



# GOLDEN MIX

ITALIA



MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

[www.goldenmix.it](http://www.goldenmix.it)

III ANNO 2015





**GOLDEN MIX ITALIA SRL**  
**AZIENDA**  
COMPANY  
SOCIETE'



**B3C 700**  
**BAGHETTATRICE 3 CILINDRI**  
BAGUETTE MOULDER 3 CYLINDERS  
BAGUETTE MOULDER 3 CILINDRES



**F2C 500/600**  
**FORMATRICE 2 CILINDRI**  
DOUGH MOULDER  
FAÇONNEUSE



**F2CE 500/600**  
**FORMATRICE 2 CILINDRI EASY**  
DOUGH MOULDER  
FAÇONNEUSE



**F3C 600-F4C 600 INOX**  
**FORMATRICE 3/4 CILINDRI**  
DOUGH MOULDER  
FAÇONNEUSE

**F3C 600-F4C 600 LUX**  
**FORMATRICE 3/4 CILINDRI**  
DOUGH MOULDER  
FAÇONNEUSE



**MIX DA 10 A 60**  
**IMPASTATRICE A SPIRALE**  
SPIRAL MIXER  
PETRIN À SPIRALE CUVE FIXE

**MIX DA 80 A 200**  
**IMPASTATRICE A SPIRALE**  
SPIRAL MIXER  
PETRIN À SPIRALE CUVE FIXE



**FORK MIX 230/330**  
**IMPASTATRICE A FORCELLA**  
FORK MIXER, FREE BOWL  
PETRIN A FOURCHE

**MACCHINA PER PASTA FRESCA**  
PASTA MACHINE  
MACHINE À PÂTE



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

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

- \* progettazione , tramite un ufficio tecnico che utilizza sistemi CAD bi-tridimensionali,
- \* produzione , con macchine di ultima generazione tra cui un taglio laser Trumpf con magazzino a 19 postazioni in grado di operare a ciclo continuo senza operatore, centri di lavoro verticali, presse a 6 assi con controllo numerico, 15 postazioni di lavoro per saldatura,
- \* assemblaggio, con operatori che da anni di esperienza lavorano in sinergia diretta con l'ufficio tecnico e sono in grado di evolvere costantemente i prodotti, coniugando tecnologia, efficienza e non ultima la loro affidabilità.

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

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

The Company's strength is to manage in-house all the production phases as following:

Concept and design realized by our qualified engineering team with two, three-dimensional CAD systems;

The productive unit, heart of Industry, composed from last generation plants such as the Trumpf Laser cutter with 19 positions store which works to continuous cycle without operator, vertical machine lines groups, numeric control 6-axes presses, 15 workstations for welding;

An assembling qualified staff characterized by workers with many years of experience which works in close cooperation with the Engineering team allowing the continuous evolution of the products combining their technology, efficiency, reliability and careful attention to the Customer's need and uses.

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

GOLDEN MIX ITALIA S.R.L. a été fondée par un groupe d'entrepreneurs de la région Veneto qui ont façonné leur idée pour répondre à la demande du développement du marché en établissant un partenariat pour fabriquer des machines par la panification de qualité.

La force de la société est de réaliser dans son ensemble toutes les phases de la production comme suite:

Conception par une équipe d'ingénieurs et techniciens avec système CAD deux-tridimensionnel;

Un département de production avec les plus récent machines comme la découpe Laser Trumpf avec un stockage de 19 positions qui fonctionnent à cycle continu sans opérateur, centres d'usinage verticaux, presses à 6 axes au contrôle numérique, 15 stations de travail pour la soudure ;

Un département d'assemblage avec travailleurs de beaucoup d'années d'expérience qui collabore avec l'équipe d'ingénieurs et techniciens pour développer les produits en continu avec leur technique, compétence, fiabilité et l'écoute attentive des exigences et des habitudes des clients.

Tout ceci s'appelle GOLDEN MIX ITALIA : «a made in Italy» apprécié dans tout le monde comme synonyme de qualité !



Taglio Laser



Piegatura e Centri di lavoro



Segatrice a C.N.C. e Reparto di Saldatura





## B3C 700

### BAGHETTATRICE 3 CILINDRI

### BAGUETTE MOULDER 3 CYLINDERS

### BAGUETTE MOULDER 3 CYLINDRES



PARTICOLARE 3 CILINDRI  
DETAIL 3 CYLINDERS  
DETAILLE 3 CYLINDRES



La B3C 700 è una macchina per la produzione di baguettes adatta a panifici con piccole, medie e grandi produzioni. Questa macchina lamina (e successivamente arrotola) la pasta attraverso 3 cilindri pressori in nylon alimentare regolati a seconda delle necessità nella posizione ottimale mediante l'azione di una leva che scorre su di un settore graduato. Trovata la giusta posizione, i cilindri lavorano la pasta schiacciandola riducendone lo spessore e direzionando poi il prodotto verso la fase di arrotolamento; successivamente la pasta viene allungata entrando tra 2 tappeti contrapposti affinandosi in modo morbido e progressivo. Questi due "tappeti pressori" sono regolati da una manopola munita di indicatore millimetrico. La pasta può essere allungata fino a 700mm. La tramoggia è facilmente sollevabile rendendo rapido l'accesso per la pulizia dei cilindri e relativi raschiatori. La progettazione meccanica della B3C 700 ha permesso di ottenere una macchina robusta ed adatta a reggere impegnativi carichi di lavoro consentendo anche l'utilizzo in linea di lavoro automatica, ad esempio abbinata ad una cella di prefermentazione per la produzione di baguettes. La macchina può venire appoggiata su un tavolo di lavoro, oppure su un carrello dotato di ruote piroettanti che ne facilitano la collocazione. La B3C 700 è predisposta per l'installazione di un tappeto di uscita motorizzato (optional).

The B3C 700 model is a machine used to produce baguettes and ideal for small, medium and large bakeries. The machine sheets (and then rolls) the dough through 3 food-grade nylon pressure cylinders which can be adjusted to the most suitable position using a lever which slides along a scaled section. When the cylinders are in the right position, they work the dough, crushing it to reduce the thickness and then forward feed the product to a belt that rolls it up and feeds it between 2 opposed belts which gently and progressively refine it. These two pressure belts are regulated by a dial with millimetre measurement indications. The dough can be extended to a length of 700 mm. The hopper is easy to lift which makes cleaning and scraping the cylinders quick and simple. The mechanical engineering of this B3C 700 model makes it a highly robust machine which can deal with significantly high work loads and also be used on an automatic processing line: for instance, it can be combined with a pre-fermentation cell when producing baguettes. The machine can also be placed on a work bench or on a trolley with swivel wheels which makes it easy to position. B3C 700 is designed so that a motorised output belt can be installed on it (optional).

#### ACCESSORIO /ACCESSORY/ACCESSOIRE

- 1) USC.B3C
- 2) CAR.B3C



La B3C 700 est une machine pour la production de baguettes adaptée aux boulangeries ayant de petites, moyennes et grandes productions. Cette machine lamine (et ensuite roule) la pâte à travers 3 cylindres presseurs en nylon alimentaire réglés selon le besoin dans la position optimale par le biais de l'action d'un levier qui glisse sur un secteur gradué. Après avoir trouvé la bonne position, les cylindres travaillent la pâte en l'écrasant et en réduisant l'épaisseur, puis en acheminant le produit vers un tapis qui la roule et la fait entrer entre 2 tapis opposés en l'affinant de façon souple et graduelle. Ces deux « tapis presseurs » sont réglés par une poignée munie d'un indicateur millimétrique. La pâte peut être allongée jusqu'à 700 mm. La trémie peut être soulevée facilement, ce qui permet un accès rapide pour le nettoyage des cylindres et des racleurs correspondants. La conception mécanique de la machine B3C 700 a permis d'obtenir une machine robuste et adaptée à résister à de considérables charges de travail en permettant également l'utilisation en ligne de travail automatique, par exemple, combinée à une chambre de pré-fermentation pour la production de baguettes. La machine peut être posée sur une table de travail ou encore sur un chariot équipé de roues pivotantes pour faciliter son positionnement. La B3C 700 a été conçue pour l'installation d'un tapis de sortie motorisé (en option).



MODEL	CYLINDERS	DIMENSIONS	KG	KW	VOLT	HZ	DOUGH SIZE
B3C 700	3 X 500 MM	1040 X 810 X H 880	300	0,75	220/415	50/60	50 - 2500 GR
B3C 700 + CAR.B3C	3 X 500 MM	1040 X 810 X H 1680	340	0,75	220/415	50/60	50 - 2500 GR
USC.B3C		1420 X 820 X H 865	70	0,18	220/415	50/60	50 - 2500 GR
B3C 700 + CAR.B3C + USC.B3C	3 X 500 MM	1040 X 1630 X H 1680	410	0,93	220/415	50/60	50 - 2500 GR

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
 Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to alter them without prior notice and when they deem necessary.  
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve son droit de modifier la production sans préavis



## F2C 500/600 FORMATRICE 2 CILINDRI DOUGH MOULDER FAÇONNEUSE



PARTICOLARE/DETAIL/DETAILLE  
F2C 500/600



PARTICOLARE/DETAIL/DETAILLE  
F2C+1CP 500/600



Formatrice per la produzione di svariate forme e misure di filoni, filette e pasta avvolta in genere. Per mezzo del tappeto di introduzione motorizzato, la pasta viene convogliata ai cilindri laminatoi cromati a spessore e rettificati, il cui particolare trattamento di lucidatura favorisce l'ottimale distacco della pasta dagli stessi. Dopo la laminazione, la pasta viene avvolta dai due tappeti in feltro di lana, i quali, scorrendo con moto contrapposto, provvedono all'avvolgimento della pasta nelle varie forme volute, in considerazione della quantità e dell'inclinazione con cui è stata inserita. Il prodotto così ottenuto può essere riconvolgiato verso l'operatore o restare sul vassoio opposto per l'integramento a seconda delle esigenze. La griglia di protezione posta sul tappeto d'introduzione, dotata di dispositivo di sicurezza per l'arresto del funzionamento, può essere sollevata per facilitare pulizia e manutenzione. Un dispositivo di arresto del tappeto superiore consente inoltre di raffinare e/o cilindrare piccole/medie quantità di pasta. La formatrice è dotata di due ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse per una facile movimentazione della macchina. Costruzione in carpenteria pesante con organi in movimento, supporti e cuscinetti sovradimensionati, verniciatura con polveri epossidiche catalizzate a fuoco. La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza rispettando le norme igienico sanitarie sui materiali ad uso alimentare.

Moulder suitable for producing several types and sizes of rolled bread, such as long-loaves and "filette". Thanks to a motorized conveyor belt, the dough is conveyed to the rolling rectified cylinders of steel chromium-plated fabric preventing dough stickness on the same. After rolling process, the dough is worked up once again by two woolen conveyor belts at opposite motion that give the needed shape to the product according to the dough weight and piece inclination on conveyor belts. At this point the piece of dough can be carried towards the operator or remain on the back tray according to one's needs. The protection grid is placed on entry conveyor belt and it's supplied with safety device which stops the process in case of need. Grid can be lifted up for machine cleaning and maintenance. A blocking upper belt device can refine and /or cilindrate small and medium quantities of dough. Equipped with two castors wheels with brakes and 2 fixed wheels for easy movement of the machine. Steel structure with movement gears, supports and bearing long lasting and trouble-free. Machine painted with epoxy powders (food contact). Moulder built according safety and hygienic rules and directions.

Façonneuse indiquée pour la production de différent formats de ficelles. La pâte est charriée à travers de un tapis à deux cylindres lamineurs que sont rectifié et chromé et enfin traité avec une particulier opération de astiquage que favorise un optimal séparation de la pâte. Après le laminage, la pâte est enrroulez par deux feutres de laine que tournent en directions opposé et que s'occupent de la création de les produits désirée: on peut obtenir plusieurs tipes du pain. Un dispositif permettre de bloquer le mouvement du feutre de laine supérieur de façon de permettre la calibration de petites quantités de pâte. Le produit obtenu peut être convoyez en direction de l'opérateur ou en direction de la plaque opposé de la machine selon les exigences. La grill de protection peut être élevé pour faciliter la nettoyage de les cylindres, dans ce cas un dispositif de sécurité bloque le fonctionnement de la machine. Equipée avec deux roues pivotantes avec freins et 2 roues fixes pour faciliter le mouvement de la machine. La machine est fabriqué selon les normatifs en vigueur concernât la sécurité et chaque composants à contact avec la pâte est apte par la utilisation dans le machines pour la production alimentaire.





MODEL	CYLINDERS	DIMENSIONS	KG	KW	VOLT	HZ	DOUGH SIZE
F2C 500	2 X 500 MM	770 X 1160 X H 1230	140	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2C 600	2 X 615 MM	880 X 1160 X H 1220	150	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2C+1CP 500	2+1 X 500 MM	770 X 1160 X H 1230	150	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2C+1CP 600	2+1 X 615 MM	880 X 1160 X H 1220	160	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2C 500 + FIL.500	2 X 500 MM	770 X 2160 X H 1230	170	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2C 600 + FIL.600	2 X 615 MM	880 X 2160 X H 1230	180	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2C+1CP 500 + FIL.500	2+1 X 500 MM	770 X 2160 X H 1230	190	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2C+1CP 600 + FIL.600	2+1 X 615 MM	880 X 2160 X H 1230	200	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR

ATTREZZATA DI: VASSOI VERNICIATI - RITORNO VERNICIATO - NO ANTISCARTO - RASCHIATORI SUI CILINDRI  
 EQUIPPED WITH: VARNISHED TRAYS - VARNISHED RETURN - NO ANTI-WASTE - SCRAPERS ON THE CYLINDERS  
 EQUIPÉE AVEC: PLAQUES PEINTÉ - RETOUR PEINTÉ - SANS ANTI ÉCART - CYLINDRES RACLEURS

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
 Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to after them without prior notice and when they deem necessary.  
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve sont droit de modifier la production sans préavis



## F2CE 500/600 FORMATRICE 2 CILINDRI DOUGH MOULDER FAÇONNEUSE



Formatrice per la produzione di svariate forme e misure di filoni, filette e pasta avvolta in genere. Per mezzo del tappeto di introduzione motorizzato, la pasta viene convogliata ai cilindri laminatoi cromati a spessore e rettificati, il cui particolare trattamento di lucidatura favorisce l'ottimale distacco della pasta dagli stessi. Dopo la laminazione, la pasta viene avvolta dai due tappeti in feltro di lana, i quali, scorrendo con moto contrapposto, provvedono all'avvolgimento della pasta nelle varie forme volute, in considerazione della quantità e dell'inclinazione con cui è stata inserita. Il prodotto così ottenuto può essere riconvolgiato verso l'operatore o restare sul vassoio opposto per l'integramento a seconda delle esigenze. La griglia di protezione posta sul tappeto d'introduzione, dotata di dispositivo di sicurezza per l'arresto del funzionamento, può essere sollevata per facilitare pulizia e manutenzione. Un dispositivo di arresto del tappeto superiore consente inoltre di raffinare e/o cilindrare piccole/medie quantità di pasta. La formatrice è dotata di due ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse per una facile movimentazione della macchina. Costruzione in carpenteria pesante con organi in movimento, supporti e cuscinetti sovradimensionati, verniciatura con polveri epossidiche catalizzate a fuoco. La macchina risponde alle vigenti normative di sicurezza rispettando le norme igienico sanitarie sui materiali ad uso alimentare.

### PARTICOLARE/DETAIL/DETAILLE F2CE



Moulder suitable for producing several types and sizes of rolled bread, such as long-loaves and "filette". Thanks to a motorized conveyor belt, the dough is conveyed to the rolling rectified cylinders of steel chromium-plated fabric preventing dough stickness on the same. After rolling process, the dough is worked up once again by two woolen conveyor belts at opposite motion that give the needed shape to the product according to the dough weight and piece inclination on conveyor belts. At this point the piece of dough can be carried towards the operator or remain on the back tray according to one's needs. The protection grid is placed on entry conveyor belt and it's supplied with safety device which stops the process in case of need. Grid can be lifted up for machine cleaning and maintenance. A blocking upper belt device can refine and /or cilindrate small and medium quantities of dough. Equipped with two castors wheels with brakes and 2 fixed wheels for easy movement of the machine. Steel structure with movement gears, supports and bearing long lasting and trouble-free. Machine painted with epoxy powders (food contact). Moulder built according safety and hygienic rules and directions.

### PARTICOLARE FILONATORE



Façonneuse indiquée pour la production de différent formats de ficelles. La pâte est charriée à travers de un tapis à deux cylindres laminaires que sont rectifié et chromé et enfin traité avec une particulier opération de astiquage que favorise un optimal séparation de la pâte. Après le laminage, la pâte est enrroulez par deux feutres de laine que tournent en directions opposé et que s'occupent de la création de les produits désirée: on peut obtenir plusieurs tipes du pain. Un dispositif permettre de bloquer le mouvement du feutre de laine supérieur de façon de permettre la calibration de petites quantités de pâte. Le produit obtenu peut être convoyez en direction de l'opérateur ou en direction de la plaque opposé de la machine selon les exigences. La grill de protection peut être élevé pour faciliter la nettoyage de les cylindres, dans ce cas un dispositif de sécurité bloque le fonctionnement de la machine. Equipée avec deux roues pivotantes avec freins et 2 roues fixes pour faciliter le mouvement de la machine. La machine est fabriqué selon les normatifs en vigueur concernât la sécurité et chaque composants à contact avec la pâte est apte par la utilisation dans le machines pour la production alimentaire.



MODEL	CYLINDERS	DIMENSIONS	KG	KW	VOLT	HZ	DOUGH SIZE
F2CE 500	2 X 500 MM	770 X 1160 X H 1230	140	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2CE 600	2 X 615 MM	880 X 1160 X H 1220	150	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2CE+1CP 500	2+1 X 500 MM	770 X 1160 X H 1230	150	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2CE+1CP 600	2+1 X 615 MM	880 X 1160 X H 1220	160	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2CE 500 + FIL.500	2 X 500 MM	770 X 2160 X H 1230	170	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2CE 600 + FIL.600	2 X 615 MM	880 X 2160 X H 1230	180	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2CE+1CP 500 + FIL.500	2+1 X 500 MM	770 X 2160 X H 1230	190	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F2CE+1CP 600 + FIL.600	2+1 X 615 MM	880 X 2160 X H 1230	200	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR

ATTREZZATA DI: VASSOI VERNICIATI - RITORNO VERNICIATO - NO ANTISCARTO - RASCHIATORI SUI CILINDRI  
 EQUIPPED WITH: VARNISHED TRAYS - VARNISHED RETURN - NO ANTI-WASTE - SCRAPERS ON THE CYLINDERS  
 EQUIPÉE AVEC: PLAQUES PEINTÉ - RETOUR PEINTÉ - SANS ANTI ÉCART - CYLINDRES RACLEURS

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
 Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to after them without prior notice and when they deem necessary.  
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve sont droit de modifier la production sans préavis



## F3C 600 - F4C 600 INOX FORMATRICE 3/4 CILINDRI DOUGH MOULDER FAÇONNEUSE



La FORMATRICE LAMINATOIO F3C 600 I e F4C 600 I è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature (da 15 Gr a 2,5 Kg) con la possibilità di cilindrare la pasta. E' dotata di uno scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina. I 3 cilindri nel modello F3C 600 I, o i 4 cilindri del modello F4C 600 I, sono rettificati e cromati a spessore ed hanno una larghezza utile di 600 mm. La macchina è costruita in lamiera d'acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox e, quando viene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina. I comandi elettrici, come le sicurezze, sono in 24 volt. La macchina è dotata inoltre di un dispositivo di antiscarto rapidamente regolabile per una morbida arrotolatura della pasta.

The F3C 600 I and F4C 600 I models of the sheeter moulder can mould multiple types of rolls in various sizes (from 15 g to 2.5 Kg), and can be used to cylinder the dough. The machines are supplied with a chute which returns the pieces to the operator or delivers them to the tray at the rear. The 3 cylinders of the F3C 600 I model, or the 4 cylinders of the F4C 600 I model are straightened and chrome plated and have a usable width of 600 mm. The machine is made of very strong steel sheet, and all the moving parts are mounted on waterproof bearings. The cylinder protection is made of stainless steel and when it is lifted a device cuts in and stops the machine. The electric commands, just like the safety devices, are 24 Volt. The machine is also fitted with a device that can be quickly adjusted to roll the dough softly.

La FAÇONNEUSE LAMINOIR F3C 600 I et F4C 600 I est une machines en mesure de façonner de multiples types de pain roulé de plusieurs dimensions (de 15 g à 2,5 kg) et offre la possibilité de rouler la pâte. Elle est équipée d'une chute pour le retour des morceaux vers l'opérateur ou vers le plateau placé à l'arrière de la machine. Les 3 rouleaux du modèle F3C 600 I, ou les 4 rouleaux du modèle F4C 600 I, sont rectifiés et chromés en épaisseur et possèdent une largeur utile de 600 mm. La machine est construite en tôle d'acier de robustesse considérable et toutes les pièces en mouvement sont montées sur des paliers étanches. La protection des rouleaux est en acier inox et, quand elle est soulevée, un dispositif bloque la machine. Les commandes électriques ainsi que les sécurités fonctionnent en 24 Volt. De plus, la machine est équipée d'un dispositif rapidement réglable pour un roulage souple de la pâte.





MODEL	CYLINDERS	DIMENSIONS	KG	KW	VOLT	HZ	DOUGH SIZE
F3C 600 i	3 X 600 MM	980 X 1220 X H 1230	260	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR
F4C 600 i	4 X 600 MM	980 X 1220 X H 1230	270	0,75	220/415	50/60	30 - 2500 GR

ATTREZZATA DI: ANTISCARTO - VASSOI IN ACC.INOX - RITORNO IN ACC.INOX - RASCHIATORI SU TUTTI I CILINDRI  
 EQUIPPED WITH: ANTI-WASTE SYSTEM - STAINLESS STEEL TRAYS - STAINLESS STEEL RETURN - SCRAPERS ON EVERY CYLINDER  
 ÉQUIPÉE AVEC: ANTI ÉCART - PLAQUES EN ACIER INOX - RETOUR EN ACIER INOX - CYLINDRES AVEC RACLEURS

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
 Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to alter them without prior notice and when they deem necessary.  
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve son droit de modifier la production sans préavis



## F3C 600 - F4C 600 LUX FORMATRICE 3/4 CILINDRI DOUGH MOULDER FAÇONNEUSE



La FORMATRICE LAMINATOIO F3C 600 L e F4C 600 L è una macchina in grado di formare molteplici tipi di pane avvolto in varie pezzature (da 15 Gr a 2,5 Kg) con la possibilità di cilindrare la pasta. E' dotata di uno scivolo per il ritorno dei pezzi verso l'operatore o verso il vassoio posto sul retro della macchina. I 3 cilindri nel modello F3C 600 L, o i 4 cilindri del modello F4C 600 L, sono rettificati e cromati a spessore ed hanno una larghezza utile di 600 mm. La macchina è costruita in lamiera d'acciaio di notevole robustezza e tutte le parti in movimento sono montate su cuscinetti stagni, la protezione dei cilindri è in acciaio inox e, quando avviene sollevata, interviene un dispositivo che blocca la macchina. I comandi elettrici, come le sicurezze, sono in 24 volt. La macchina è dotata inoltre di un dispositivo di antiscarto rapidamente regolabile per una morbida arrotolatura della pasta.

### PARTICOLARE ANTISCARTO



The F3C 600 L and F4C 600 L models of the sheeter moulder can mould multiple types of rolls in various sizes (from 15 g to 2.5 Kg), and can be used to cylinder the dough. The machines are supplied with a chute which returns the pieces to the operator or delivers them to the tray at the rear. The 3 cylinders of the F3C 600 L model, or the 4 cylinders of the F4C 600 L model are straightened and chrome plated and have a usable width of 600 mm. The machine is made of very strong steel sheet, and all the moving parts are mounted on waterproof bearings. The cylinder protection is made of stainless steel and when it is lifted a device cuts in and stops the machine. The electric commands, just like the safety devices, are 24 Volt. The machine is also fitted with a device that can be quickly adjusted to roll the dough softly.

### ACCESSORIO FILONATORE



La FAÇONNEUSE LAMINOIR F3C 600 L et F4C 600 L est une machines en mesure de façonner de multiples types de pain roulé de plusieurs dimensions (de 15 g à 2,5 kg) et offre la possibilité de rouler la pâte. Elle est équipée d'une chute pour le retour des morceaux vers l'opérateur ou vers le plateau placé à l'arrière de la machine. Les 3 rouleaux du modèle F3C 600 L, ou les 4 rouleaux du modèle F4C 600 L, sont rectifiés et chromés en épaisseur et possèdent une largeur utile de 600 mm. La machine est construite en tôle d'acier de robustesse considérable et toutes les pièces en mouvement sont montées sur des paliers étanches. La protection des rouleaux est en acier inox et, quand elle est soulevée, un dispositif bloque la machine. Les commandes électriques ainsi que les sécurités fonctionnent en 24 Volt. De plus, la machine est équipée d'un dispositif rapidement réglable pour un roulage souple de la pâte.



MODEL - LUX	CYLINDERS	DIMENSIONS	KG	KW	VOLT	HZ	DOUGH SIZE
F3C 600 L	3 X 600 MM	980 X 1220 X H 1230	260	0,75	220/415	50/60	30-2500 GR
F4C 600 L	4 X 600 MM	980 X 1220 X H 1230	270	0,75	220/415	50/60	30-2500 GR
F3C 600 L+FIL 600	3 X 600 MM	980 X 1870 X H 1230	260	0,75	220/415	50/60	30-2500 GR
F4C 600 L+FIL 600	4 X 600 MM	980 X 1870 X H 1230	270	0,75	220/415	50/60	30-2500 GR

ATTREZZATA DI: ANTISCARTO - VASSOI IN ACC.INOX - RITORNO IN ACC.INOX - RASCHIATORI SU TUTTI I CILINDRI  
 EQUIPPED WITH: ANTI-WASTE SYSTEM - STAINLESS STEEL TRAYS - STAINLESS STEEL RETURN - SCRAPERS ON EVERY CYLINDER  
 ÉQUIPÉE AVEC: ANTI ÉCART - PLAQUES EN ACIER INOX - RETOUR EN ACIER INOX - CYLINDRES AVEC RACLEURS

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
 Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to after them without prior notice and when they deem necessary.  
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve sont droit de modifier la production sans préavis



# MIX DA 10 A 60 IMPASTATRICE A SPIRALE SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL PETRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE



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.

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

#### MAIN 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.

## PARTICOLARE/DETAIL/DETAILLE



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.

#### CARACTERISTIQUES PRINCIPALES:

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

MIX 10-20-25-40  
Mixer a spirale con vasca fissa  
Monofase/trifase  
Velocità singola  
Optional: timer

MIX 10V-20V-25V-40V  
Mixer a spirale con vasca fissa  
Trifase  
2 velocità  
Optional: timer

MIX 50V-60V  
Mixer a spirale con vasca fissa  
Trifase-2 velocità  
Con timer

MIX 10-20-25-40  
Spiral mixer with fixed bowl  
Single phase/triphase  
Single speed  
Optional: timer

MIX 10V-20V-25V-40V  
Spiral mixer with fixed bowl  
Triphase  
2 speeds of the motor  
Optional: timer

MIX 50V-60V  
Spiral mixer with fixed bowl  
Triphase-2 speeds of the motor  
With timer

MIX 10-20-25-40  
Pétrins à spirale avec cuve fixe  
monophasé/triphasé  
à 1 vitesse  
optionnel: minuteurie

MIX 10V-20V-25V-40V  
Pétrins à spirale avec cuve fixe  
triphasé  
à 2 vitesses du moteur  
optionnel: minuteurie

MIX 50V-60V  
Pétrins à spirale avec cuve fixe  
triphasé - à 2 vitesses du moteur  
avec minuteurie





MIXER SINGLE PHASE/TRIPHASE	SIZE cm.	WEIGHT	KW 1 SPEED	KW 2 SPEED	DOUGH CAPACITY	LITER CAPACITY
10	520x280xH 580	47 Kg.	0.55	0.5-0.3	10 Kg.	12 LT.
20	690x390xH 670	67 Kg.	0.75	0.75-0.5	18 Kg.	23 LT.
25	720x420xH 670	72 Kg.	0.75	0.75-0.5	25 Kg.	32 LT.
40	830x530xH 720	100 Kg.	1.5	2.2-1.5	35 Kg.	48 LT.
50	940x530xH 1030	185 Kg.		3-1.5	50 Kg.	63 LT.
60	990x580xH 1070	215 Kg.		3-1.5	60 Kg.	85 LT.

**ATTENZIONE:** Queste impastatrici a spirale sono adatte per impasti con idratazione superiore al 40/45%.

**ATTENTION:** These spiral mixers are only suitable for kneading mixtures with an humidity greater than 40/45%.

**ATTENTION:** Ces pétrins à spirale sont adaptées pour pâtes avec une hydratation au-dessus de 40/45%.

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to alter them without prior notice and when they deem necessary.

Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve sont droit de modifier la production sans préavis.



# MIX DA 80 A 200 IMPASTATRICE A SPIRALE SPIRAL MIXER PETRIN À SPIRALE CUVE FIXE



- Linea di impastatrici a vasca fissa
- Capacità di impasto da 80 kg a 200 kg
- Dotata di 2 motori
- 2 velocità sulla spirale
- Possibilità di inversione vasca in 1 velocità
- Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca a impulsi
- Scocca unica in acciaio inox
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox
- Pannello comandi con timer elettromeccanico SITEC 72x144 o versione manuale (senza timer, ma solo con selettore ON/OFF)
- Riparo mobile: griglia in acciaio inox
- Possibilità di impastare anche piccole quantità
- Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (3 cicli all'ora, 1 turno al giorno)

- Line of spiral mixers with fixed bowl
- Dough capacity from 80 Kg to 200 Kg
- Fitted with 2 different motors
- 2 speeds on spiral tool
- Possibility of bowl inversion in 1st speed
- Easy dough extraction thanks to the bowl jog push-button
- Unique body in painted steel
- Stainless steel bowl, spiral tool band breaking column
- Control panel with doublescale electro-mechanic timer SITC 72x144 or manual version (without any timer, but just with ON/OFF selector)
- Mobile bowl cover: stainless steel grid
- Possibility to knead also small quantities of dough
- Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (3 cycles per hour, 1 shift per day)

## PARTICOLARE/DETAIL/DETAILLE



- Ligne de pétrins spirale avec cuve fixe
- Capacité de pâte de 80 Kg à 200 Kg
- Equipé avec 2 moteurs différents
- 2 vitesses sur outil spirale
- Possibilité d'inversion de cuve en 1ère vitesse
- Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton "impulsion de cuve"
- Bâti en acier verni
- Cuve, spirale et pivot en acier inox
- Tableau de bord avec minuterie électromécanique SITEC 72x144 ou version manuelle (sans minuterie mais équipée seulement d'un sélecteur marche/arrêt)
- Capot de cuve mobile: grille inox
- Possibilité de pétrir également de petites quantités
- Ligne conçue pour pâtes avec une hydratation au dessus du 55% et pour une utilisation artisanale (3 cycles par heure; 1 équipe par jour)



Model	80	120	160	200
Min/max dough capacity Kg	8/80	10/120	10/160	10/200
Max. Flour capacity Kg	50	75	100	125
Bowl volume L	131	189	266	306
Floor to bowl rim height mm	881	930	946	946
Power of spiral tool motor kW	2.06/4.8	2.06/4.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Power of bowl motor kW	0.55	0.55	0.75	0.75
Length (C) mm	1122	1248	1499	1560
Width (B) mm	694	775	879	940
Height (A) mm	1406	1522	1612	1612
Weight Kg	350	505	695	705

**ATTENZIONE:** Queste impastatrici a spirale sono adatte per impasti con idratazione superiore al 55%.

**ATTENTION:** These spiral mixers are only suitable for kneading mixtures with an humidity greater than 55%.

**ATTENTION:** Ces pétrins à spirale sont adaptées pour pâtes avec une hydratation au-dessus de 55%.

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
 Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to alter them without prior notice and when they deem necessary.  
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve son droit de modifier la production sans préavis.



## FORK MIX 230/330 IMPASTATRICE A FORCELLA FORK MIXER, FREE BOWL PETRIN A FOURCHE



L'impastatrice a forcella è adatta ad impasti ad idratazione medio alta, tipo baguette e pani della tradizione francese.

Dotata di piedini regolabili per sollevarla da terra e facilitare le operazioni di pulizia.

L'impastatrice è dotata di freno per la regolazione manuale della velocità.

Il motore della forcella è stato studiato per garantire un uso intenso della macchina infatti è di ben 4 KW a 1 velocità e 5.2 KW a 2 velocità. Timer opzionale.

The fork mixer is proper for high/medium hydration dough as baguette and French tradition bread.

Equipped with rubber feet adjustable for lifting up it from earth and to facilitate the cleaning operations.

The fork mixer is provided with brake for the manual regulation of the speed.

The motor of the fork has been designed to guarantee a strong use of the mixer: in fact its power is of 4 KW to 1 speed and 5.2 KW to 2 speeds. The timer is optional.

### MOTORE/MOTOR/MOTEUR



Les pétrins a la fourche est apte pour pâtes avec une hydratation haute/moyenne, type baguette et pains de la tradition française. Douée de petits pieds réglables pour la soulever de terre et faciliter les opérations de nettoyage.

La pétrin est dotée de frein pour la régulation manuelle de la vitesse.

Le moteur de la fourche a été étudié pour garantir un usage intense du pétrin: en effet il est de bien 4 KW à 1 vitesse et 5.2 KW aux 2 vitesses.

La minuterie est optionnel.

### VASCA/BOWL/CUVE





WEIGHT (Kg)	SIZE (cm)	POWER (KW)	DOUGH (Kg)	FLOUR (Kg)	WATER (L)
460	100x130xH 130	4/5.2	25/125	15/75	10/45
500	150x110xH 130	4/5.2	50/180	15/75	18/70

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to alter them without prior notice and when they deem necessary.  
Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve son droit de modifier la production sans préavis



## MACCHINA PER PASTA FRESCA

### PASTA MACHINE

### MACHINE À PÂTE



Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo di diversi formati. Struttura in metallo verniciata bianco- vasca e gancio impastatore in acciaio inox- elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca – versione VW 200 con coltello di serie - versioni VW300 – VW500 con coltello e raffreddamento della zona di estrusione di serie. Optional: coltello pasta elettronico (di serie su VW200-VW300-VW500) Optional: cavalletto su modelli VW300-VW500. Accessori: trafila in lega ottone/bronzo in diversi formati.

Machine to mix and mould egg pasta in different shapes. Metal white painted frame – stainless steel basin and kneader – brass/bronze alloy helix – micro switch on basin lid – model VW200 with standard knife – models VW300-VW500 with standard knife and cooling system. Optional: electronic pasta knife (standard on models VW200-VW300-VW500) Optional: stand on models VW300-VW500. Accessories: brass/Bronze alloy die plate in different shapes.

#### PARTICOLARE/DETAIL/DETAILLE



Machine pour pétrir et extruder la pâte aux œufs en différents formats. Structure en métal vernie en blanche – cuve à crochet pétrisseur en acier inoxydable – hélice en alliage laiton/bronze – micro-interrupteur sur couvercle de cuve – modèle VW200 avec coupe - pâte de série – modèles VW300 – VW500 avec coupe – pâte et système de refroidissement de série. Optionnel : Coupe – pâte électronique (de série sur les modèles VW200-VW300-VW500)- chariot. Optionnel : chevalet sur modèles VW300-VW500. Accessoires : filière en alliage laiton/bronze en différents formats.



MODEL	DIMENSIONS	VOLT	POWER	DOUGH	FLOUR
VW100460 X 230 X H 330	220 V 1 PH	220 V 1 PH	0,25 KW	20 Kg	1 Kg
VW200580 X 280X H 400	400 V 3 PH	400 V 3 PH	0,75 KW	38 Kg	2 Kg
VW300640 x 300 x H 500	400 V 3 PH	400 V 3 PH	0,75 KW	45 Kg	3 Kg
VW500680 X 350 X H 600	400 V 3 PH	400 V 3 PH	1,1 KW	70 Kg	5 Kg

Le caratteristiche e le notizie tecniche sono indicative e non impegnative, la ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.  
 Specification and technical data are informative and not binding, the company reserves the right to alter them without prior notice and when they deem necessary.  
 Les caractéristiques et les données techniques sont simplement indicatives et n'obligent pas la firme, l'entreprise qui réserve son droit de modifier la production sans préavis.



Golden Mix Italia s.r.l. Via Dell'Industria 36/38 36016 Thiene VI Italy  
WWW.GOLDENMIX.IT INFO@PEC.GOLDENMIX.IT INFO@GOLDENMIX.IT  
Partita IVA 03609330240-REA VI 338942 Cap. Sociale €100.000,00 i.v.  
Tel: +39 0445820063

