

# CAIMI

CHOCOLATE  
equipment



# *We temper... you create*



L'azienda è specializzata nella produzione di macchine per la lavorazione di cioccolato e prodotti di pasticceria. Negli anni si è sviluppata una specifica conoscenza anche grazie alle richieste dei numerosi clienti: un formidabile alleato al quale dedichiamo quotidianamente le nostre energie. È grazie alla collaborazione con Maestri cioccolatieri e pasticceri di fama internazionale che GAMI riesce a coniugare la tradizione con la qualità e il progresso tecnologico, avvalendosi di uno staff sempre all'altezza degli obiettivi. Il servizio è accurato, dalla progettazione fino all'assistenza post-vendita, nostro fiore all'occhiello. Questo è il valore aggiunto che, unito alla nostra grande determinazione, ci permette di affrontare le difficili sfide del mercato. Gami già da tempo collabora con prestigiose scuole per pasticceri dove si organizzano corsi di formazione per coloro che intendono acquisire delle particolari, e ormai necessarie, abilità nella lavorazione del cioccolato.

Il percorso fatto fin qui ci dà la certezza che l'impegno e la passione continueranno a darci la spinta per proseguire nel nostro lavoro.

The Company is specialized in the manufacturing of machines for processing chocolate, chocolate compound and confectionery products. Over the years, specific know-how was gained, also thanks to the requests coming from many of our customers: an extraordinary ally to which we daily dedicate our efforts. It is thanks to the cooperation with internationally recognised Professional Chocolatiers and Pastry Chefs that GAMI manages to combine tradition with quality and technological improvement, relying on a team that unflinchingly attains set targets. The feather in our cap is the attentive service we provide, from design through to after-sale assistance. This is the value-added which, together with our great perseverance, helps us to tackle the challenges of an ever more demanding market. For a long time now Gami has been cooperating with prestigious pastry-making schools, where training courses are organised for those who intend to acquire particular, and by now necessary, skills in chocolate processing. The path we have followed so far proves that commitment and passion will continue to inspire us with the drive we need to accomplish our work.



# OUR EQUIPMENT

## Temperatrici / Tempering Machines

Diva8	07-08
Diva12	09-10
Diva25	11-12
Diva25 2-i	13-14
T500	15-16
T520	17-18
T550	19-20
T600	21-22

## One Shot

OnseShot depositor	25-26
One shot accessories	27-28

## Ricopritrici / Enrobing Machines

R400	31-21
R500	33-34
R550	35-36
R600	37-38
R800	39-40

## Carrelli / Enrobing Conveyors

NR400S	43-44
NRD12	45-46
CR - CRZ - NDEC	47-48

## Accessori / Accessories

Dr - Dsr - Drreg - Dec	49-50
Dosing & accessories	51-52

## Dosing machine & Tanks

Sb10	55-56
TS50-TS120-TS250-TS300	57-58

## Tunnel di Raffreddamento / Cooling Tunnels

TR300 - TR400 - TR600	61-62
-----------------------	-------

## Ricopertura fondant / Fondant

65-66

## Granellatore / grain dispenser

Vassoio rotante / rotating tray	69-70
---------------------------------	-------

## Dosatrice / dosing machine

R260

## Rotative / Spinning Machines

rt4 - rt8

## Sprayzzatore / Chocolate sprayer

SV	73-74
----	-------





TEMPERATRICI

TEMPERING MACHINES



# Diva8

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

La vasca, che ha una capacità di 8 kg, è dotata di un mescolatore che manetiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile



# Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal. The bowl has a capacity of 8 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système à bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 8 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'un type de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffée



Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con mesa vibradora calentada, pedal para detener el flujo y para dosificar la cantidad de chocolate. El tanque de capacidad de 8 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro.



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
8 Kg	50 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	1,9 Kw	410x630x1510h mm

\*Different voltage upon request

# Diva12

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

La vasca, che ha una capacità di 12 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.



Dosing device DOS-ST



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile

# Temperatrice

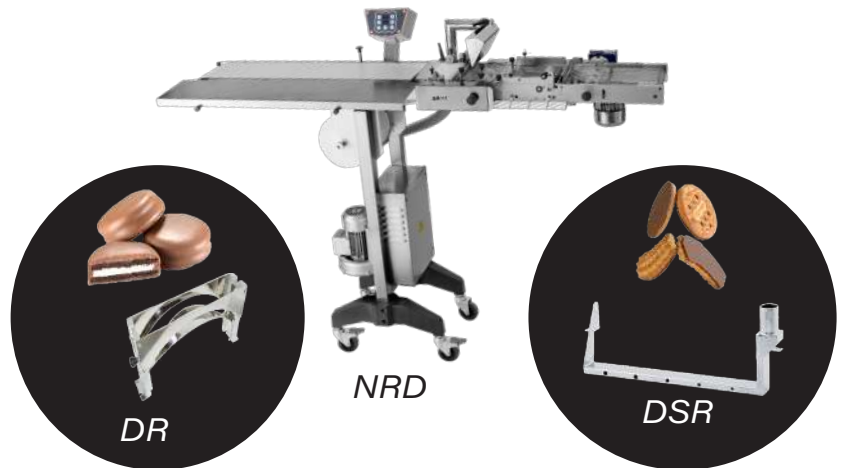
Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal. The bowl has a capacity of 12 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système à bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 12 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'un type de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffée.



Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con mesa vibradora calentada, pedal para detener el flujo y para dosificar la cantidad de chocolate. El tanque de capacidad de 12 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
12 Kg	60 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	1,9 Kw	440x690x1570h mm

\*Different voltage upon request

# Diva25

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI. La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

La vasca, che ha una capacità di 25 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia. L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.

Dosing device DOS-ST



Upon request we can offer the DIVA25 with touch screen panel



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile



# Temperatrice

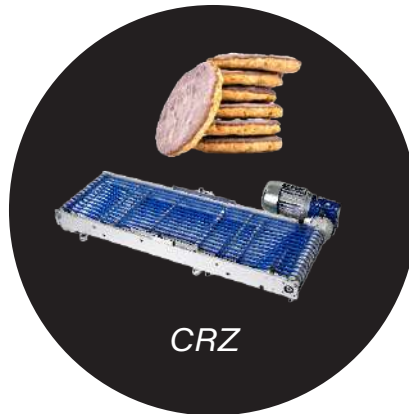
Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The bowl has a capacity of 25kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 25 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre.



Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con pedal de detención del flujo. El tanque de capacidad de 25 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
25 Kg	90 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	3,2 Kw	570x740x1560h mm

\*Different voltage upon request



# Diva25 2-i

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante. Tutti i controlli di temperatura sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

La vasca, che ha una capacità di 25 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia.

L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina. La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore. Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.

Questa macchina temperatrice è inoltre predisposta per lavorare il cioccolato a due ingredienti, ovvero un prodotto molto più denso.



## What is the 2 ingredient chocolate?

Two ingredient chocolate is chocolate made of cocoa mass and sugar. This type of chocolate is much thicker and it's harder to work with.

We make a suitable machine which has a more powerful motor, mixer and other components.

## Dosing device DOS-ST



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile





# Temperatrice

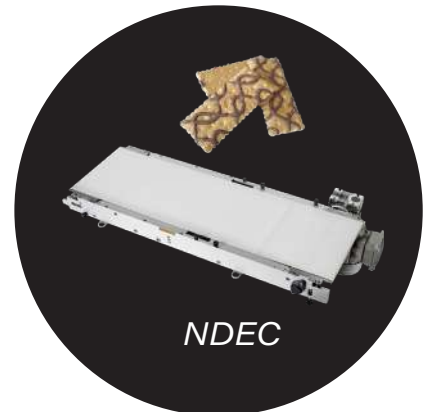
Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The bowl has a capacity of 25kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolate flow in exit is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another. Tempering machine studied for working with 2-ingredient chocolate.



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 25 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.



Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con mesa vibradora calentada, pedal para detener el flujo y para dosificar la cantidad de chocolate. El tanque de capacidad de 25 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro. Templadora apta a la elaboración del chocolate a dos ingredientes.



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
25 Kg	90 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	3,5 Kw	570x740x1560h mm

\*Different voltage upon request

# T500

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

La vasca, che ha una capacità di 45 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia.

L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.



Dosing device DOS-ST



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile

# Temperatrice

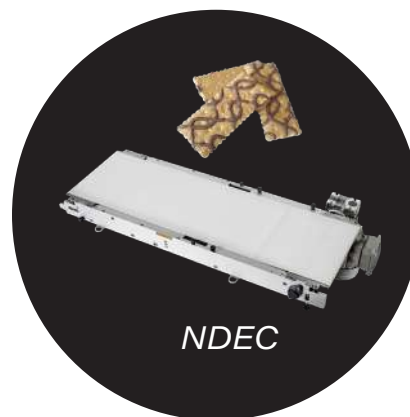
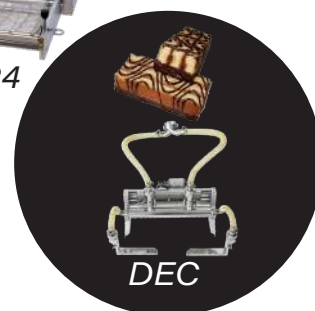
Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. Moreover the chocolate flow is adjustable. The bowl has a capacity of 45 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 45 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante.



Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con pedal de detención del flujo. El tanque de capacidad de 45 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro.



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
45 Kg	170 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	4,3 Kw	680x900x1690h mm

\*Different voltage upon request

# T520

Temperatrice automatica a ciclo continuo, riscaldamento con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

La macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

La vasca, che ha una capacità di 60 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia.

L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

La macchina è completa di pedale per fermare il flusso e per dosare la quantità di cioccolato desiderata quando viene attivato il dosatore.

Il dosatore viene regolato a tempo.

La macchina è completa di tavola vibrante con paletti riscaldati.

Dosing device DOS-ST



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile



# Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with heated vibrating table, flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The bowl has a capacity of 60 kg and it is equipped with a mixer that keeps the chocolate fluid and even. Moreover the chocolat flow is adjustable. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



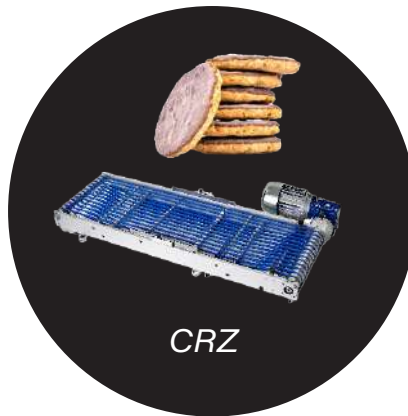
Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 60 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. Cette machine est équipée de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, de dispositif pour le réglage du flux de chocolat, de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et d'une table vibrante chauffante. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre.



Templadora automática de ciclo continuo, calentamiento con sistema de baño maría y refrigeración con sistema de aire mediante compresor frigorífico. Las temperaturas se controlan por medio de sondas de alta precisión. La máquina es equipada con pedal de detención del flujo. El tanque de capacidad de 25 kg, es equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. El tornillo extraíble permite una limpieza rápida y cuidadosa para pasar desde un tipo de chocolate hasta otro. Chasis construida en acero AISI 304.



CR24



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
60 Kg	200 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	4,3 Kw	620x940x1690h mm

\*Different voltage upon request

# T550

Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla fusione con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

La vasca, che ha una capacità di 55 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo. La

macchina presenta un timer di autoaccensione per impostare l'orario di partenza e quindi risparmiare energia elettrica.

Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendocosi un sistema di ricopertura completo di diffusore, soffiante, battirette e dispositivo tagliacode regolabile. Il carrello per ricopertura ha una larghezza di lavoro di 400 mm.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia.

L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.

Per la macchina, già corredata di pedale ferma flusso e dosatore programmabile, è disponibile, su richiesta, una tavola vibrante riscaldata.



Dosing device  
DOS-ST



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile



# Temperatrice

Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The bowl has a capacity of 55 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine to obtain a complete enrobing system with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 400 mm and it is composed of two parts. The first part is the loading one and the second part carries the products into the enrobing chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product. The machine is also equipped with flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. Moreover it is possible to have, upon request, a heated vibrating table. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. La cuve, d'une capacité de 55 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 400 mm. Cette machine, déjà équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, d'un doseur programmable et de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage, peut également recevoir sur demande une table vibrante chauffante.



Templadora automática de ciclo continuo, desde la fusión con sistema de baño maría, hasta el templado con refrigeración mediante compresor frigorífico. Todos los controles de temperaturas son realizados a través de sondas de alta precisión y controladas por una dedicada tarjeta GAMI. El tanque, que tiene una capacidad de 55 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. A la máquina es vinculado un carro, obteniendo así un sistema de recubrimiento completo de difusor, soplante, tope de red y dispositivo corta-colas regulable. El carro para el recubrimiento tiene un ancho de trabajo de 400 mm. La rosca de Arquímedes permite una rápida y cuidadosa limpieza por un paso rápido de la elaboración desde un tipo de chocolate hasta un otro. Para la máquina, ya acompañada de pedal de detención del flujo y dosificación programable, es disponible, previa solicitud, una mesa vibrante calentada, útil en la preparación de la pralinería, huevos pascuales y sujetos huecos.



DR



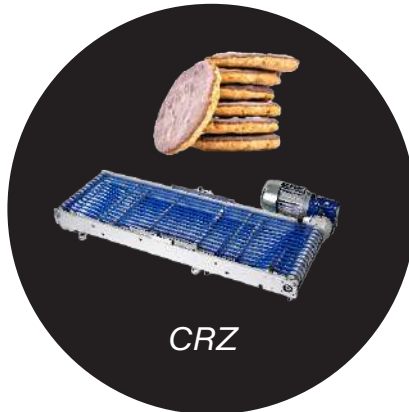
DSR



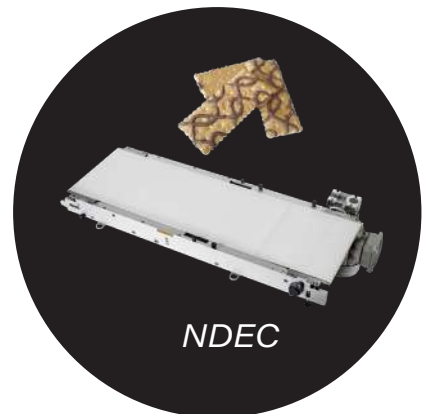
DRREG



DEC



CRZ



NDEC



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
55 Kg	240 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	4,3 Kw	1020x990x1610h mm

\*Different voltage upon request

# T600

Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla fusione con sistema a bagnomaria, reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendo così un sistema di ricopertura completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode regolabile.

Il carrello per ricopertura ha una larghezza di lavoro di 600 mm.

La vasca, che ha una capacità di 80 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato la scheda elettronica automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia.

L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.



Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile

# Temperatrice

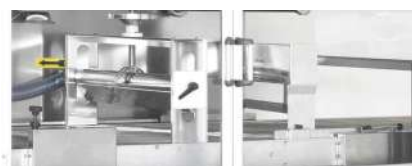
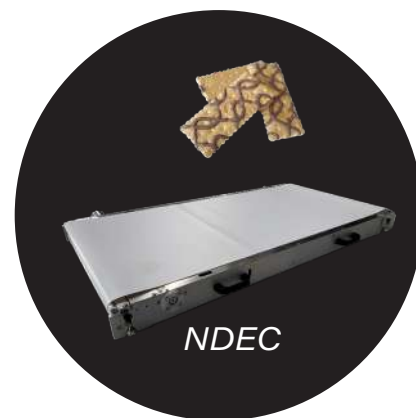
Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The bowl has a capacity of 80 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine by obtaining an enrobing system complete also with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 600 mm and it is composed of two parts. The first part is the loading one and the second part carries the products into the enrobing chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product. The machine is also equipped with flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



Machine tempéruse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. La cuve, d'une capacité de 80 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 600 mm. La machine est déjà équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable.



Templadora automática de ciclo continuo, desde la fusión con sistema de baño maría, hasta el templado con refrigeración mediante compresor frigorífico. El tanque, que tiene una capacidad de 80 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. Todos los controles de temperaturas son realizados a través de sondas de alta precisión y controladas por una dedicada tarjeta GAMI. A la máquina es vinculado un carro, obteniendo así un sistema de recubrimiento completo de difusor, soplante, tope de red y dispositivo corta-colas regulable. El carro para el recubrimiento tiene una ancho de trabajo de 600 mm. La rosca de Arquímedes permite una rápida y cuidadosa limpieza por un paso rápido de la elaboración desde un tipo de chocolate hasta a otro.



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
80 Kg	320 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	6,4 Kw	1460x1270x1760h mm

\*Different voltage upon request



# T600P

Temperatrice automatica a ciclo continuo, dalla fusione con sistema a bagnomaria, , reso uniforme e preciso tramite una pompa di ricircolo liquido riscaldante.

Il raffreddamento con sistema ad aria tramite compressore frigorifero garantisce una potenza maggiore nei momenti richiesti e rende possibile la variazione del cioccolato in uscita mantenendolo a temperatura costante.

Tutti i controlli di temperatura sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da software PLC.

Alla macchina è abbinato un carrello, ottenendo così un sistema di ricopertura completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode regolabile.

Il carrello per ricopertura ha una larghezza di lavoro di 600 mm.

La vasca, che ha una capacità di 80 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene il cioccolato fluido e omogeneo.

La coclea costruita interamente in acciaio inox permette il ricircolo del prodotto ed è comandata da inverter per poterne controllare la velocità e quindi la quantità di cioccolato in erogazione.

Alla fine dell'erogazione cioccolato il software PLC automaticamente comanda una rotazione inversa alla coclea per poter "svuotare" le tubazioni per evitare difficili ripartenze successive.

Un sistema semplice e veloce permette estrazione della coclea per una accurata pulizia.

L'estrazione viene effettuata in meno di 5 minuti e senza l'ausilio di utensili se non di quelli da noi forniti con la macchina.



*Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile*



# Temperatrice

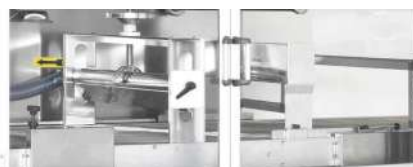
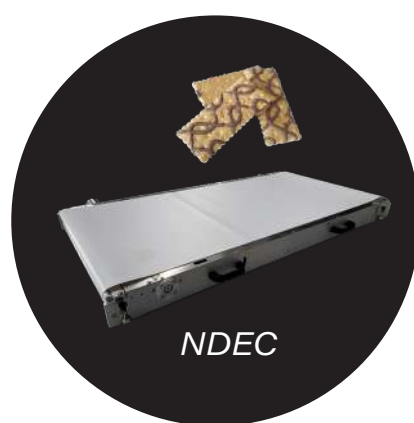
Automatic, continuous operation tempering machine from melting by bain-marie to tempering by cooling gas with refrigerant compressor. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The bowl has a capacity of 80 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine by obtaining an enrobing system complete also with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 600 mm and it is composed of two parts. The first part is the loading one and the second part carries the products into the enrobing chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product. The machine is also equipped with flow stopping and dosing foot pedal, and automatic starting timer. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of chocolate to another.



Machine tempéreuse automatique à travail continu, de la fonte avec système au bain-marie jusqu'au tempérage avec refroidissement par compresseur frigorifique. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de chocolat à l'autre. La cuve, d'une capacité de 80 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient le chocolat fluide et homogène. La machine est associée à un chariot d'enrobage en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 600 mm. La machine est déjà équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable.



Templadora automática de ciclo continuo, desde la fusión con sistema de baño maría, hasta el templado con refrigeración mediante compresor frigorífico. El tanque, que tiene una capacidad de 80 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene el chocolate fluido y homogéneo. Todos los controles de temperaturas son realizados a través de sondas de alta precisión y controladas por una dedicada tarjeta GAMI. A la máquina es vinculado un carro, obteniendo así un sistema de recubrimiento completo de difusor, soplane, tope de red y dispositivo corta-colas regulable. El carro para el recubrimiento tiene una ancho de trabajo de 600 mm. La rosca de Arquímedes permite una rápida y cuidadosa limpieza por un paso rápido de la elaboración desde un tipo de chocolate hasta un otro.



Bowl capacity	Kg/h	Standard Voltage *	Power	Dimensions
80 Kg	320 kg/h	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	?? Kw	1420x1270x1830h mm

\*Different voltage upon request

# CDS275

---

Automatic molding system, composed by:

## MOULDS LOADER

The loader has the function of shifting the moulds to the tempering machine dosage conveyor. The speed is adjustable according to the expected production cycle. The transfer is carried out by the use of an electric motor controlled by plc.

## MOULDS HEATING SYSTEM

The loader is provided with a heating system for the moulds having the following characteristics:

- ELECTRIC HEATING GROUP WITH INFRARED LAMPS, necessary to eliminate the layer of dump on the mould surface at the cooling tunnel outlet.
- DIGITAL THERMOSTAT for temperature management (display and setting).

## MOULDS DOSING UNIT

The dispenser has the function of measuring the amount of desired chocolate inside the mould hollows. The chocolate feeds the dosing unit from a 3-way valve mounted at the tempering outlet.

## MOULDS VIBRATING UNIT

The vibrator has the function of vibrating the moulds to distribute the chocolate inside the hollows and eliminate any bubbles of air created during the dosing process. The intensity of vibration can be adjusted.

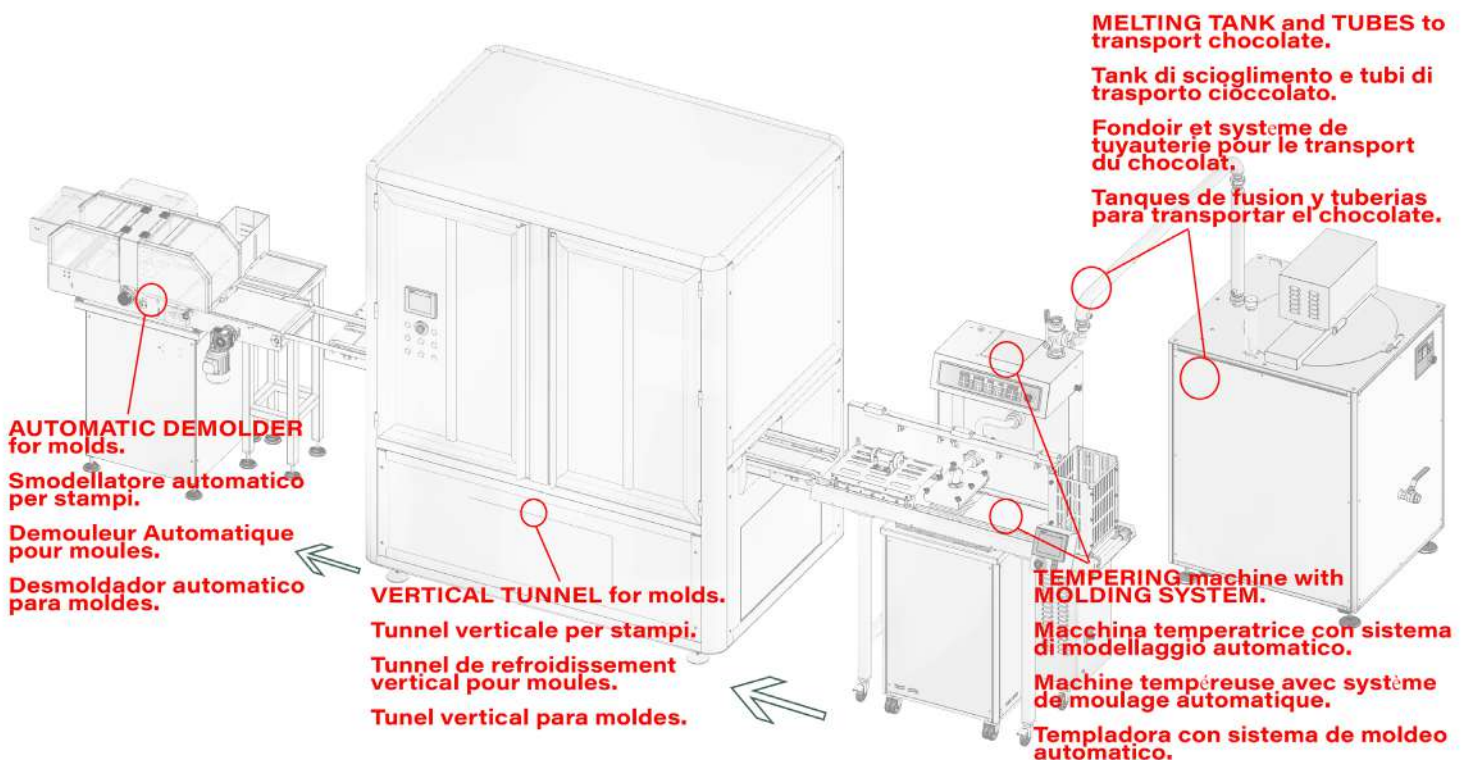
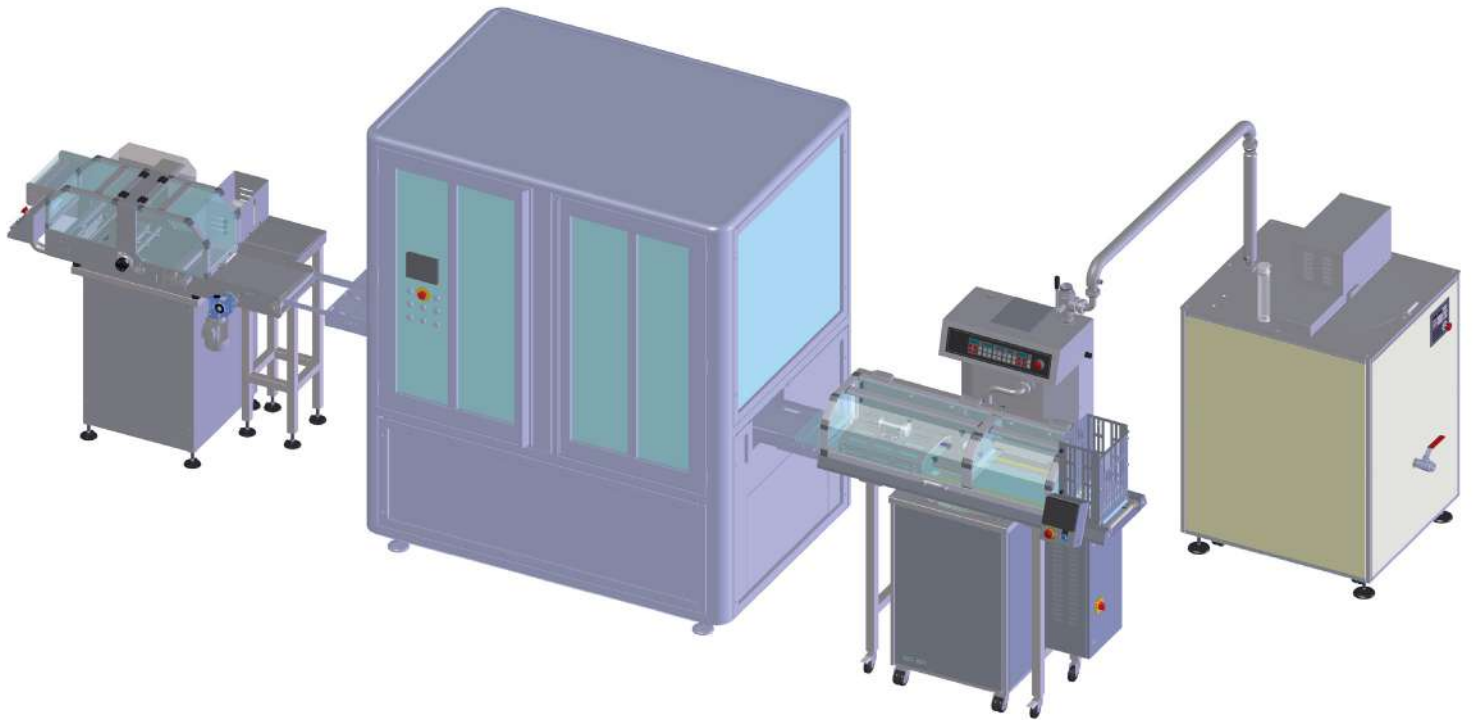
The productivity of the system depends very much on the speed of the cooling tunnel.  
We can say that our system can dose 10 molds per minute.

It is compatible with Diva25 + T500 + T520 machines.  
Studied and designed for 275mm wide molds.





# Full chocolate molding line





ONE SHOT

DOSING MACHINE





# OSR275

Grazie a una singola operazione, denominata "One-Shot" la macchina permette la realizzazione di prodotti ripieni (creme o cioccolato) mediante il dosaggio simultaneo del cioccolato, che forma il guscio del prodotto, e della crema che ne costituisce il ripieno. La macchina prevede l'impiego di ingranaggi con i quali si possono eseguire, con grande precisione, piccoli e grandi dosaggi. E' possibile scegliere e impostare, tramite un apposito "menu ricette", la modalità di lavoro desiderata. La macchina è inoltre equipaggiata di resistenze rosse riscaldate e RIMOVIBILI in silicone che permettono una facile e veloce pulizia di ogni singola parte in appositi lavaoggetti. La testata è smontabile in modo semplice e veloce al fine di effettuare le normali operazioni di pulizia e ridurre al minimo i tempi necessari ai cambi di produzione.



# One Shot dosing machine

Thanks to a single operation, called "One-Shot" the machine allows the realization of filled products (creams or chocolate) through the simultaneous dosing of the chocolate, which forms the shell of the product, and the cream that constitutes the filling. It can also be used to dose and realize any type of solid/thick product.

The machine provides the use of gears with which can perform, with great precision, small and large dosages. It is possible to choose and set, through a special menu "recipes", the desired working mode. The machine is also equipped with 2 heated red silicon heaters, which are removable and allow easy and quick cleaning of every single part. The head can be disassembled quickly and easily in order to carry out normal cleaning operations and minimize the time needed for production changes.

The machine's frame is realized with anodized hardened aluminium and stainless/steel fine material.

Grâce à une simple opération, appelée "One-Shot", cette typologie de machine permet la réalisation de produits fourrés de crème par un dosage simultané du chocolat qui forme une coque et de la crème pour la ganache. La machine prévoit l'emploi des engrenages grâce auxquels on peut faire très précisément des petits et grands dosages. En outre la machine, au-delà de travailler avec la technologie "One-Shot", peut être utilisée indifféremment aussi pour doser et réaliser tous les sortes de produits solides. Il est possible de choisir et de régler dans la machine le mode de travail que vous souhaitez utiliser à travers un logiciel de dernière génération. Ce logiciel a une interface graphique qui permet une gestion simple et intuitive en utilisant un spécial « menu recettes ». La machine est équipée avec des résistances en silicone AMOVIBLES (1.400,00 €) afin de permettre un nettoyage et démontage facile et rapide en lavant toutes pièces dans le lave-vaisselle et, afin de réduire au minimum les temps nécessaires de changements de production.

Mediante una sola operación, denominada "One Shot" esta tipología de máquina permite de realizar productos rellenos de crema a través de la dosificación simultánea del chocolate que crea la coquilla del producto y la crema que es el relleno. La máquina preve el uso de engranajes con los cuales se pueden realizar, con grande precisión, pequeñas y grandes dosis. Es posible elegir y establecer en la máquina, a través un especial menú de recetas, la modalidad de trabajo que se desea utilizar. La máquina es asimismo equipada con resistencias rojas calentadas, en silicón, desmontables que permiten una sencilla y rápida limpieza en cada parte con lavavajillas. La cabeza es desmontable in modo simple y rápido a fin de realizar las normales operaciones de limpieza y reducir al mínimo los tiempos necesarios para los cambios de producción.



*Dosing head for pralines  
This dosing head is made based on the dimensions of the mould*

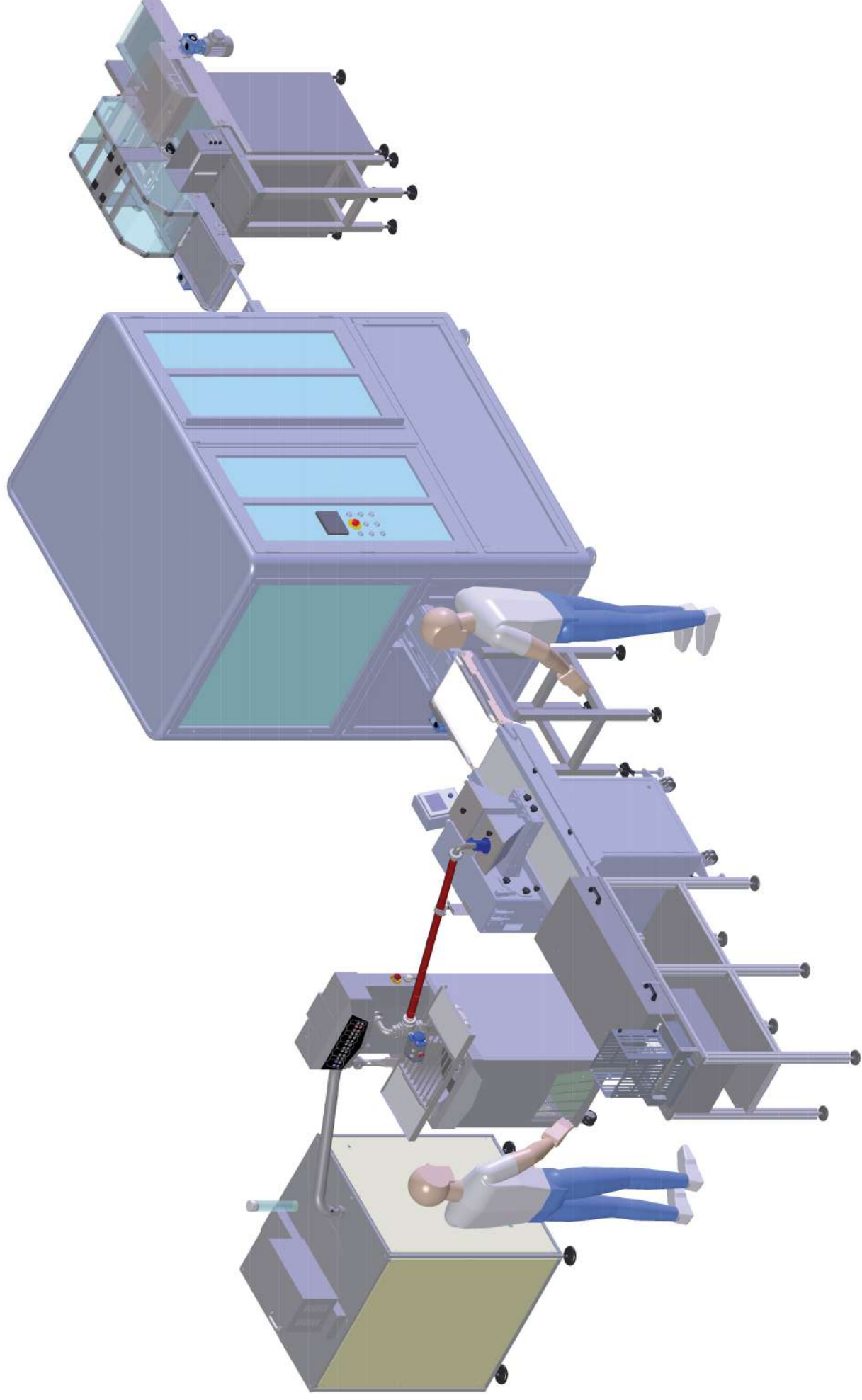


*Dosing head for chocolate bars  
This dosing head is made based on the dimensions of the mould*

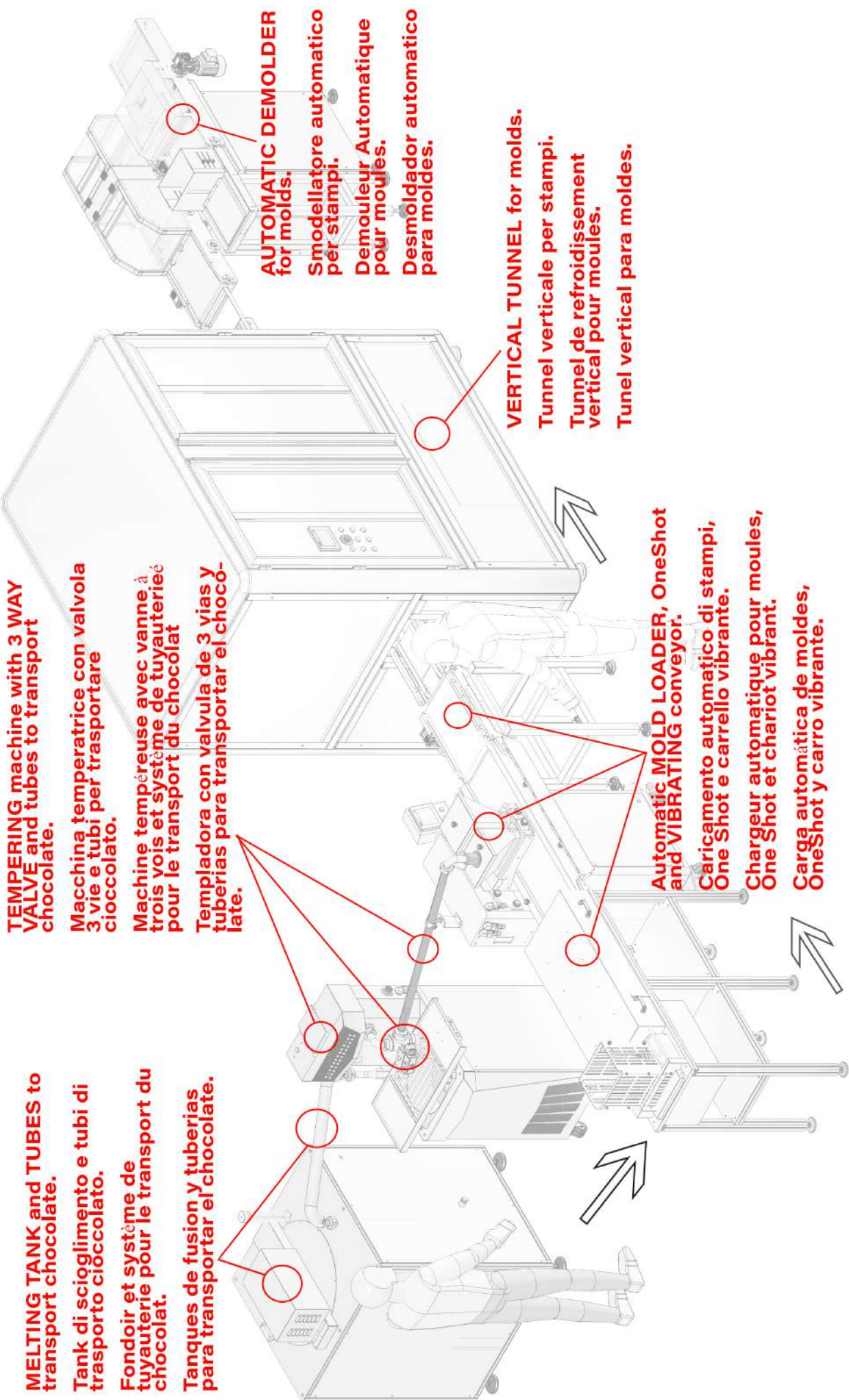
Bowl capacity	Standard Voltage	Power	Dimensions
6 Kg each hopper	230/400V - 50 Hz - 3 Phase	2,4 Kw	1170x720x1380h mm



Linea di modellaggio OneShot per praline / barrette RIPIENE  
OneShot Moulding line for FILLED chocolate







**TEMPERING machine with 3 WAY VALVE and tubes to transport chocolate.**

**Macchina temperatrice con valvola 3 vie e tubi per trasportare cioccolato.**

**Machine tempéreuse avec vanne à trois voies et système de tuyauterie pour le transport du chocolat**

**Templadora con valvula de 3 vias y tuberías para transportar el chocolate.**

**MELTING TANK and TUBES to transport chocolate.**

**Tank di scioglimento e tubi di trasporto cioccolato.**

**Fondoir et système de tuyauterie pour le transport du chocolat.**

**Tanques de fusion y tuberías para transportar el chocolate.**

**AUTOMATIC DEMOLDER for molds.**  
**Smollatore automatico per stampi.**  
**Demouleur Automatique pour moules.**  
**Desmoldador automatico para moldes.**

**VERTICAL TUNNEL for molds.**  
**Tunnel verticale per stampi.**  
**Tunnel de refroidissement vertical pour moules.**  
**Tunel vertical para moldes.**

**Automatic MOLD LOADER, OneShot and VIBRATING conveyor.**  
**Caricamento automatico di stampi, One Shot e carrello vibrante.**  
**Chargeur automatique pour moules, One Shot et chariot vibrant.**  
**Carga automática de moldes, OneShot y carro vibrante.**





RICOPRITRICI

ENROBING MACHINES



# R400

Macchina per ricoprire prodotti dolciari, utilizzando surrogato di cioccolato o altre coperture che non necessitano di temperaggio.

La vasca, che ha una capacità di 25 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene la copertura fluida e omogenea.

Scioglie a bagnomaria e mescola le coperture mantenendo la temperatura uniforme.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI. Un sistema di ricopertura prevede l'abbinamento della macchina a un carrello ricopritore completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode.

La macchina è inoltre dotata di pedale per fermare il flusso e per il dosaggio della quantità di prodotto desiderata, e di timer di autoaccensione programmabile.

Inoltre il flusso del prodotto è regolabile.

Struttura costruita in acciaio AISI 304.



# R400CE

Stesso modello descritto qui sopra, ma con coclea estraibile.

Same model as above but with extractable auger.

A simple and fast system allows the extraction of the auger for deep cleaning. The extraction is carried out in less than 5 minutes and without the use of tools other than those supplied by us with the machine.

# Ricopritrice

Automatic, continuous operation enrobing machine melting by bain-marie. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with a flow stopping and dosing foot pedal and an automatic starting timer. The bowl has a capacity of 25kg and it is equipped with a mixer that keeps the coating fluid and even. Moreover the speed of the coating flow in exit is adjustable. AISI304 steel casing. - Heated bowl ramps to allow an easier fallen of the coating. - Heated cover by thermo-regulated infrared rays (OPTIONAL)



Machine à enrober les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 25 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient la couverture fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. De plus, il est possible d'ajouter un système d'enrobage qui prévoit d'associer à la machine un chariot d'enrobage équipé d'un diffuseur, d'une soufflerie, d'un égouttoir vibrant et d'un briseur de filaments. La machine est ensuite équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable



Máquina para cubrir productos de confitería, utilizando sucedáneos del chocolate y otras coberturas que no necesitan ser templadas. El tanque, que tiene una capacidad de 25 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene la cobertura fluida y homogénea. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. Todos los controles de temperaturas son realizados a través sondas de alta precisión y controladas por una dedicada tarjeta GAMI. Un sistema de cobertura prevé la combinación de la máquina a un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas. Estructura construida en acero AISI 304.



DR



DSR

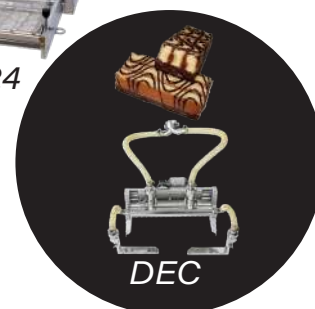


DRREG



CR24

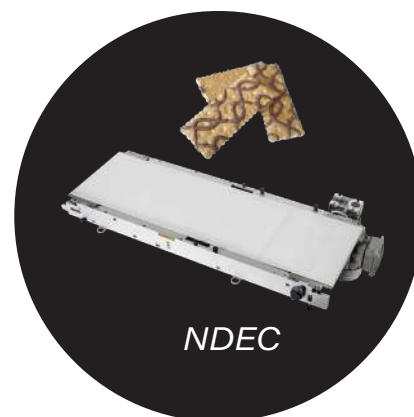
NR400S



DEC



CRZ



NDEC



Cap. vasca/ Bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
25Kg	230/400V - 50 Hz	2,7Kw	570x740x1560h mm



# R500

Macchina per ricoprire prodotti dolciari, utilizzando surrogato di cioccolato o altre coperture che non necessitano di temperaggio.

La vasca, che ha una capacità di 45 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene la copertura fluida e omogenea. Scioglie a bagnomaria e mescola le coperture mantenendo la temperatura uniforme.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI. Un sistema di ricopertura prevede l'abbinamento della macchina a un carrello ricopritore completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode.

La macchina è inoltre dotata di pedale per fermare il flusso e per il dosaggio della quantità di prodotto desiderata, e di timer di autoaccensione programmabile.

Inoltre il flusso del prodotto è regolabile.

Struttura costruita in acciaio AISI 304.



*Removable, stainless steel, auger  
Coccola in acciaio inox, estraibile*

# Ricopritrice

Automatic, continuous operation enrobing machine melting by bain-marie. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The machine is complete with a flow stopping and dosing foot pedal and an automatic starting timer. The bowl has a capacity of 45kg and it is equipped with a mixer that keeps the coating fluid and even. Moreover the speed of the coating flow in exit is adjustable. AISI304 steel casing. - Heated bowl ramps to allow an easier fallen of the coating. - Heated cover by thermo-regulated infrared rays (OPTIONAL)



Machine à enrober les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La cuve, d'une capacité de 45 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient la couverture fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. De plus, il est possible d'ajouter un système d'enrobage qui prévoit d'associer à la machine un chariot d'enrobage équipé d'un diffuseur, d'une soufflerie, d'un égouttoir vibrant et d'un briseur de filaments. La machine est ensuite équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable.



Máquina para cubrir productos de confitería, utilizando sucedáneos del chocolate y otras coberturas que no necesitan ser templadas. El tanque, que tiene una capacidad de 45 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene la cobertura fluida y homogénea. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. Todos los controles de temperaturas son realizados a través de sondas de alta precisión y controladas por una dedicada tarjeta GAMI. Un sistema de cobertura prevé la combinación de la máquina a un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas. Estructura constuida en acero AISI 304.



DR



DSR



DRREG



NR400S

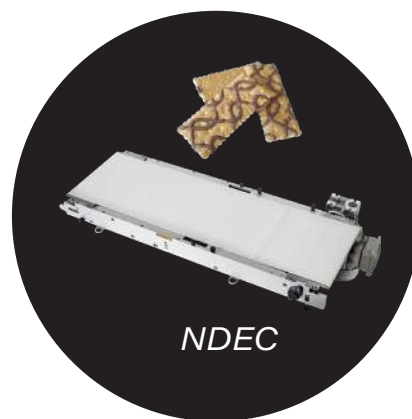
CR24



DEC



CRZ



NDEC



Cap. vasca/ Bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
45Kg	230/400V - 50 Hz	3,3Kw	680x900x1690h mm

# R550

Questa macchina è stata progettata e concepita per sciogliere il cioccolato al fine di poterlo utilizzare nell'industria dolciaria e/o nella pasticceria.

Macchina utilizzata per ricoprire prodotti dolciari utilizzando surrogato di cioccolato o altre coperture che non necessitano di temperaggio.

La vasca, che ha una capacità di 55 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene la copertura fluida e omogenea.

Tutti i controlli di temperatura sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

Il surrogato viene sciolto a bagnomaria e continuamente mescolato per mantenerne la temperatura uniforme e costante.

La macchina è dotata di pedale per fermare il flusso del prodotto e di timer di autoaccensione programmabile.

La coclea estraibile consente una veloce e accurata pulizia per un rapido passaggio dalla lavorazione di un tipo di ricopertura ad un altro.

Il sistema di ricopertura in dotazione prevede l'abbinamento della macchina a un carrello ricopritore completo di diffusore, soffiante, battirete e dispositivo tagliacode.

Il carrello ricopritore ha una larghezza di lavoro di 400 mm.

Struttura vasca costruita in acciaio AISI 304.



*Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile*

# Ricopritrice

This machine is to enrobe confectionary products using chocolate compound or other coatings that does not need tempering process. The bowl has a capacity of 55 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The coatings are melted by bain-marie system, which maintains a uniform temperature. The machine is complete with a flow stopping and dosing foot pedal and an automatic starting timer. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine to obtain a complete enrobing system with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 400 mm and it is composed of two parts. The first one is the loading one and the second one carries the product into the coating chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product.



Machine à enrober les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. La cuve, d'une capacité de 55 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient la couverture fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La machine est associée à un chariot en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 400 mm. La machine est ensuite équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de couverture à l'autre.



Máquina para cubrir productos de confitería, utilizando sucedáneos del chocolate y otras coberturas que no necesitan ser templadas. El tanque, que tiene una capacidad de 55 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene la cobertura fluida y homogénea. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. Un sistema de cobertura prevé la combinación de la máquina a un carro cubridor completo con difusor, soplador, tope de red y dispositivo corta-colas. Estructura constuida en acero AISI 304.



DR



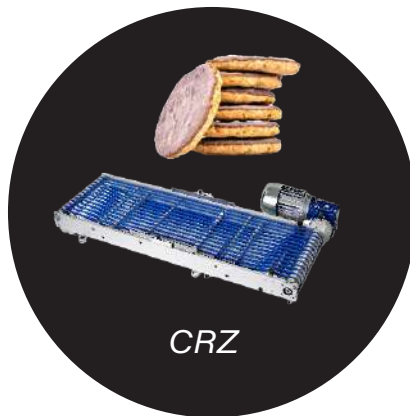
DSR



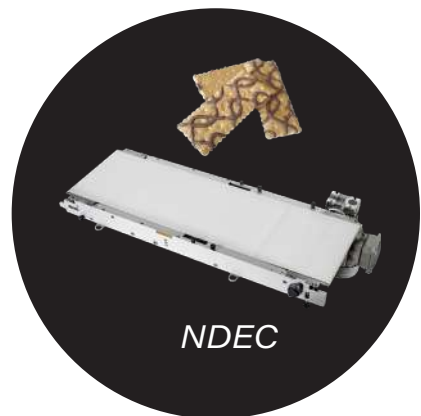
DRREG



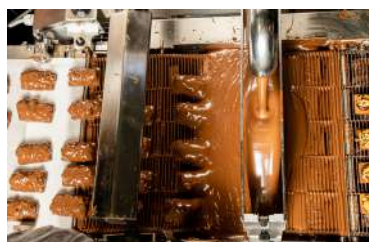
DEC



CRZ



NDEC



Cap. vasca/ bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
55Kg	230/400V - 50 Hz	5,3Kw	1020x990x1610h mm



# R600

Macchina per ricoprire prodotti dolciari, utilizzando surrogato di cioccolato o altre coperture che non necessitano di temperaggio.

La vasca, che ha una capacità di 80 kg, è dotata di un mescolatore che mantiene la copertura fluida e omogenea. Scioglie a bagnomaria e mescola le coperture mantenendo la temperatura uniforme.

Tutti i controlli di temperatura sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da scheda dedicata GAMI.

La macchina è dotata di pedale per fermare il flusso, e per il dosaggio della quantità di prodotto desiderata, e di timer di auto-accensione programmabile. Inoltre il flusso del prodotto è regolabile.

Un sistema di ricopertura prevede l'abbinamento della macchina a un carrello ricopritore completo di diffusore, soffiante, battirette e dispositivo tagliacode. Il carrello ricopritore ha una larghezza di lavoro di 600 mm.

La coclea estraibile consente una veloce e accurata pulizia per un rapido passaggio dalla lavorazione di un tipo di ricopertura ad un altro.

Struttura costruita in acciaio AISI 304.



*Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile*

# Ricopritrice

This machine is to enrobe confectionary products using chocolate compound or other coatings that does not need tempering process. The bowl has a capacity of 80 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The coatings are melted by bain-marie system, which maintains a uniform temperature. The machine is complete with a flow stopping and dosing foot pedal and an automatic starting timer. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine to obtain an enrobing system complete also with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 600 mm and it is composed of two parts. The first one is the loading one and the second one carries the product into the coating chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of coating to another.



Machine à enrober les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. La cuve, d'une capacité de 80 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient la couverture fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La machine est associée à un chariot en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 600 mm. La machine est ensuite équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de couverture à l'autre.



Máquina para cubrir productos de confitería, utilizando sucedáneos del chocolate y otras coberturas que no necesitan ser templadas. El tanque, que tiene una capacidad de 80 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene la cobertura fluida y homogénea. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. A la máquina es vinculado un carro, obteniendo así un sistema de recubrimiento completo de difusor, soplane, tope de red y dispositivo corta-colas regulable. El carro para el recubrimiento tiene un ancho de trabajo de 600 mm. Estructura constuida en acero AISI 304.



DR



DSR



DRREG



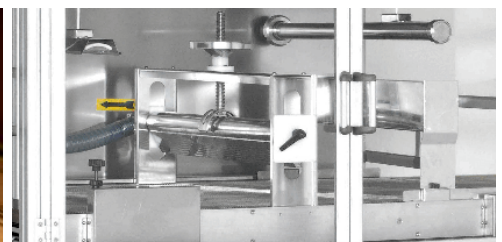
DEC



CRZ



NDEC



Cap. vasca/ Bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
80Kg	230/400V - 50 Hz	5,7Kw	1460x1270x1760h mm

# R800

Macchina per ricoprire prodotti dolciari, utilizzando surrogato di cioccolato o altre coperture che non necessitano di temperaggio. La vasca, che ha una capacità di 60 kg, è dotata di sensore di livello e di un mescolatore oscillante che mantiene la copertura fluida e omogenea sciogliendola a bagnomaria.

Tutti i controlli di temperature sono effettuati tramite sonde ad alta precisione e controllate da PLC.

La risalita del prodotto dalla vasca al beccuccio d'uscita è affidata ad una coclea estraibile che consente una veloce e accurata pulizia della macchina per un rapido passaggio dalla lavorazione di un tipo di copertura ad un altro. Il flusso del prodotto in uscita è regolabile. La macchina è dotata di una valvola manuale posta sul beccuccio e può quindi essere utilizzata sia per la ricopertura totale del prodotto, sia per la ricopertura solo del fondo.

La R800 è dotata di un sistema di ricopertura completo composto da:

- 1- Carrello ricopritore con larghezza di lavoro di 800 mm. Il carrello è estraibile per un'accurata pulizia, inoltre la macchina viene fornita con apposito carrello di estrazione per facilitarne lo smontaggio.
- 2- Diffusore a 2 veli per ricopertura totale e diffusore per copertura solo fondo prodotto
- 3- Soffiante aria regolabile in altezza ed intensità per eliminare l'eccesso di copertura dai prodotti
- 4- Battirete motorizzato e regolabile in intensità
- 5- La vaschetta di raccolta del cioccolato posta sotto alla rete di ricopertura dove i prodotti, per affogamento, vengono ricoperti sul fondo, è riscaldata per mantenere la temperatura corretta di ricopertura.

6- Cover con lampade riscaldate e regolabili in intensità

Tutta la macchina è costruita in acciaio AISI 304 ed è controllata e programmabile tramite pannello di controllo touch screen con:

- 1- Possibilità di configurare la linea tramite la funzione ricette
- 2- Lista di allarmi con possibili soluzioni
- 3- Teleassistenza su richiesta

**Modelli più larghi su richiesta!  
Wider models upon request!**



*Removable, stainless steel, auger  
Coclea in acciaio inox, estraibile*



# Ricopritrice

This machine is to enrobe confectionary products using chocolate compound or other coatings that does not need tempering process. The bowl has a capacity of 60 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. All temperatures are controlled through high precision probes and by GAMI dedicated card. The coatings are melted by bain-marie system, which maintains a uniform temperature. The machine is complete with a flow stopping and dosing foot pedal and an automatic starting timer. A wire-mesh conveyor is supplied with the machine to obtain an enrobing system complete also with dispenser, blower, wire-mesh beater and tail-cutting device. The enrobing wire-mesh conveyor has a working width of 800 mm and it is composed of two parts. The first one is the loading one and the second one carries the product into the coating chamber. Under the wire-mesh is positioned a stainless steel bowl equipped with feed roller and scraper for covering the bottom of the product. The extractable auger allows a deep and fast cleaning for switching swiftly from processing one type of coating to another.



Machine à enrober les confiseries en utilisant du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. La cuve, d'une capacité de 60 kg, est équipée d'un mélangeur qui maintient la couverture fluide et homogène. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. Toutes les températures sont contrôlées grâce à des sondes haute précision et à une carte électronique dédiée. La machine est associée à un chariot en obtenant ainsi un système de couverture avec diffuseur, soufflerie, égouttoir vibrant et dispositif briseur de filaments réglable. Le chariot d'enrobage a une largeur de travail de 800 mm. La machine est ensuite équipée de pédale d'arrêt d'écoulement, de déclencheur à temps pour l'auto-démarrage et d'un doseur programmable. La vis amovible permet un nettoyage rapide et précis pour le passage rapide de la préparation d'une sorte de couverture à l'autre.



Máquina para cubrir productos de confitería, utilizando sucedáneos del chocolate y otras coberturas que no necesitan ser templadas. El tanque, que tiene una capacidad de 60 kg, se ha equipado con un mezclador que mantiene la cobertura fluida y homogénea. Derrite a baño maría y mezcla las coberturas manteniendo la temperatura uniforme. A la máquina es vinculado un carro, obteniendo así un sistema de recubrimiento completo de difusor, soplante, tope de red y dispositivo corta-colas regulable. El carro para el recubrimiento tiene un ancho de trabajo de 800 mm. Estructura constuida en acero AISI 304.



Cap. vasca/ Bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
60Kg	230/400V - 50 Hz	7,5Kw	1500x1410x2130h mm





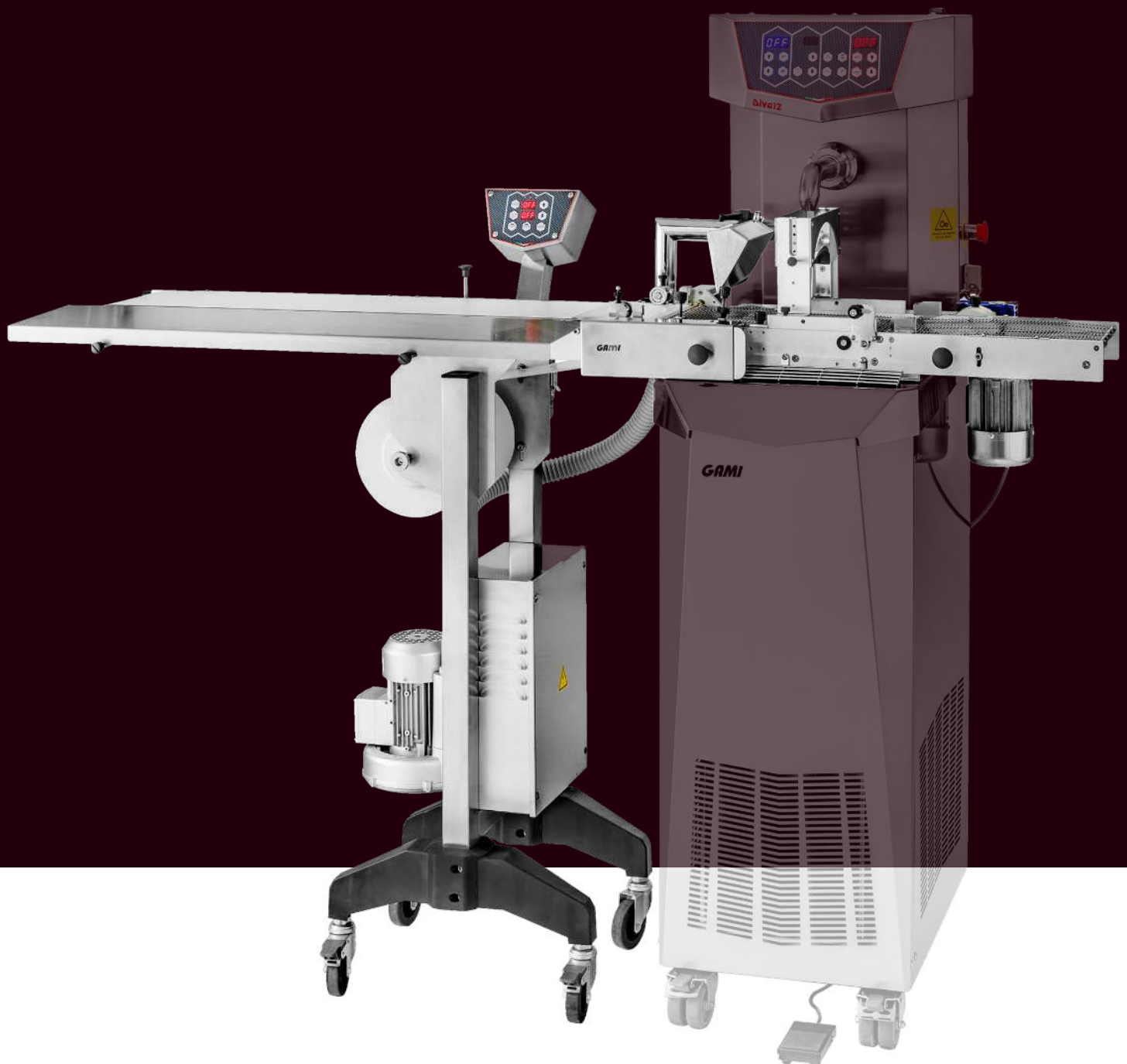
CARRELLI per RICOPERTURA  
& ACCESSORI

ENROBING CONVEYORS  
& ACCESSORIES



# NRD12

*Il carrello di ricopertura NRD12 è adatto per ricoprire prodotti di pralineria e pasticceria, dai biscotti fino alle torte. La rete di carico può essere fermata durante il posizionamento del prodotto da ricoprire, per riprendere poi il movimento alla semplice pressione di un pomello. Grazie a questo speciale sistema, l'intero procedimento può essere svolto da un solo operatore che potrà facilmente spostarsi dalla zona di carico e ricopertura al nastro di uscita del prodotto. Il carrello è provvisto di battirete e dispositivo tagliacode ed è smontabile; staccando la rete di ricopertura sulla quale non è montato alcun componente elettrico, infatti, è possibile eseguire un accurato lavaggio. E' poi possibile utilizzare lo stesso carrello come carrellino CR per tartufi staccando la parte tappeto.*



# Carrello per ricopertura

The NRD12 enrobing belt conveyor is suitable for pralines and pastry products, from biscuits to cakes. The loading wire-mesh can be stopped during positioning of the product to be enrobed; movement can be resumed by simply pressing a knob. Thanks to this special system, the entire procedure can be carried out by just one operator, who can easily move from the loading and enrobing area to the product exit conveyor. The conveyor is provided with a wire-mesh belt beater, a tail cutting device and a blower and can be easily disassembled for a deep and fast cleaning as no electrical component is mounted. Moreover the enrobing wire-mesh can be also removed for using it with a rotating table for truffles production. The wire-mesh belt width is 200 mm.



Le chariot d'enrobage NRD12 est parfait pour la production de pralines et pâtisseries, en partant des biscuits jusqu'aux gâteaux. La grille de chargement peut être arrêtée pendant le positionnement du produit à enrober, puis reprendre le mouvement à la simple pression du bouton. Grâce à ce système spécial, toute la procédure peut se dérouler avec une seule personne qui pourra facilement se déplacer de la zone de chargement et enrobage au tapis de sortie du produit. Le chariot est équipé d'un égouttoir vibrant, d'un dispositif briseur de filaments et de soufflerie et il est démontable ; en décrochant la bande-grille d'enrobage, où aucun composant électrique n'est monté, il est possible d'effectuer un lavage soigné.



El carro para recubrimiento NRD12, aplicado a una máquina templadora, es apto para recubrir productos de pralinería y pastelería, desde galletas a tortas. La red de carga puede ser detenida durante el posicionamiento del producto a recubrir. Todo el procedimiento puede hacerse por un solo operador que podrá moverse fácilmente desde la zona de carga y recubrimiento hasta la cinta de salida del producto. El carro tiene tope de red y dispositivo corta-colas y es desmontable. Desmontando la red de recubrimiento, sin componentes eléctrico, es posible una limpieza perfecta. Red de recubrimiento de 200 mm.



Compatible with:  
Diva 12

Largh.lavoro/ Working width	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
200mm	0,3 Kw	500x41670x1070hmm



# NR400S

*Il carrello per ricopertura NR400S, abbinato a macchine temperatrici o ricopritrici, è adatto per prodotti di pralineria e pasticceria, dai biscotti fino alle torte.*

*La rete di carico può essere fermata durante il osizionamento del prodotto da ricoprire, per riprendere poi il movimento alla semplice pressione di un pomello. Grazie a questo speciale sistema, l'intero procedimento può essere svolto da un solo operatore che potrà facilmente spostarsi dalla zona di carico e ricopertura al nastro di uscita del prodotto. Ogni carrello è provvisto di battirete e dispositivo tagliacode.*

*Tutti i modelli sono smontabili. Staccando la rete di ricopertura, sulla quale non è montato alcun componente elettrico, è possibile eseguire un accurato lavaggio.*

*Il carrello, provvisto di soffiante, è disponibile con larghezze di lavoro di 250 mm o 300 mm. La velocità di avanzamento è regolabile.*

*Anche i carrelli della serie CR possono essere abbinati a macchine temperatrici o ricopritrici. Sono disponibili in due versioni, modello CR24, con battirete e il modello CR24T, provvisto di battirete e dispositivo tagliacode con larghezze di lavoro di 250 mm o 300 mm.*

*Su richiesta, sono disponibili accessori per coperture totali o parziali e per decorazioni particolari.*

## **ATTENZIONE!**

*Se questo carrello dev'essere usato su più macchine diverse, dev'essere predisposto.  
Prezzo da quotare.*



# Carrello per ricopertura

The NR400S enrobing belt conveyor is suitable for pralines and pastry products, from biscuits to cakes. The loading wire-mesh can be stopped during positioning of the product to be enrobed; movement can be resumed by simply pressing a knob. Thanks to this special system, just one operator, who can easily move from the loading and enrobing area to the product exit conveyor, can carry out the entire procedure. Both models, NR400S is provided with a wire-mesh belt beater and a tail cutting device and can be easily disassembled for a deep and fast cleaning as no electrical component is mounted.

ATTENTION!  
If this conveyor needs to be used on different machines, it must be predisposed.  
Price to be quoted.



Le chariot d'enrobage NR400S est parfait pour la production de pralines et pâtisseries, en partant des biscuits jusqu'aux gâteaux. La grille de chargement peut être arrêtée pendant le positionnement du produit à enrober, puis reprendre le mouvement à la simple pression du bouton. Grâce à ce système spécial, toute la procédure peut se dérouler avec une seule personne qui pourra facilement se déplacer de la zone de chargement et enrobage au tapis de sortie du produit. Le modèle NR400S est équipé d'un égroutoir vibrant et d'un dispositif briseur de filaments ; en décrochant la bande-grille d'enrobage, où aucun composant électrique n'est monté, il est possible d'effectuer un lavage soigné.

ATTENTION!  
Si ce tapis doit être utilisé sur différentes machines, il doit être prédisposé.  
Prix sur demande.



El NR400S es el carro para recubrimiento que permite a un operador, junto con el dispensador correcto, de recubrir los productos de chocolate. El primer paso, en la red, permite una cobertura completa, inferior o parytial del producto. La red, que se ensucia de chocolate, junto con un pequeño tanque bajo el transportador, hacen que el producto se sumerja en chocolate. La segunda parte, completa con papel, permite al operador trasladar el producto a una nevera.

ATENCIÓN!  
Si es necesario utilizar este carro en diferentes máquinas, debe estar predispuesto.  
Precio que debe cotizarse.

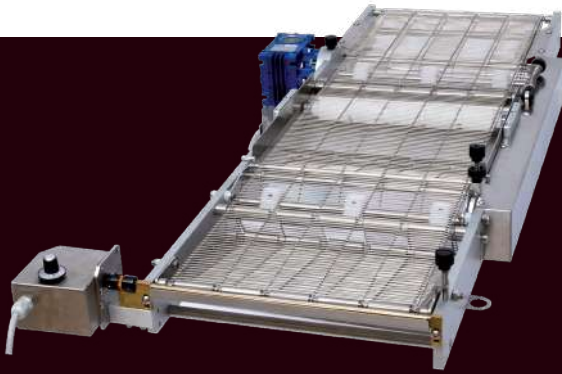


Compatible with:

Diva 25 | Diva25 2-i | T400  
T500 | T520 | R400 | R500

Largh.lavoro/ Working width	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
250/300 mm	0,08 Kw	1780x450x1060h cm

# INTERCHANGABLE



CR24T	(width 250mm)	With
CR24T-30	(width 300mm)	Tail cutter
CR24	(width 250mm)	Without
CR24-30	(width 300mm)	Tail cutter

The CR conveyor, together with the correct dispenser, allows a full, bottom or partial coverage of the product. The net, which gets dirty of chocolate, together with a small tank under the conveyor, make the product dip in chocolate. The product must then move into a cooling tunnel. Total length 900 mm, wire mesh beater included.



Il carrello CR, insieme all'adeguato diffusore, permette una totale, parziale o solo sotto copertura del prodotto. La rete sporcandosi di cioccolato, insieme ad una vaschetta collocata sotto al flusso di cioccolato, permettono al prodotto di immergersi nel cioccolato. Il prodotto necessita poi di entrare nel tunnel di raffreddamento. Lunghezza totale 900 mm, incluso dispositivo battirete.



Le chariot CR, avec le diffuseur approprié, permet une totale, partielle ou seulement sous couverture du produit. Le filet recouvert de chocolat, ainsi qu'une cuvette placée sous le flux de chocolat, permettent au produit de se plonger dans le chocolat. Le produit doit ensuite entrer dans le tunnel de refroidissement. Longueur totale 900 mm, y compris dispositif de mise en réseau.



El carro CR, junto con el dosificador correcto, permite una cobertura total, inferior o parcial del producto. La red, que se ensucia de chocolate, junto con un pequeño tanque debajo del carro hacen que el producto se sumerja en chocolate. Luego, el producto debe pasar a un túnel de enfriamiento. Largo total 900 mm, bati-dor de red incluido.





# CONVEYORS



- CR250Z (width 250mm)
- CR300Z (width 300 mm)
- CR400Z (width 400 mm)
- CR600Z (width 600 mm)
- CR800Z (width 800 mm)

The CRZ conveyor, together with the correct dispenser, allows a top coverage of the product. This type of net will not get dirty of chocolate so the bottom of the products stays clean. The product must then move into a cooling tunnel. Total length of 900 mm, the pitch between the cords is 25mm.



Il carrello CRZ, abbinato al diffusore adeguato, permette una copertura solo sopra del prodotto. Questo tipo di rete a cinghio non si sporca di cioccolato e permette di mantenere pulito il fondo del prodotto. Il prodotto necessita poi di entrare nel tunnel di raffreddamento. Lunghezza totale 900 mm, Interasse 25mm.



Le chariot CRZ, couplé au diffuseur approprié, permet une couverture seulement au-dessus du produit. Ce type de filet à courroies ne se salit pas au chocolat et permet de garder propre le fond du produit. Le produit doit ensuite entrer dans le tunnel de refroidissement. Longueur totale 900 mm, entraxe 25mm.



El carro CRZ, junto con el dosificador correcto, permite una cobertura superior del producto. Este tipo de red no se ensuciará de chocolate por lo que el fondo de los productos se mantendrá limpio. A continuación, el producto debe pasar a un túnel de enfriamiento. Longitud total de 900 mm, el paso entre los cordones es de 25 mm.



- NDEC250 (width 250mm)
- NDEC300 (width 300mm)
- NDEC400 (width 400mm)
- NDEC600 (width 600mm)
- NDEC800 (width 800mm)

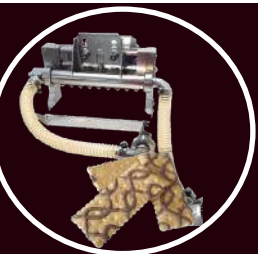
The NDEC conveyor, together with the correct dispenser, allows the decoration on top of the product. This conveyor has a special heated scraper which helps to keep the belt clean at all times. The product must then move into a cooling tunnel. Total length 900mm.



Il carrello NDEC, abbinato al diffusore adeguato, permette una decorazione sopra il prodotto. Questo carrello è dotato di un raschiatore che mantiene il tappeto sempre pulito. Il prodotto necessita poi di entrare nel tunnel di raffreddamento. Lunghezza totale 900mm.



Le chariot NDEC, combiné au diffuseur approprié, permet une décoration sur le produit. Ce chariot est équipé d'un racleur qui maintient le tapis toujours propre. Le produit doit ensuite entrer dans le tunnel de refroidissement. Longueur totale 900mm.



El carro NDEC, junto con el dosificador correcto, permite la decoración sobre el producto. Este transportador tiene un raspador calentado especial que ayuda a mantener la banda limpia en todo momento. El producto debe pasar a un túnel de enfriamiento. Largo total 900mm.





# ENROBING



*Total enrobing dispenser. This dispenser can be connected with any type of tempering/enrobing machine. In some machines it is already equipped. Two adjustable curtains allow a full coverage. Maximum height of the product 10 cm.*



*Diffusore totale. Questo diffusore può essere collegato a varie macchine temperatrici/ricopratrici, alcune delle quali ne sono già equipaggiate. I due veli di cioccolato assicurano una copertura totale. Altezza massima dei prodotti 10 cm.*



*Diffuseur de puissance total. Ce diffuseur peut être relié à différentes machines de tempérage / couvreurs, dont certaines sont déjà équipées. Les deux nappes de chocolat assurent une couverture totale. Hauteur maximale des produits 10 cm.*



**DR12A  
DR400A  
DR400A-30  
DR550  
DR600  
DR800**

*Difusor total. Este difusor se puede conectar a varias máquinas de templadoras/bañadoras, algunas de las cuales ya están equipadas. Las dos capas de chocolate aseguran una cobertura total. Altura máxima de los productos 10 cm.*



*Partial enrobing dispenser. Two curtains, of width to set at the time of order, ensure a partial coating of products, whereas their height is upon request.*



*Diffusore parziale. Due veli di cioccolato, di ampiezza definita in fase di ordinazione, assicurano una copertura parziale dei prodotti. L'altezza del diffusore è su richiesta.*



*Diffuseur partiel, en fait. Deux couches de chocolat, de taille définie lors de la commande, assurent une couverture partielle des produits. La hauteur du diffuseur est sur demande.*



**DR400REG  
DR400-30REG  
DR550REG  
DR600REG  
DR800REG**

*Difusor parcial. Dos capas de chocolate, de ancho definido en la fase de pedido, aseguran una cobertura parcial de los productos. La altura del difusor está bajo pedido.*



# DISPENSER



**Bottom enrobing dispenser.**  
The products are enrobed only on the bottom by plunging into the coating, which is gathered in a small bowl placed at the bottom of the enrobing wire-mesh belt.



**Diffusore fondo.**  
Uno strato di cioccolato riempie una vaschetta nel carrello dove i prodotti, per affogamento, vengono ricoperti solo sul fondo.



**Diffuseur bas de gamme.**  
Une couche de chocolat remplit une cuvette dans le panier où les produits, par noyade, ne sont recouverts que sur le fond.



**DSR12  
DSR400  
DSR400-30  
DSR550  
DSR600  
DSR800**

**Difusor inferior.**  
Una capa de chocolate llena una bandeja en el carro donde los productos, al ahogarse, quedan cubiertos solo por el fondo.



**AF12  
AF400  
AF400-30  
AF550  
AF600  
AF800**

**Lowering wire-mesh device.**

This device is used to lower the mesh in order to allow a perfect total and bottom coverage.

**Abbassamento rete.**

grazie a questo dispositivo è possibile ottenere l'affogamento del prodotto nella vaschetta inferiore del carrello per ricopertura



**Abaissement du filet.**

grâce à ce dispositif, il est possible d'obtenir la noyade du produit dans la cuve inférieure du chariot à enrobag.



**Ahogator de red.**

gracias a este dispositivo es posible ahogar el producto en la bandeja inferior del carro para cubrir.



**DEC250  
DEC250-30  
DEC400  
DEC600  
DEC800**

**Decorating dispenser.**

This dispenser allows to decorate the product with one or two lines (DF). Straight or zig-zag. The bottom of the product can be enrobed, depending on the conveyor used.



**Decoratore.**

Questo decoratore permette di decorare il prodotto con una linea o due linee (DF). Dritta o zig-zag. Il fondo del prodotto può essere ricoperto, dipende dal tipo di carrello che si usa.



**Décorateur.**

Ce décorateur permet de décorer le produit avec une ligne ou deux lignes (DF). droite ou zigzag. Le fond du produit peut être recouvert, selon le type de chariot que vous utilisez.



**Decorador.**

Este decorador permite decorar el producto con una o dos líneas (DF). Recto o en zigzag. La parte inferior del producto puede cubrirse, según el tipo de carro utilizado.



# ACCESSORIES



CT400

CT400H  
CT500H  
CT520H

*Cover / Heated cover (H).  
This cover is to be positioned over the machine bowl, so on the enrobing area, to maintain a constant temperature. Upon request it is possible to provide it with a thermo-regulated heating system by infrared rays.*

*Cover / Cover riscaldata (H).  
Protezione da applicare sopra la vasca di scioglimento e quindi sulla zona di ricopertura per mantenere costante la temperatura. Su richiesta, è possibile aggiungere un sistema di riscaldamento ad infrarossi, termo-regolato.*

*Cover / Cover chauffée (H).  
Protection à appliquer au-dessus de la cuve de fonte et, par conséquent, sur la zone de couverture afin de maintenir la température. Sur demande, vous pouvez ajouter un système de chauffage infrarouge, thermorégulé.*

*Cover / Cover calentada (H).  
La protección se aplica sobre el tanque de fusión y luego en el área de cobertura para mantener la temperatura. A petición, es posible añadir un sistema de calefacción termo-regulado por infrarrojos.*



FS400  
FS500  
FS550  
FS600  
FS800

FU550

*This device is used to sift wastes coming from the enrobed products. It prevents crumbs from dropping into the machine bowl and gets mixed with the coatings.*

*Filtro utilizzato per setacciare i residui dei prodotti ricoperti. Impedisce alle briciole di cadere nella vasca e di entrare in circolo con il cioccolato.*

*Filtre utilisé pour tamiser les résidus de produits recouverts. Ça empêche les miettes de tomber dans la baignoire et d'entrer en cercle avec du chocolat.*

*Filtro utilizado para tamizar los residuos de productos revestidos. Evita que las migas caigan a la tina y formen un círculo con el chocolate.*



# DOSING DEVICE

DOS-ST / T240  
 DOS-ST / T250  
 DOS-ST / DIVA8  
 DOS-ST / DIVA12  
 DOS-ST / DIVA25  
 DOS-ST / DIVA25 2-i  
 DOS-ST / T400  
 DOS-ST / T500  
 DOS-ST / T520  
 DOS-ST / T550



The Dosing device is suitable for making chocolate bars or pralines. One dosing plate is included, made based on the dimensions of the mould.



Il dosatore per stampi viene utilizzato per dosare praline o barrette nello stampo. Una piastra di dosaggio è inclusa, fatta secondo le dimensioni dello stampo.



Le doseur de moules est utilisé pour doser des pralines ou des barres dans le moule. Une plaque de dosage est incluse, faite en fonction de la taille du moule.



El dispensador de moldes se utiliza para dosificar bombones o barras en el molde. Se incluye una placa dosificadora, realizada según el tamaño del molde.



## TV550



The vibrating table is used to vibrate the moulds after being dosed, in order to eliminate all the air bubbles. It's equipped with all tempering machines. The machine T550 and T600 do not have it.  
 Dripping area: 520x460 mm.  
 Side rests of 260x460 mm and 480x460 mm.



La tavola vibrante viene utilizzata per vibrare gli stampi dopo essere dosati, in modo da eliminare le bolle d'aria. È equipaggiata con tutte le macchine temperatrici ad eccezione della T550 & T600.  
 Dimensione di colaggio 520x460 mm con un appoggio laterale di 260x460 mm e uno da 480x460 mm.



La table vibrante est utilisée pour vibrer les moules après être dosés, de façon à éliminer les bulles d'air. Et équipé de toutes les machines de trempage à l'exception de la T550 & T600.  
 Dimension de coulage 520x460 mm avec un support latéral de 260x460 mm et un de 480x460 mm.



La mesa vibratoria se utiliza para hacer vibrar los moldes después de ser dosificados, con el fin de eliminar las burbujas de aire. Está equipado con todas las máquinas de atemperar a excepción de la T550 y T600.  
 Tamaño de fundición 520x460 mm con un soporte lateral de 260x460 mm y uno de 480x460 mm.







COLATRICE &  
TANK DI SCIoglimento

DOSING MACHINE &  
MELTING TANKS



# SB10

Macchina colatrice adatta all'inserimento nei banchi di pasticceria, caffetteria, gelateria ecc. Da utilizzare per la preparazione di bicchierini di cioccolato, variegatura di coppette e coni gelato. La vasca, che ha una capacità di 10 kg e scioglie con il sistema a bagnomaria, è dotata di pedale fermaflusso e di mescolatore per mantenere la copertura fluida ed omogenea. La coclea adotta il sistema di inversione marcia ed è facilmente smontabile per rendere semplici e veloci le operazioni di pulizia. Inoltre il flusso del prodotto è regolabile.

Struttura costruita in acciaio AISI 304.

- Capacità vasca: 10 kg.
- Piano vasca: 850mm
- Potenza: 1,6 kW
- Voltaggio: 230/400 V - 50 Hz (60 Hz su richiesta) - Trifase +n
- Dimensioni: 410 x 650 x 1360h mm



*Extractable auger | Coclea estraibile*

# Colatrice da banco

This dropping machine is optimal to be inserted into worktop/counter of ice cream places, pastry shop, coffee bar places, etc. It is perfect for the preparation of little chocolate glasses, ice cream garnishment. The bowl has a capacity of 10 kg and it is equipped with a mixer that keeps the coatings fluid and even. The machine is also equipped with a flow-stopping foot pedal, whereas the reverse cycle of the auger allows a fast and easy cleaning of the machine.

Working Height: 850 mm



Dresseuse de table prévue pour les pâtisseries, cafés, glaciers, etc. À utiliser pour la préparation de petits verres de chocolat, de nappage de coupes et cornets de glace. La cuve, d'une capacité de 10 kg, fond le chocolat grâce au système du bain-marie et est équipée d'un mélangeur pour conserver la couverture fluide et homogène. La vis sans fin adopte le système d'inversion du sens et se démonte facilement, pour un nettoyage simple et rapide. La machine est équipée d'une pédale d'arrêt d'écoulement.

Hauteur de travail : 850 mm



Máquina de colada adecuada para su inserción en panaderías, cafeterías, heladerías, etc. Para uso en la preparación de vasos de chocolate, tazas de té y conos de helado. La bañera, que tiene una capacidad de 10 kg y se disuelve con el sistema de baño María, está dotada de pedal clip flujo y de mezclador para mantener la cobertura fluida y homogénea. La cóclea adopta el sistema de marcha atrás y es fácilmente desmontable para hacer las operaciones de limpieza simples y rápidas. Además, el flujo del producto es ajustable. Estructura construida en acero AISI 304.

Altura de trabajo: 850mm



Cap. vasca/ Bowl capacity	Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
10Kg	230/400V - 50 Hz	1,6Kw	410x650x1360h mm



TS50  
TS50C  
TS100C



Capacità tank / Tank capacity: 50 kg.  
Potenza / Power installed: 2,4 kW (with helix screw 2,8 kW)  
Voltaggio / Voltage: 230/400 V – 50 Hz (60 Hz on request)  
Dimensioni / Dimensions TS50: 500x740x1050h mm  
Dimensioni / Dimensions TS50C: 500x740x1220h mm

TS120  
TS120C



Capacità tank / Tank capacity: 150 kg.  
Potenza / Power installed: 3,5 kW (with helix screw 3,9 kW)  
Voltaggio / Voltage: 230/400 V – 50 Hz (60 Hz on request)  
Dimensioni / Dimensions: 900x1150x1500h mm

# Tank

I tank di scioglimento sono progettati per sciogliere grandi quantità di cioccolato usato poi per alimentare temperatrici o ricoprifici.

All'interno della vasca un mescolatore mantiene il cioccolato fluido ed omogeneo.

Al fine di rispettare le proprietà organolettiche del cioccolato, il riscaldamento è affidato ad un sistema a bagnomaria, controllato da termoregolatore.

Il tank può essere dotato di un sistema per trasportare il cioccolato fino alle macchine a cui è destinato attraverso tubazioni ad intercapedine riscaldata.



Les cuves de fonte sont conçues pour fondre de grandes quantités de chocolat utilisé ensuite pour alimenter les tempérées ou les enrobeuses.

Un mélangeur maintient le chocolat fluide et homogène à l'intérieur de la cuve. Afin de respecter les propriétés organoleptiques du chocolat, le chauffage est confié à un système au bain-marie contrôlé par un thermorégulateur.

La cuve peut être équipée d'un système pour transporter le chocolat jusqu'aux machines auxquelles il est destiné à l'aide de tuyaux à cavité chauffée.



The melting tanks are suitable for melting and maintaining fluid large quantities of chocolate which will be later used to feed tempering or enrobing machines.

A stirrer inside the bowl keeps the chocolate fluid and even. In order to keep the chocolate organoleptic characteristics unaltered, heating is achieved by bain-marie, controlled by a thermo-regulator.

The tank can be equipped with a system for transferring the chocolate to the machines that need to be filled through heated double-chamber pipes (model with helix screw).



Los tanques de fusión están diseñados para disolver grandes cantidades de chocolate utilizado a continuación, para alimentar a las templadoras o recubridoras. En el interior de la cuba un mezclador mantiene el chocolate fluido y homogéneo.

Con el fin de respetar las propiedades organolépticas del chocolate, la calefacción se confía a un sistema de baño maría, controlado por atemperadores.

El tanque puede equiparse con un sistema para transportar el chocolate hasta las máquinas a las que está destinado a través de tuberías con cámara calentada.



**Coclea estraibile su richiesta!**  
**Extractable auger upon request!**

TS250  
TS250C

TS300  
TS300C

TS250 / TS250C

Capacità tank / Tank capacity: 250 kg.  
Potenza / Power installed: 3,8 kW (with helix screw 4,2 kW)  
Voltaggio / Voltage: 230/400 V – 50 Hz (60 Hz on request)  
Dimensioni / Dimensions: 900x1150x1600h mm

TS300 / TS300C

Capacità tank / Tank capacity: 300 kg.  
Potenza / Power installed: 4,0 kW (with helix screw 4,4 kW)  
Voltaggio / Voltage: 230/400 V – 50 Hz (60 Hz on request)  
Dimensioni / Dimensions: 1000x1250x1600h mm





TUNNEL DI  
RAFFREDDAMENTO

COOLING TUNNELS





# OUR COOLING TUNNELS

TR300-4: width 300mm | length: 4 mt  
TR300-6: width 300mm | length: 6 mt  
TR300-8: width 300mm | length: 8 mt  
TR300-10: width 300mm | length: 10 mt  
TR300-12: width 300mm | length: 12 mt

TR400-6: width 400mm | length: 6 mt  
TR400-8: width 400mm | length: 8 mt  
TR400-10: width 400mm | length: 10 mt  
TR400-12: width 400mm | length: 12 mt  
TR400-14: width 400mm | length: 14 mt  
TR400-16: width 400mm | length: 16 mt  
TR400-18: width 400mm | length: 18 mt  
TR400-20: width 400mm | length: 20 mt

TR600-8: width 400mm | length: 8 mt  
TR600-10: width 400mm | length: 10 mt  
TR600-12: width 400mm | length: 12 mt  
TR600-14: width 400mm | length: 14 mt  
TR600-16: width 400mm | length: 16 mt  
TR600-18: width 400mm | length: 18 mt  
TR600-20: width 400mm | length: 20 mt

**Modelli più larghi su richiesta!  
Wider models upon request!**

On tunnels from 4 to 6 meters long, the maximum speed is 2,1 mt/min.  
On tunnels 8 meters long and over, the maximum speed is 4 mt/min.

Tunnels with 10 meters length, or more, have a belt centering device included.



Utilizzati per ottenere una perfetta asciugatura di prodotti ricoperti. Il raffreddamento avviene tramite ricircolo di aria ad anello controllato da scheda elettronica. Il gruppo di raffreddamento, di limitata potenza, controlla anche l'umidità per ottenere un ottimo risultato finale.

La velocità di avanzamento del nastro è regolabile.

I tunnel sono disponibili in diverse lunghezze, a seconda delle necessità dell'utilizzatore.

Ogni 6 metri di tunnel viene aggiunto un gruppo di raffreddamento indipendente e termoregolato che rende possibile l'impostazione di diverse temperature. Altezza massima del prodotto 70mm, altezze diverse su richiesta.



This cooling tunnel is used to obtain a perfect drying of enrobed products.

The cooling process is performed by a cooled air loop controlled by an electronic board.

A low power cooling unit controls humidity in order to obtain an excellent final result.

The belt feed speed is adjustable.

The maximum height of products is 70 mm, higher upon request.

The tunnels are available in different lengths, according to the user's needs.

An independent and thermo-regulated cooling unit is placed every 6 metres along the tunnel, so that different temperatures can be set. Maximum height of the product 70mm, different height on request.



Les tunnel de refroidissement sont utilisés pour obtenir un séchage parfait des produits enrobés.

Le refroidissement se produit par le biais d'une circulation en boucle de l'air à anneau contrôlé par une carte électronique.

Le groupe de refroidissement, à la puissance limitée, contrôle également l'humidité afin d'obtenir un résultat final optimal.

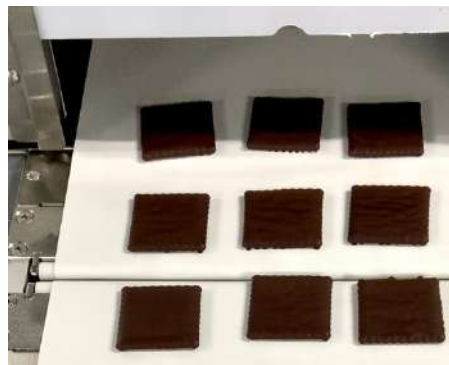
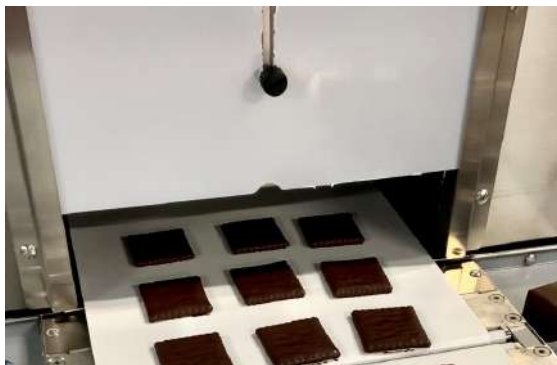
Les tunnels sont disponibles en différentes longueurs selon les besoins de l'utilisateur.

Tous les 6 mètres de tunnel, un groupe de refroidissement indépendant avec un thermorégulateur est ajouté. Il est donc possible de programmer des températures différentes. Tandis que la hauteur maximale des produits à refroidir est 70 mm.



Utilizados para obtener un secado perfecto de productos cubiertos. El enfriamiento se realiza mediante recirculación de aire con anillo controlado por tarjeta electrónica. El grupo de enfriamiento, de potencia limitada, controla también la humedad para obtener un óptimo resultado final. La velocidad de avance de la cinta es ajustable. Los túneles están disponibles en diferentes longitudes, según las necesidades del usuario. Cada seis metros de túnel se añade un grupo de refrigeración independiente y termoregulado que permite el ajuste de diferentes temperaturas.

Altura máxima del producto 70mm, diferentes alturas a petición.





RICOPERTURA PER  
FONDANT

FONDANT ENROBING  
SYSTEM





# R300F | R300F-30 | R400F

Macchina per ricoprire prodotti dolciari utilizzando fondant, coperture a base zuccherina, surrogato di cioccolato e altre coperture che non necessitano di temperaggio. La macchina scioglie a bagnomaria e mescola le coperture mantenendo la temperatura omogenea. La vasca è dotata di un mescolatore oscillante mentre la risalita del prodotto fino al beccuccio di uscita è affidata ad una coclea (smontabile per una facile pulizia). La macchina è provvista di carrello in rete inox dotata di vaschetta di recupero regolabile con sistema di affogamento per un'ottima copertura sul fondo del prodotto. La dotazione standard include un diffusore a singolo velo per la copertura totale del prodotto, un soffiante d'aria (con velocità regolabile del flusso) un battirete e, su richiesta, un dispositivo tagliacode con velocità e direzione di rotazione regolabili. Inoltre, la macchina è corredata di un pedale ferma flusso e dosatore programmabile. Il flusso del prodotto è regolabile.



Machine to enrobe confectionery products using sugar-based coatings. Coatings are melted by bain-marie and mixed to maintain an even temperature. The bowl is equipped with a swinging mixer; a helix screw moves the coating up and recirculates it through an exit spout. The machine is equipped as standard with a stainless steel enrobing wire mesh conveyor, which has an adjustable recovery bowl and a lowering device for plunging the product deeper into the coating to ensure the entire bottom of the product. Standard equipment also includes a single-curtain dispenser for total enrobing, an air blower (with adjustable airflow speed) and a wire-mesh beater; a tail-cutting device with both adjustable speed and rotation direction is available on request. The machine is also equipped with a flow-stopping foot pedal and a programmable dosing system.



Machine à enrober les confiseries en utilisant de glaçage à base de sucre, des couvertures à base de sucre, du succédané de chocolat ou autres couvertures qui n'ont pas besoin de tempérage. Elle fond au bain-marie et mélange les couvertures en maintenant la température uniforme. La cuve est équipée d'un mélangeur oscillant. Une vis sans fin fait monter la couverture et la fait circuler à travers le bec de sortie. La machine est équipée d'une bande-grille d'enrobage en acier inoxydable, de largeur, pourvue d'une cuvette réglable de récupération et d'un dispositif d'abaissement de la bande-grille pour permettre aux produits de plonger en profondeur dans la couverture en assurant ainsi un meilleur nappage du fond. L'équipement standard comprend un diffuseur à un voile pour couverture totale, une soufflerie (avec vitesse réglable du débit) et un dispositif pour égoutter la couverture en excès. Un dispositif coupe-queue avec vitesse et direction de rotation réglables est aussi disponible, sur demande. La machine est aussi équipée d'une pédale d'arrêt d'écoulement et d'un doseur programmable.



Máquina para recubrir productos de confitería utilizando fondos, coberturas a base de azúcar, sucedáneo de chocolate y otras cubiertas que no necesitan temperamento. La máquina disuelve al baño maría y mezcla las cubiertas manteniendo la temperatura homogénea. La bañera está dotada de un mezclador oscilante, mientras que la subida del producto hasta el pico de salida es confiada a una cocclea (desmontable para una fácil limpieza). La máquina está provista de carro en red inox dotado de bandeja de recuperación regulable con sistema de ahogamiento para una óptima cobertura sobre el fondo del producto. El equipamiento estándar incluye un difusor de un solo velo para la cobertura total del producto, un soplante de aire (con velocidad ajustable del flujo) a petición, un dispositivo cortacolas con dirección y velocidad de rotación regulables. Además, la máquina está equipada con un pedal de flujo fijo y dosificador programable. El flujo del producto es regulable.



R300F:	Bowl capacity: 30kg	Conveyor width: 250mm
R300F-30	Bowl capacity: 30kg	Conveyor width: 300mm
R400F	Bowl capacity: 40kg	Conveyor width: 400mm



Extractable auger | Coclea estraibile

# FONDANT DRYING TUNNEL

*TU300F-8: width 300mm | length: 8 mt*  
*TU300F-10: width 300mm | length: 10 mt*  
*TU300F-12: width 300mm | length: 12 mt*



*TU400F-8: width 400mm | length: 8 mt*  
*TU400F-10: width 400mm | length: 10 mt*  
*TU400F-12: width 400mm | length: 12 mt*

Utilizzato per ottenere una perfetta asciugatura di prodotti ricoperti con fondant. Il riscaldamento avviene tramite ricircolo di aria ad anello con flusso regolabile controllato da scheda elettronica e da riscaldatori ad infrarossi con isolamento ceramico. Il tunnel è studiato con 2 gruppi riscaldanti indipendenti con regolazione fino ad un massimo di 75°C. La velocità di avanzamento del nastro in acciaio inox è regolabile da 0 a 4,6 m/min .

This tunnel is used to achieve perfect drying of products enrobed with sugar glaze. The heating process is performed by an adjustable flow air loop controlled by an electronic board and infrared ray heaters with ceramic insulation. An independent heating unit, adjustable up to a maximum temperature of 75°C, is placed every 6 metres along the tunnel. Belt feed speed is adjustable from 0 to 4,6 m/min.



Le chauffage se produit par circulation en boucle d'air avec flux réglable, contrôlé par un thermostat et par des unités de chauffage à rayons infrarouges avec isolation céramique. Un groupe de chaud indépendant, avec température réglable jusqu'à un maximum de 75°C, est ajouté tous les 6 mètres de tunnel. La vitesse d'avancement est réglable entre 0 et 4,6 m/min. La largeur du ruban, construit en acier inoxydable, est de 300/400 mm, tandis que la hauteur maximale des produits à chauffer est 70 mm.

Se utiliza para obtener un secado perfecto de productos recubiertos con fondo. El calentamiento se realiza mediante recirculación de aire en anillo con flujo regulable controlado por tarjeta electrónica y por calentadores a infrarrojos con aislamiento cerámico. El túnel se estudia con 2 grupos calefactores independientes con regulación hasta un máximo de 75 °C. La velocidad de avance de la cinta de acero inoxidable es regulable de 0 a 4,6 m/min.





SISTEMA DI  
GRANELLATURA

GRAIN DISPENSER  
SYSTEM





# GRA24

Le praline in uscita dal nastro-rete di copertura, dopo essere passate sotto un velo di cioccolato, cadono sul vassoio rotante dove un operatore, manualmente, provvederà alla loro completa finitura. Sostituendo il piatto, si possono utilizzare diversi prodotti di finitura. Il piatto ruota per permettere ai prodotti in uscita dal nastro di copertura di cadere senza sovrapporsi. La velocità di rotazione è regolabile.

Dimensioni piatto: ø800 mm.

Voltaggio: 230 V – 50 Hz



Les pralines en sortie de la bande-grille d'enrobage, après être passées sous un voile de chocolat, tombent sur le plateau rotatif où un opérateur terminera à la main leur finition. En changeant le plateau, il est possible d'utiliser différents produits de finition. Le plateau pivote afin de permettre aux produits en sortie sur le tapis d'enrobage de tomber sans se superposer. La vitesse de rotation est réglable.

Dimension du plateau : ø800 mm.

Voltage : 230 V – 50 Hz



The pralines coming off the enrobing wire-mesh conveyor, after passing under a chocolate curtain, are dropped onto a rotating tray and at this point an operator proceeds to complete their decoration by hand.

By changing the tray, various decorating products can be used. The tray rotates to allow the products coming off the enrobing belt to be dropped without being overlaid; the rotating speed is adjustable.

Tray dimensions: ø800 mm.

Voltage: 230 V – 50 Hz



Los pralins que salen del carro de cobertura, después de pasar bajo un velo de chocolate, caen sobre la bandeja giratoria donde un operador, manualmente, proveerá su completo acabado. Sustituyendo el plato, se pueden utilizar diferentes productos de acabado. El plato rueda para permitir que los productos que salen de la cinta de cobertura caigan sin solaparse. La velocidad de rotación es regulable.

Dimensiones: ø800 mm.

Voltaje: 230 V – 50 Hz



# GRA300L | GRA400L | GRA600L

Distributore di granelle varie da inserire in linea. Tramoggia completa di paratie regolabili montata su nastro trasportatore inox con larghezza 300 mm per il GRA300L, 400 mm per il GRA400L e 600 mm per il GRA600L. Il prodotto viene recuperato su un cassetto sottostante. Tramoggia, rullo e nastro inox completamente smontabili per una facile e rapida pulizia. La velocità del rullo e del nastro trasportatore sono regolabili. Passaggio granella regolabile tramite pomello.



This machine is a dispenser for different chopped products (chopped hazelnuts, almond - dried fruit, coconut flakes, sprinkles and more) placed in a production line. The hopper is equipped of adjustable compartments and it is placed on top of wire-mesh conveyor that features a width of 300mm on GRA300L, 400mm on GRA400L and 600mm on GRA600L. The excess of the product is collected on a tray positioned right under wire-mesh conveyor. Hopper roller and wire-mesh conveyor are entirely removable for easy cleaning steps. The speed of the roller and the conveyor are adjustable. The sprinkling stage of the grains is adjustable throughout a knob.



Distributeur de granulés qui doit être inséré dans la ligne. Trémie avec de parois réglables montées sur un convoyeur d'acier inoxydable d'une largeur de 300mm sur le GRA300L, 400 mm sur le GRA400L et 600 mm sur le GRA600L. Le produit est récupéré sur un plateau au-dessous. La trémie, le rouleau et le tapis d'acier sont entièrement démontables pour un nettoyage facile et rapide. La vitesse du rouleau et du tapis roulant sont réglables. Le passage des petits grains est réglable par un bouton.



Distribuidor de gránulos varios para insertar en línea. Tolva completa de mamparos regulables montada sobre cinta transportadora inox con anchura 300 mm para el GRA300L, 400 mm para el GRA400L y 600 mm para el GRA600L. El producto se recupera en un cajón debajo. Tolva, rodillo y cinta inox totalmente desmontables para una limpieza fácil y rápida. La velocidad del rodillo y de la cinta transportadora son ajustables. Paso de grano ajustable a través del pomo.



Voltaggio/ Voltage	Potenza/ Power	Dimensioni/ Dimensions
230V - 50/60 Hz	0,18Kw	600x700x1440h mm (GRA300L) 600x810x1370h mm (GRA400L) 600x1010x1370h mm (GRA600L)



ROTATIVE E RIEMPITRICI

ROTATING AND DOSING





# R260-S | R260-S-INV | R260I-2 | R260I-S-INV

Macchina ideale in laboratorio di pasticceria per riempire a dosatura costante croissant, krapfen, bigné, cannoli, ecc., con creme e marmellate. In dotazione, quattro beccucci di iniezione di cui uno doppio, con valvola antigocciolamento. Dosaggio regolabile meccanicamente da 0 a 96 cc. e numero di dosate programmabile da tastiera. Predisposta per il collegamento e il controllo di una tramoggia riscaldata. Gruppo di riempimento a pistone smontabile per una facile pulizia.



Dosing-filling machine perfect for use in pastry shops to fill croissants, doughnuts, cream puffs and horns, etc. with products of a semi-liquid consistency such as creams, jams and sauces. Standard equipment includes 4 injection nozzles (one featuring a double spout), all provided with a drip-stop valve. Dosage can be adjusted mechanically from 0 up to 96 cc while an electronic system via a keypad regulates the number of dosing cycles to be performed. Designed for thermo-regulated connection to a heated hopper. The dosing unit can be easily removed for fast, thorough cleaning.



Machine idéale dans un laboratoire de pâtisserie pour la garniture de croissants, beignets, choux et cornets à la crème, en utilisant de produits semi-liquides, comme les confitures, les crèmes et les sauces. L'équipement standard comprend 4 becs d'injection, dont un avec double sortie, et tous pourvus de valve anti-goutte. La quantité de produit à doser est réglable mécaniquement entre 0 et 96 cc. Un système électronique, au moyen d'un petit clavier, permet le réglage du nombre de doses à réaliser. Configurée pour le branchement thermo-régulé d'une trémie chauffante. Le groupe de dosage est facilement démontable pour un nettoyage rapide et soigneux.



Máquina ideal en el laboratorio de pastelería para llenar a dosificación constante croissant, krapfen, bigné, cannoli, etc. , con cremas y mermeladas. Incluido, cuatro boquillas de inyección, uno doble, con válvula anticongelante. Dosificación ajustable mecánicamente de 0 a 96 cc. y número de dosificaciones programables por teclado. Preparada para la conexión y el control de una tolva calentada. Grupo de llenado de pistón desmontable para una fácil limpieza.



## SV CHOCOLATE SPRAYER SV CHOCOLATE SPRAYER WITH TANK TC108/C AIRBRUSH

Machine for spraying chocolate and chocolate compound. Thanks to the regulations allowed, it is possible to obtain different finishes such as shiny, rust, velvet, waved, orangepeel and other coatings.

Dimensions SV: 230x390x300h mm

Dimensions SV with Tank: 360x440x300h mm



Macchina per spruzzare e nebulizzare cioccolati e surrogati. Grazie alle varie regolazioni, si possono ottenere diversi effetti quali lucido, ruggine, velluto, ondulato, buccia d'arancia o coperture.

Dimensioni SV: 230x390x300h mm

Dimensioni SV con Tank: 360x440x300h mm



Machine pour pulvériser du chocolat et du succédané de chocolat ; les plusieurs réglages permettent d'obtenir des effets divers, tels que : poli, cloqué, velours, ondulé, écorce d'orange ou bien on peut faire des couvertures.

Dimensions SV: 230x390x300h mm

Dimensions SV avec Tank: 360x440x300h mm



This airbrush is used for drawing very thin lines, even coloured patterns, shaded tones and evenly coloured shades on the products. The airbrush includes a compressed air flow operated "pen" for spraying colour. The colors can be different and stored inside a special tank accesible through a side opening.

The air flow is connected to the pen by a flexible pipe. Dimensions: 130x240x150h mm



L'aerografo viene utilizzato per eseguire linee sottilissime, campiture di colore uniforme, toni sfumati e invadenze di sfumature in colore uniforme sul prodotto. L'aerografo è costituito da una penna che spruzza il colore mediante un flusso di aria compressa. Il colore può essere di vario tipo e viene inserito in un apposito serbatoio attraverso un'apertura laterale.

Dimensioni: 130x240x150h mm



# RT4

4 arm spinning machine equipped with magnets to support three-dimensional moulds with a maximum weight of 1 kg, which is the capacity per arm.

Thanks to a double-axial rotation and vibration, separately controlled, the chocolate is evenly spread inside the mould.

The movement of the arms is provided with a safety clutch.

Power installed: 1 kW

Voltage: 220 V – 50 Hz – single-phase

Dimensions: 600 x 757 x 1280h mm



Rotativa a 4 braccia dotate di magneti per sostenere stampi di soggetti tridimensionali del peso massimo di 1 kg, che è la capacità per braccio. Grazie alla rotazione su due assi e alla vibrazione, comandati separatamente, il cioccolato viene distribuito uniformemente all'interno dello stampo.

Il movimento delle braccia è provvisto di frizione di sicurezza.

- Potenza: 1 kW

- Voltaggio: 220 V – 50 Hz – single-phase

- Dimensioni: 600x757x1280h mm



Machine rotative à 8 bras dotés d'aimants pour soutenir des moules de sujets en trois dimensions au poids maximum de 10 kg, qui est la portée par bras. Grace à la rotation des deux axes et à la vibration, commandées séparément, le chocolat est distribué de façon uniforme dans le moule. Le mouvement des bras est équipé d'un limiteur de charge à friction.

Puissance : 1 kW

Voltage : 230V – 50Hz – monophasé

Dimensions : 600x757x1280h mm



Rotativa de 4 brazos con imanes para soportar moldes de sujetos tridimensionales con un peso máximo de 1 kg, que es la capacidad por brazo. Gracias a la rotación en dos ejes y la vibración, ordenados por separado, el chocolate se distribuido uniformemente dentro del molde.

El movimiento de los brazos está provisto de embrague de seguridad.

- Potencia: 1 kW

- Voltaje: 220 V – 50 Hz – single-phase

- Dimensiones: 600x757x1280h mm



# RT8

8-arm spinning machine equipped with magnets to support three-dimensional moulds with a maximum weight of 10 kg, which is the capacity per arm. Thanks to a double-axial rotation and vibration, separately controlled, the chocolate is evenly spread inside the mould. Two fans are placed at the machine sides and provide a first cooling of the moulds. The movement of the arms is provided with a safety clutch.

Power installed: 75 W

Voltage: 220 V – 50 Hz

Dimensions: 1180 x 700 x 1300h mm



Rotativa a 8 braccia dotate di magneti per sostenere stampi di soggetti tridimensionali del peso massimo di 10 kg, che è la capacità per braccio. Grazie alla rotazione su due assi e alla vibrazione, comandati separatamente, il cioccolato viene distribuito uniformemente all'interno dello stampo. Sono presenti due ventole adatte per un primo raffreddamento del prodotto. Il movimento delle braccia è provvisto di frizione di sicurezza.

- Potenza: 750 W

- Voltaggio: 220 V – 50 Hz

- Dimensioni: 1180x700x1300h mm



Machine rotative à 8 bras dotés d'aimants pour soutenir des moules de sujets en trois dimensions au poids maximum de 10 kg, qui est la portée par bras. Grace à la rotation des deux axes et à la vibration, commandées séparément, le chocolat est distribué de façon uniforme dans le moule. Deux ventilateurs sur les côtés de la machine permettent un premier refroidissement de moules. Le mouvement des bras est équipé d'un limiteur de charge à friction.

Puissance : 750 W

Voltage : 220V – 50Hz



Rotativa de 8 brazos con imanes para sostener moldes de sujetos tridimensionales de un peso máximo de 10 kg, que es la capacidad por brazo. Gracias a la rotación en dos ejes y a la vibración, controlados por separado, el chocolate se distribuye uniformemente dentro del molde. Hay dos ventiladores adecuados para un primer enfriamiento del producto. El movimiento de los brazos está provisto de embrague de seguridad.

- Potencia: 750 W

- Voltaje: 220 V – 50 Hz

- Dimensiones: 1180x700x1300h mm





*Via Lago di Bolsena, 28  
36015 SCHIO (VI) ITALY  
tel. +39 0445 576205  
gami@gamitaly.com  
www.gamitaly.com*