagamento, indicata in fattura. Inoltre, verranno addebitate le spese per il recupero del debito. **GARANZIA:** La garanzia è di 12 mesi dalla data di spedizione e copre ogni parte. Il venditore non è responsabile per eventuali danni diretti e / o indiretti causati a e / o ad apparecchiature, installazione, persone, a causa di un uso improprio, urti, installazione errata, danni derivanti da un uso diverso da quello indicato dal produttore. Le parti difettose devono essere restituite gratuitamente e verranno sostituite a titolo di garanzia solo dopo un'ispezione. Le parti ritenute difettose verranno sostituite e consegnate franco destino. La garanzia non copre i costi per la sostituzione del pezzo; è valida solo per l'acquirente originale e non include la sostituzione dell'intero dispositivo. **COPYRIGHT MAIA SRL:** Tutti i disegni e la documentazione appartengono al produttore e non possono essere riprodotti, copiati o ceduti a terzi senza il consenso del venditore. **CONTROVERSIE:** Per ogni eventuale controversia è l'unico competente il Foro di Macerata seguendo la legge italiana in vigore al momento della vendita. Tuttavia, le parti possono decidere di comune accordo di sottoporre la controversia ad arbitrato. **COME ORDINARE:** Accettiamo solo ordini scritti e completi. L'ordine dovrà indicare i codici dei singoli partiti secondo quanto indicato nel presente listino. Una nostra conferma seguirà l'ordine. Essa sarà considerata corretta e accettata se non verrà contestata entro 3 giorni dalla data di invio tramite e-mail, fax o posta. MAIA SRL si riserva il diritto di apportare, senza alcun preavviso, ai propri prodotti e ai prezzi indicati le eventuali modifiche necessarie

LIVRAISON : Le délais de livraison sont indiqués à titre indicatif et se réfèrent à des conditions de travail normales. En aucun cas on pourra demander un remboursement pour un retard dans la livraison, et le retard ne peut pas être occasion de rescision du contrat. L'acheteur a renoncé à faire valoir chaque demande dans ce sens. **PRIX :** Le prix du notre catalogue ne comprennent pas: la T.V.A., le transport, les emballages spéciaux, les frais de douane, le cages en bois, le montage et l'essai. **TRANSPORT :** départ usine. L'acheteur se charge des risques et des dangers pour la marchandise au cours du transport, même pour le cas où la marchandise, pour des accords différents est livrée franco destination. **CONDITIONS DE PAIEMENT :** A établir. Tous les frais relatifs au paiement de commissions bancaires, timbres, etc. seront mis en compte dans la facture. Dans le cas de retard de paiements, l'entreprise se réserve le droit de suspendre la livraison des commandes en cours, sans qu'un avertissement préalable ne soit nécessaire. Le parties expressément conviennent que l'acheteur obtient la propriété du matériel à l'acte du paiement intégral du prix global concordé, autre aux accessoires, mais il en charge les risques de la date de livraison (ex art. 1523 C.C. de la Loi Italienne). Après la échéance des délais convenus pour le paiement du matériel, on ne pourra pas faire aucun réclamation regardant la qualité de la marchandise pas même exceptionnellement, légalement, si le régulier paiement auquel la marchandise se réfère ne aura pas encore eu effectué. **INTERETS MORATOIRES :** En cas de retard de paiement on appliquera un intérêt du 1,5% par mois, du jour de l'échéance du paiement, indiqué dans la facture. De plus vous seront débitées les frais pour la récupération de la créance. **GARANTIE :** La garantie est de 12 mois de la date d'expédition et couvre chaque pièce. Le vendeur n'est pas responsable du dommages directs et/ou indirects provoques des et/ou aux équipements, installation, personnes, à cause d'un usage incorrect, pour coups, pour installation incorrecte, dommages qui dérivent d'un usage autre que celui indiquées de la société constructrice. Les parties défectueuses doivent être rendues franco établissement et seront substituées en garantie seulement après un contrôle. Les parties considérées défectueuses seront substituées et livrées franco destination par courrier ou par poste. La garantie ne couvre pas les coûts concernent la substitution de la pièce; elle est valable seulement pour l'acheteur originel et ne comprend pas la substitution de l'appareil entier. **COPYRIGHT MAIA SRL:** Tous les dessins et les documents appartiennent au fabricant et ils ne peuvent pas être reproduis, copiés ou donnés à tiers sans le consentements du vendeur. **CONTROVERSE :** Pour chaque éventuel litige le tribunal de Macerata est le seul compétent et on fait suite la loi Italienne en vigueur au moment de la vente. Le parties pourront toutefois décider de commun accord de soumettre le litige à un arbitrage. **COMMENT COMMANDER:** On accepte seulement des commandes écrites et complètes. La commande devra indiquer les codes des singles parties conformément à l'indication dans cette liste de prix. Une confirmation de notre part suivra votre commande. Elle sera considérée correcte et acceptée si elle ne sera pas contestée dans 3 jours de la date de l'envoi par mail, fax ou poste. MAIA SRL se réserve le droit d'apporter, sans préavis, à ses produits et au prix indiquées toutes les modifications nécessaires.

DELIVERY : The delivery times are approximate and refer to normal working conditions. In no case shall the seller be asked for reimbursement for any damages due to delayed delivery, nor shall the delay constitute a reason for cancellation of the contract. **PRICES :** The prices shown in this pricelist are exclusive of: VAT, carriage, special packing, custom duties, wooden crates, assembly and final test and inspection. **DELIVERY TERMS :** EXW. Goods travel at the consignee's risk, even in case of delivery free of charge. **TERMS OF PAYMENT :** To be agreed. All charges related to payment of bank commissions, stamp duties, etc. shall be debited on the invoice. In the event of delayed payments, the company reserve the right to suspend delivery of the orders on hand, without giving notice. The parties agree that the buyer will get the ownership of the material after payment of the total price, accessories included, but he will take the risks after delivery of the goods (ex art. 1523 C.C. Italian Law). After the payment terms agreed by the two parties have fallen due, no complaint relating the quality of the goods can be made, unless regular payment of the goods has been effected. **DEFAULT INTEREST :** Any delay in payments automatically leads to the charging of default interest at 1,5% monthly rate from the expiry date which is indicated in the invoice. Any charges bearded to recover due amounts are for the buyer's account. **WARRANTY :** The warranty period is 12 months from the date of dispatch and covers every single part. The seller is not responsible for direct damages and/or to equipment, plants, people for improper use, for bumps, wrong installation, for use out of tolerance. Faulty parts are to be delivered ex our works and will be replaced under guarantee only after thorough check. The recognized faulty parts will be replaced and mailed or sent free of charge by carrier. The guarantee does not cover the charges of replacement of parts, it is not transferable and complete replacement of parts or appliance is at the final discretion of the manufacturer. **COPYRIGHT MAIA SRL:** All the diagrams and the other documents shall be considered as property of the seller and shall not be reproduced, copied, or transmitted to third parties without the written consent of the seller. **DISPUTES :** Any and all disputes regarding the contract shall be settled exclusively by the Court of Justice of Padova and shall be governed by the Italian laws save the seller's right to apply to the Court of Justice in the buyer's town. Nevertheless the parties can decide by mutual consent to submit the dispute to arbitration. **HOW TO ORDER :** We accept only written and complete orders. The order must indicate codes, as written in this price-list. Confirmation of order will follow, by fax and/or mail, and it is considered accepted if not contested within 3 days. MAIA SRL reserve the right to change the products and the prices shown in the price list without notice.



MAiA

MAIA s.r.l.
Via Due Fonti 136/E
62100 Macerata (MC) - Italia Tel
+39 0733 493140
Fax +39 0733 494112
Email: info@maia-italia.com
www.maia-italia.com

Made in Italy

