

CATALOGUE



SINMAGEUROPE.COM

CARACTÉRISTIQUES

- Entraînement par 2 moteurs.
- Spiralo 25 : entraînement par 1 moteur.
- Trois minuteries pour la direction inverse et pour les vitesses 1 et 2.
- Construction solide.
- Commande digitale.
- Durée de pétrissage courte avec excellent résultat.
- Interrupteur pour fonctionnement manuel ou digital.

FEATURES

- Two-motor drive.
- Spiralo 25 : single-motor drive.
- Three timers for reverse direction and for speed 1 and 2.
- Sturdy construction.
- Digital control.
- Short mixing time with excellent kneading result.
- Switch for manual or automatic function.

EIGENSCHAPPEN

- Aandrijving door 2 motoren.
- Spiralo 25: aandrijving door 1 motor.
- Drie timers voor de omgekeerde draairichting en voor snelheid 1 en 2.
- Stevige constructie.
- Digitale bediening.
- Korte kneedtijd met uitstekend resultaat.
- Schakelaar manuele of automatische werking.



Option : panneau avec 99 programmes.

Option: panel with 99 programs.

Optie: paneel met 99 programma's.

2 YEARS
WARRANTY

Interrupteur pour fonctionnement manuel ou automatique.

Switch for manual or automatic function

Schakelaar manuele of automatische werking

Capot ou grille de sécurité avec amortisseur.

Safety hood or grid with damper.

Veiligheidskap of -rooster voorzien van demper.

Option: grille de sécurité.

Option: safety grid.

Optie: veiligheidsrooster.

Capuchons de protection.

Protection caps.

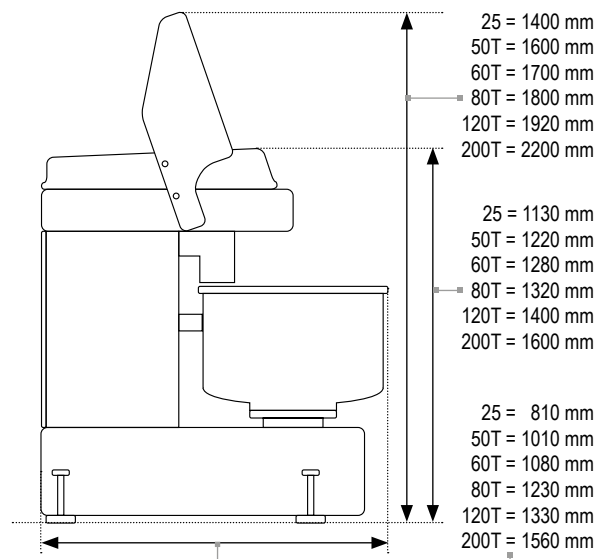
Beschermkapjes.

Monté sur roulettes, facile à déplacer.

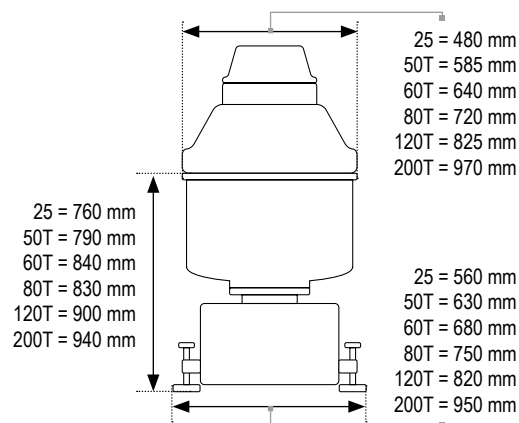
Mounted on castors, easily movable.

Gemonteerd op wieltjes, makkelijk te verplaatsen.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



	25	50T	60T	80T	120T	200T
CAPACITÉ PÂTE DOUGH CAPACITY DEEGCAPACITEIT	3 - 25 kg	6 - 50 kg	6 - 60 kg	6 - 80 kg	9 - 120 kg	15 - 200 kg
CAPACITÉ FARINE FLOUR CAPACITY BLOEMCAPACITEIT 60% d'eau 60% water 60% water	2 - 15 kg	4 - 30 kg	4 - 40 kg	4 - 50 kg	6 - 75 kg	10 - 120 kg
COULAGE LIQUID CAPACITY VLOEISTOF CAPACITEIT	1 - 8 L	2 - 15 L	2 - 20 L	2 - 25 L	3 - 40 L	5 - 60 L
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN Spirale Spiral Spiraal Cuve Bowl Kuip	2,2 kW	3 kW 0,75 kW	4,12 kW 0,75 kW	4,5 kW 0,75 kW	6 kW 0,55 kW	12 kW 1,5 kW
VALEUR FUSIBLE À 400V BREAKER VALUE AT 400V AFZEKERING BIJ 400V	16 A	16 A	20 A	20 A	32 A	50 A
OPTION SOFTSTARTER OPTION SOFTSTARTER OPTIE SOFTSTARTER	✗	✗	✗	✗	25 A	32 A
Trs/Min à 50 Hz R.P.M. at 50 Hz Omw/min bij 50 Hz 1re/2ième vitesse 1st/2nd gear 1ste/2de snelheid	140/280	135/270	135/270	125/250	110/220	98/196
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	140 kg	320 kg	350 kg	390 kg	610 kg	1300 kg
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	3Ph x 230/400V 50Hz					

CARACTÉRISTIQUES

- Construction solide.
- La tête de la machine se lève verticalement.
- Système éleveur hydraulique pour la tête de la machine.
- Entraînement de la cuve par roue d'entraînement avec revêtement en caoutchouc.
- La cuve est pressée automatiquement contre la roue d'entraînement par un système hydraulique.
- Commande digitale.
- Trois minuteries pour la programmation de la direction inverse et des deux vitesses.

FEATURES

- Sturdy construction.
- Machine head goes up vertically.
- Hydraulic lifting system of the machine head.
- Bowl drive by transmission wheel with rubber coating.
- The bowl is pulled automatically against the transmission wheel by means of a hydraulic system.
- Digital control.
- Three timers for programming reverse direction and both speeds.

EIGENSCHAPPEN

- Stevige constructie.
- Machinekop gaat verticaal omhoog.
- Hydraulisch liftsysteem voor de machinekop.
- Kuipaandrijving met rubberen aandrijfwiël.
- De kuip wordt automatisch tegen het aandrijfwiël gedrukt door middel van een hydraulisch systeem.
- Digitale bediening.
- Drie timers: programmering van de omgekeerde draairichting en de twee snelheden.



Option : panneau avec 99 programmes.

Option: panel with 99 programs.

Optie: paneel met 99 programma's.

2 YEARS
WARRANTY

Interrupteur pour
fonctionnement manuel.

Switch for
manual control.

Knop voor
manuele bediening.

Équipé de 3 minuteries
et mode automatique.

Equipped with 3 timers
and automatic function.

Voorzien van 3 timers
en automatische modus.

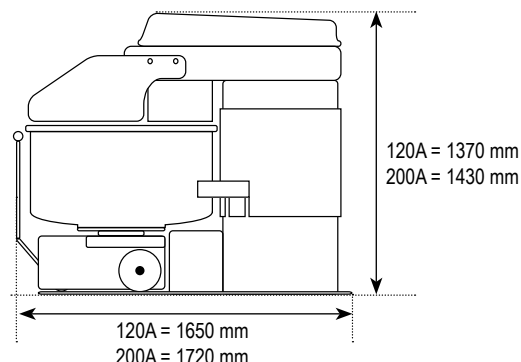


La cuve est pressée automatiquement contre la roue
d'entraînement par un système hydraulique.

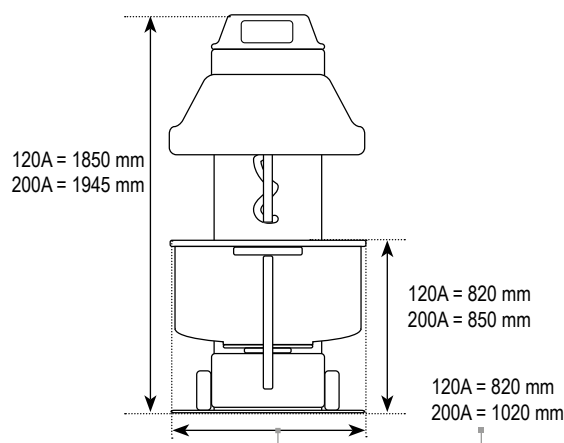
The bowl is pulled automatically against the
transmission wheel by means of a hydraulic system.

De kuip wordt automatisch tegen het aandrijf wiel
gedrukt door middel van een hydraulisch systeem.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAANZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



120A



200A

SPIRALO ^{XL}		
CAPACITÉ PÂTE DOUGH CAPACITY DEEGCAPACITEIT	9 - 120 kg	15 - 200 kg
CAPACITÉ FARINE FLOUR CAPACITY BLOEMCAPACITEIT	6 - 80 kg	10 - 120 kg
COULAGE LIQUID CAPACITY VLOEISTOF CAPACITEIT	3 - 40 L	5 - 60 L
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN		
Spirale Spiral Spiraal	9,2 kW	12 kW
Cuve Bowl Kuip	0,55 kW	1,5 kW
VALEUR FUSIBLE À 400V BREAKER VALUE AT 400V AFZEKERING BIJ 400V	40 A	50 A
OPTION SOFTSTARTER OPTION SOFTSTARTER OPTIE SOFTSTARTER	32 A	32 A
Trs/Min à 50 Hz R.P.M. at 50 Hz Omw/min bij 50 Hz	110/220	105/210
1re/2ième vitesse 1st/2nd gear 1ste/2de snelheid		
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	1150 kg	1350 kg
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	400V 3Ph 50Hz	400V 3Ph 50Hz
OPTION GRILLE DE SÉCURITÉ OPTION SAFETY GRID OPTIE VEILIGHEIDSRÖOSTER	✓	✓
OPTION CUVE SUPPL. OPTION EXTRA BOWL OPTIE EXTRA KUIP	✓	✓

CARACTÉRISTIQUES

- Machine robuste.
- Tapis en PVC.
- Commande manuelle :
SM-520S: par boutons.
SM-520F: par levier.
- Vitesse 50 cm/sec.
- Tables relevables.

FEATURES

- Robust machine.
- PVC conveyor belts.
- Manual operation:
SM-520S: by push buttons.
SM-520F: by handle.
- Speed 50 cm/sec.
- Tables can be raised after operation.

EIGENSCHAPPEN

- Robuste machine.
- PVC transportbanden.
- Handbediening:
SM-520S: met drukknop.
SM-520F: met hendel.
- Snelheid 50 cm/sec.
- Opklapbare tafels.





Tables relevables.

Tables can be raised after operation.

Opklapbare tafels.

Tapis en PVC.

PVC conveyor belts.

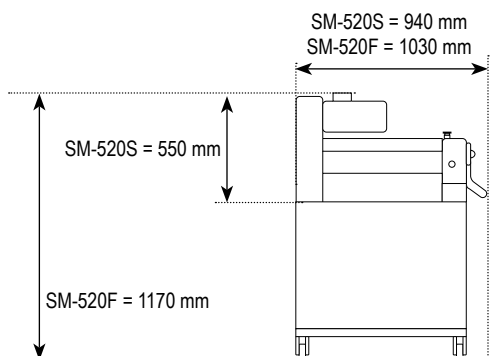
PVC transportbanden.

Équipé avec roulettes
pourvues de frein, facile à déplacer.

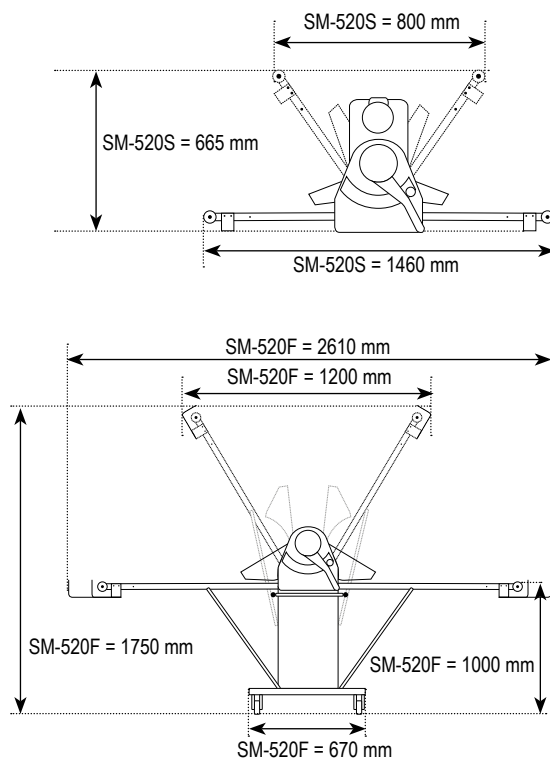
Mounted on castors with locking
system, easily movable.

Uitgerust met zwenkwielen
met rem, makkelijk te verplaatsen.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAANZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



SM-520S



SM-520F

MODEL		
MODÈLE SUR SOCLE MODEL WITH SUPPORT SOKKELMODEL	✗	✓
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	0,37 kW	0,55 kW
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	100 kg	168 kg
LARGEUR DU LAMINAGE WORKING WIDTH UITROLBREEDTE	520 mm	520 mm
LONGUEUR DU TAPIS CONVEYOR BELT LENGTH LENGTE TRANSPORTBAND	2 x 670 mm	2 x 980 mm
ÉCART ENTRE LES ROULEAUX SPACE BETWEEN ROLLERS RUIMTE TUSSEN DE ROLLEN	1 - 30 mm	1 - 30 mm
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	 230/400V 3Ph 50Hz 230V 1Ph 50Hz	 x 230/400V 50Hz

CARACTÉRISTIQUES

- La machine fonctionne avec levier ou avec pédales.
- Levier robuste pour régler l'écart des rouleaux.
- Tapis en PVC.
- Tables relevables et facilement démontables.
- Châssis laqué, amovible sur roulettes, pieds stables pour fixation.
- Moteur électrique intégré.
- Affichage digital de l'épaisseur de laminage.

FEATURES

- The machine is operated with handle or with pedals.
- Solid lever for setting the space between the rollers.
- Conveyor belts in PVC.
- Tables can be raised after operation and are easily removable.
- Painted frame, mobile with stoppers.
- Integrated electric motor.
- Digital display of sheeting thickness.

EIGENSCHAPPEN

- Machine kan bediend worden door middel van een hendel of met pedalen.
- Stevige handgreep om uitroldikte in te stellen.
- PVC transportbanden.
- Opklapbare en eenvoudig uitneembare tafels.
- Gelakt frame, op zwenkwielen, met vaststelvoeten.
- Geïntegreerde elektrische motor.
- Digitale weergave van de uitroldikte.



La grille de sécurité empêche des blessures aux mains.

Safety grid prevents injuries.

Veiligheidsrooster vermijdt kwetsuren aan de handen.

Les racleurs peuvent être enlevés sans outils.

Scrapers can be removed without tools.

De schrapers kunnen zonder werktuigen gedemonteerd worden.



Affichage digital de l'épaisseur de laminage.

Digital display of sheeting thickness.

Digitale weergave van de uitroldikte.



OPTION plaques de récupération de farine

OPTION trays for flour recuperation

OPTIE bloemopvangplaat onder de tafels

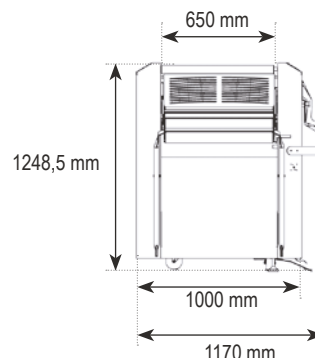
OPTION système de nettoyage des tapis

OPTION belt cleaning system

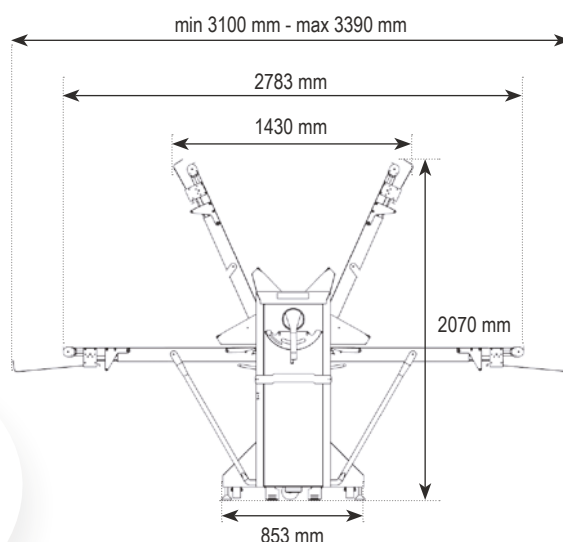
OPTIE tapijtreinigingssysteem



VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAAZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



650

LAMINATO

PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN	1,1 kW
POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE	310 kg
VITESSE DU TAPIS DE DÉCHARGE ■ SPEED OF DISCHARGE CONVEYOR ■ SNELHEID VAN DE UITVOERBAND	65 cm/sec
LARGEUR DU LAMINAGE ■ WORKING WIDTH ■ UITROLBREEDTE	650 mm
LONGUEUR DU TAPIS ■ CONVEYOR BELT LENGTH ■ LENGTE TRANSPORTBAND	2 x 1320 mm
ÉCART ENTRE LES ROULEAUX ■ SPACE BETWEEN ROLLERS ■ RUIMTE TUSSEN DE ROLLEN	0,2 - 50mm
VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING	 3Ph x 230/400V 50/60Hz
OPTION SYSTÈME DE NETTOYAGE DES TAPIS ■ OPTION BELT CLEANING SYSTEM ■ OPTIE TAPIJTREINIGINGSSYSTEEM	✓
OPTION PLAQUES DE RÉCUPÉRATION DE FARINE ■ OPTION TRAYS FOR FLOUR RECUPERATION ■ OPTIE BLOEMOPVANGPLAAT ONDER DE TAFELS	✓

CARACTÉRISTIQUES

- Laminoir manuel.
- Idéal pour le boulanger semi-professionnel!
- Ajustement aisé de l'épaisseur du laminage de 0 à 50 mm.
- Pourvu de rouleaux et racleurs professionnels en acier.
- Equipé d'un bac pour la farine.
- Tablettes relevables en inox.
- Très approprié pour le laminage de décoration en fondant et massepain.
- Idéal pour le laminage de pâte feuilletée, croissants et autres pâtes.

FEATURES

- Manual dough sheeter.
- Ideal for the "semi professional baker"!
- User-friendly adjustment of sheeting thickness from 0 to 50 mm.
- Equipped with professional steel rollers and scrapers.
- Provided with a flour bin.
- Tablets in stainless steel can be raised.
- Very suitable for sheeting decoration made out of fondant icing and marzipan.
- Ideal for laminating puff pastry, croissants, and other kinds of dough.

EIGENSCHAPPEN

- Manuele uitroltafel.
- Ideaal voor de "semi professionele bakker" !
- Gebruiksvriendelijke dikte instelling van 0 tot 50 mm.
- Uitgerust met professionele stalen uitrolwalsen en schrapers.
- Voorzien van een meelbakje.
- Opklapbare RVS tafels.
- Uitermate geschikt voor het uitrollen van rolfondant, marsepein en decoratie van feesttaarten.
- Ideaal voor uitrollen van bladerdeeg, croissants en andere degen.



2 YEARS
WARRANTY

PERMET DE LAMINER
JUSQU'À 3,5 KG DE PÂTE.
SHEETS UP TO 3.5 KG OF DOUGH.
KAN TOT 3,5 KG DEEG UITROLLEN.

Ajustement de l'épaisseur du laminage de 0 à 50 mm.
Adjusting of the sheeting thickness from 0 to 50 mm.
Dikte instelling van 0 tot 50 mm

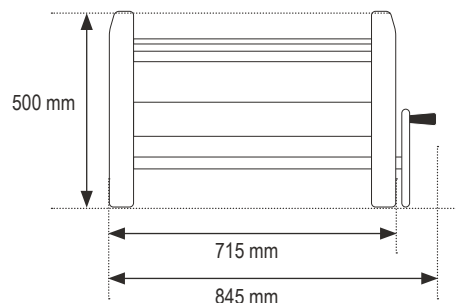
Racleurs demontables sur les rouleaux.
Removable scrapers on the rollers.
Afneembare schrapers op de uitrolwalsen.



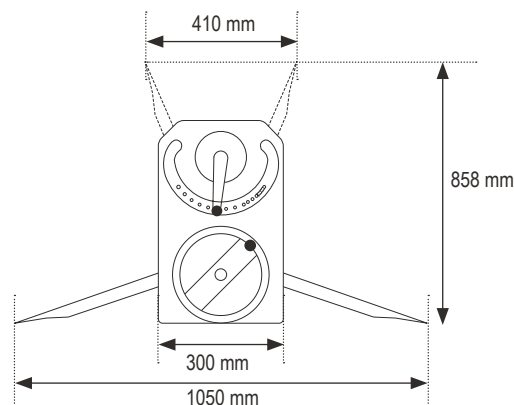
Le laminage se fait via une manivelle robuste avec une poignée rabattable.
Sheeting is done by a robust turning wheel with a sturdy folding handle.
Het uitrollen gebeurt via stevig draaiwiel voorzien van een inklapbaar handvat.

Tablettes relevables en inox.
Tablets in stainless steel I can be raised.
Opklapbare RVS tafels.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAANZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



TABLO

MODÈLE DE TABLE TABLE MODEL TAFELMODEL	✓
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	60 kg
LARGEUR DU LAMINAGE WORKING WIDTH UITROLBREEDTE	520 mm
LONGUEUR TABLE TABLE LENGTH LENGTE TAFEL	2 x 485 mm
ÉCART ENTRE LES ROULEAUX SPACE BETWEEN ROLLERS RUIMTE TUSSEN DE ROLLEN	0 - 50 mm

CARACTÉRISTIQUES

- Cuve ronde ou cuve rectangulaire.
- Taloches en PVC.
- Cuve avec bague et couteaux en inox.
- Sur roulettes avec freins.

FEATURES

- Round bowl or rectangular bowl.
- Press-segments in PVC.
- Bowl with stainless-steel ring and blades.
- On castors with locking system.

EIGENSCHAPPEN

- Ronde kuip of rechthoekige kuip.
- Drukvoeten in PVC.
- Kuip met roestvrijstalen ring en messen.
- Met zwenkwielen met rem.



VERSION
2.0

**2 YEARS
WARRANTY**



Accès facile pour le nettoyage.
Easy access for cleaning.
Onderhoudsvriendelijk.

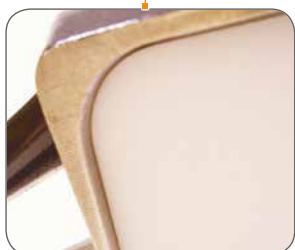
Moteur et pompe à l'abri de la poussière et de la pâte.
Motor and pump protected from dust and dough intrusions.
Motor en pomp beschermd tegen mogelijk contact met stof en deeg.



Cadre en fonte d'aluminium
avec grilles interchangeables

Cast aluminum frame with
interchangeable grids.

Gegoten aluminium frame
met verwisselbare roosters.



Fermeture anti-projection
de farine.

Anti-flour projection closure.

Anti-bloemprojectie sluiting.

**Pour des pâtes
très hydratées.**

**For highly hydrated
dough.**

**Voor hoog gehydrateerd
deeg.**

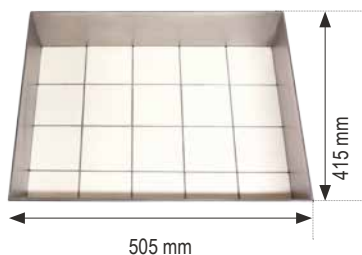
75%

Production jusqu'à 2500 pièces/heure

Production up to 2500 pieces/hour

Productie tot 2500 stukken/uur

DIVOTRAD



Tapis en silicone.

Silicon mat.

Silicone mat.



Plaque de tassage en
matière rigide.

Hard pressing plate.

Harde drukplaat.

Option chassis en Inox

Option stainless steel body.

Optie RVS behuizing.

Reglage pression.

Pressure adjustment.

Drukregelaar.



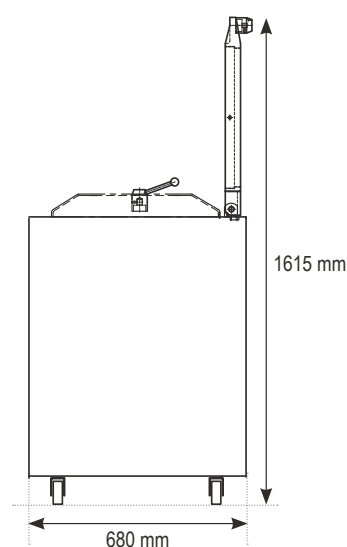
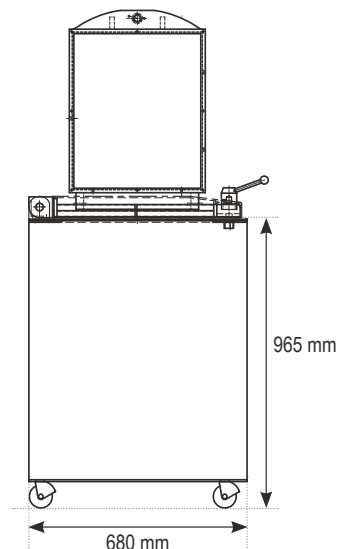
Option: Echelle inox | Inox trolley
Optie: RVS rek

Bacs Bins Bakken	14
Couvercles Lids Dekfels	14
Capacité Capacity Capaciteit	9,8 L (5 - 6 kg)

Demandez notre catalogue grilles avec un large éventail de possibilités.

Ask for our catalogue of grids with a wide range of possibilities.

Vraag onze catalogus van de roosters, met tal van mogelijkheden.



DIVOTRAD



DIVO



DIVO

MODEL			
DIVISIONS DIVISIONS VERDELINGEN	20	20	20
CAPACITÉ par division CAPACITY per division CAPACITEIT per verdeling	Grid	100 - 950 g	100 - 950 g
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	1,1 kW	1,1 kW	1,1 kW
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	285 kg	265 kg	265 kg
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	3Ph x 230/400V 50Hz		
OPTION ECHELLE OPTION TROLLEY OPTIE REK	✓	✓	✓
OPTION CHASSIS EN INOX OPTION BODY IN STAINLESS STEEL OPTIE BEHUIZING IN RVS	✓	✓	✓

CARACTÉRISTIQUES

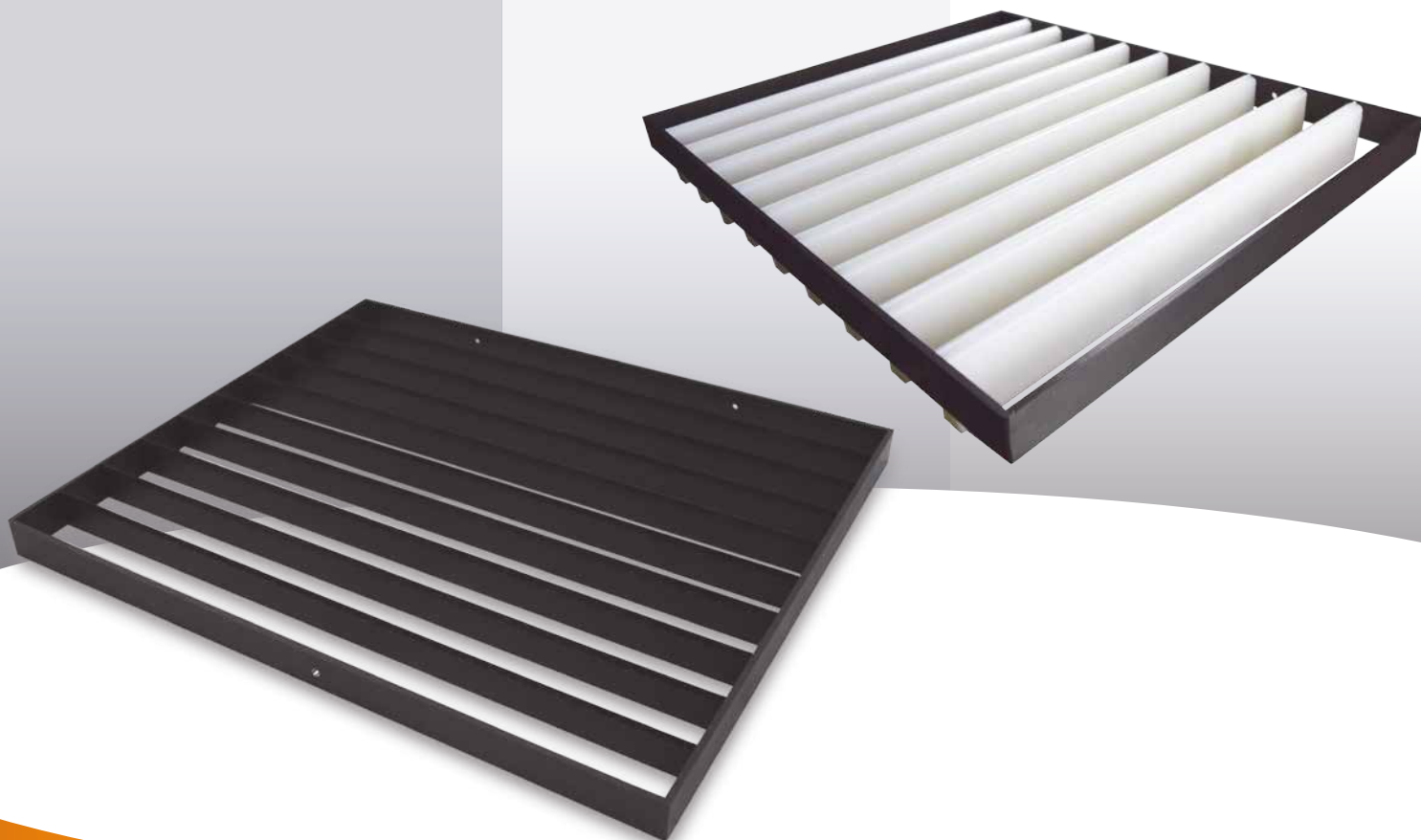
- Assure une meilleure finition des produits divisés.
- Deux types de grilles disponibles.
 - Modèles en inox avec revêtement teflon.
 - Modèles en inox avec revêtement teflon et couteaux en plastique alimentaire.

FEATURES

- Ensure better finishing of the divided products.
- Two types of grids available.
 - Models in stainless steel with Teflon coating.
 - Models in stainless steel with Teflon coating and food-proof plastic blades.

EIGENSCHAPPEN

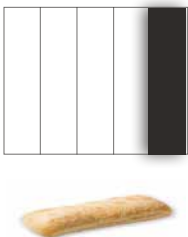
- Zorgen voor een betere afwerking van de gebakken producten.
- Twee soorten roosters te verkrijgen
 - Modellen in roestvrij staal met teflon coating.
 - Modellen in roestvrij staal met teflon coating en voedingsgeschikt plastic messen.



GRILLES STANDARDS INOX TEFLONE.

STANDARD TEFLON COATED STAINLESS STEEL GRIDS.

STANDAARD RVS ROOSTERS MET TEFLON COATING.

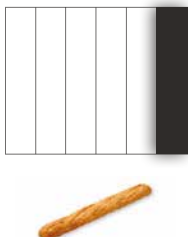


DSG050501

5 (5 x 1)

500 - 1000 gr

100 x 415 mm



DSG060601

6 (6 x 1)

500 - 900 gr

83 x 415 mm

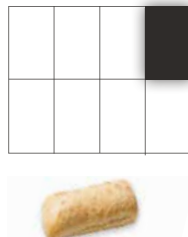


DSG060302

6 (3 x 2)

500 - 900 gr

166 x 207 mm

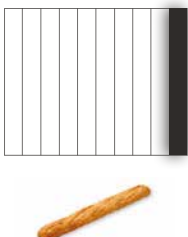


DSG080402

8 (4 x 2)

315 - 750 gr

126 x 207 mm

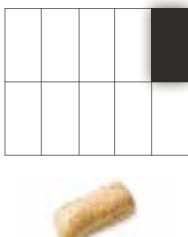


DSG101001

10 (10 x 1)

250 - 600 gr

50 x 415 mm



DSG100502

10 (5 x 2)

300 - 600 gr

100 x 207 mm



DSG100110

10 (1 x 10)

300 - 600 gr

505 x 40 mm

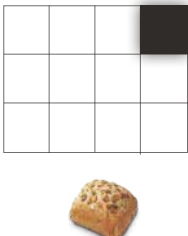


DSG120206

12 (2 x 6)

250 - 500 gr

252,5 x 66 mm

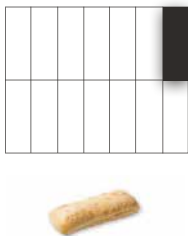


DSG120403

12 (4 x 3)

250 - 500 gr

126 x 138 mm



DSG140702

14 (7 x 2)

180 - 430 gr

72 x 205 mm



DSG151501

15 (15 x 1)

230 - 400 gr

33 x 415 mm

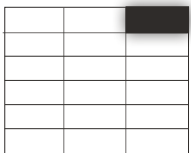


DSG160208

16 (2 x 8)

156 - 375 gr

251 x 51 mm




DSG180306

18 (3 x 6)

139 - 333 gr

166 x 67 mm

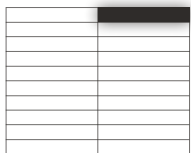



DSG180603

18 (6 x 3)

150 - 300 gr

84 x 138 mm

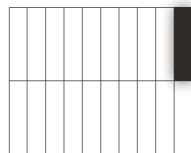



DSG200210

20 (2 x 10)

150 - 300 gr

250 x 41 mm




DSG201002

20 (10 x 2)

150 - 300 gr

50 x 205 mm




DSG200504

20 (5 x 4)

150 - 300 gr

72 x 138 mm

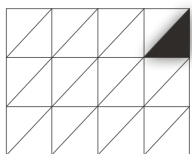



DSG210703

21 (7 x 3)

120 - 250 gr

72 x 138 mm




DSG240403/2

24 (4 x 3) x 2

105 - 210 gr

126 x 138 x 184 mm

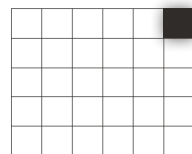



DSG240406

24 (4 x 6)

105 - 210 gr

125 x 67 mm




DSG300605

30 (6 x 5)

80 - 160 gr

84 x 81 mm

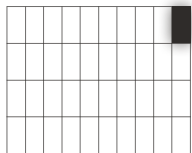



DSG300506

30 (5 x 6)

80 - 160 gr

100 x 67 mm

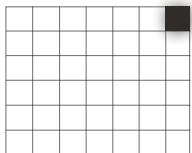



DSG401004

40 (10 x 4)

70 - 150 gr

50 x 100 mm

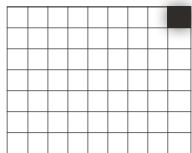



DSG420706

42 (7 x 6)

60 - 125 gr

72 x 67 mm

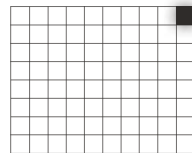



DSG630907

63 (9 x 7)

40 - 85 gr

55 x 57 mm




DSG801008

80 (10 x 8)

15 - 65 gr

50 x 50 mm

GRILLES TEFLON + COUTEAUX EN PLASTIQUE

Grilles à couteaux profilés:
couteau en polyoxymethylene
alimentaire profilé pour une soudure
parfaite de la pâte lors de la division.



DSG101001P

10 (10 x 1)

250 - 600 gr

50 x 415 mm

TEFLON GRIDS + PLASTIC KNIVES

Grids with angled blades:
food-proof polyoxymethylene angled
blade for a perfect welding of the
dough upon being divided.



DSG090901P

9 (9 x 1)

250 - 625 gr

55 x 415 mm

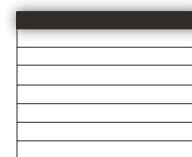


DSG080801P

8 (8 x 1)

250 - 650 gr

62 x 415 mm

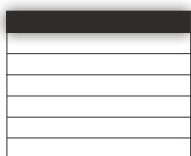


DSG080108P

8 (1 x 8)

300 - 625 gr

505 x 50 mm

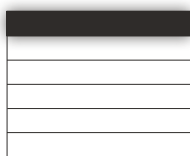


DSG070107P

7 (1 x 7)

300 - 700 gr

505 x 57 mm



DSG060106P

6 (1 x 6)

300 - 800 gr

505 x 66 mm

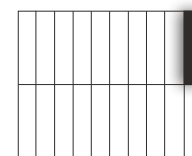


DSG050501P

5 (5 x 1)

500 - 1200 gr

100 x 415 mm



DSG201002P

20 (10 x 2)

125 - 300 gr

50 x 205 mm



CARACTÉRISTIQUES

- Montée sur deux roues fixes, facile à déplacer.
- Grilles facilement interchangeables.
- Aucun raccordement électrique nécessaire.
- Bac de fleurage magnétique.
- Encombrement réduit.
- Rangement pour 4 grilles.
- Fournie avec un bac de division et deux grilles.
- Découpe et mise en forme manuelle.

FEATURES

- Mounted on two fixed wheels, easy to move.
- Cutting grids easily interchangeable.
- No electrical connection required.
- Magnetic flour box.
- Takes little space.
- Storage for 4 grids.
- Equipped with dividing bin and 2 cutting grids.
- Manual dough dividing and moulding.

EIGENSCHAPPEN

- Gemonteerd op twee vaste wieltjes, gemakkelijk te verplaatsen.
- De roosters zijn gemakkelijk te verwisselen.
- Geen elektrische aansluiting nodig.
- Magnetisch bloembakje.
- Neemt weinig plaats in.
- Opbergruimte voor 4 roosters.
- Standaard met een verdeelbak en twee roosters.
- Manuele deegverdeling en -vorming.



GRILLES EN PLASTIQUE | PLASTIC GRIDS | PLASTIC ROOSTERS

Simple division | Single division | Enkele verdeling



MSG101001P

10 (10 x 1)

180 - 500 gr

30 x 334 mm

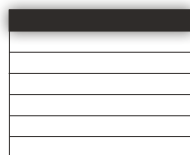


MSG080801P

8 (8 x 1)

225 - 625 gr

41 x 334 mm

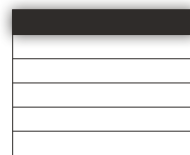


MSG070107P

7 (1 x 7)

255 - 710 gr

454 x 47 mm



MSG060106P

6 (1 x 6)

300 - 830 gr

454 x 54 mm

Double division | Double division | Dubbele verdeling



MSG201002P

20 (10 x 2)

90 - 250 gr

30 x 160 mm

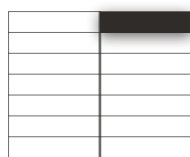


MSG160802P

16 (8 x 2)

110 - 310 gr

41 x 160 mm

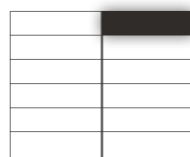


MSG140207P

14 (2 x 7)

125 - 355 gr

224 x 45 mm



MSG120206P

12 (2 x 6)

150 - 415 gr

224 x 54 mm



MSG100502P

10 (5 x 2)

180 - 500 gr

155 x 80 mm



MSG080402P

8 (4 x 2)

225 - 625 gr

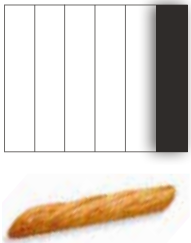
155 x 105 mm

Grilles à couteaux profilés:
couteau en polyoxymethylene
alimentaire profilé pour une soudure
parfaite de la pâte lors de la division.

Grids with angled blades:
food-proof polyoxymethylene angled
blade for a perfect welding of the
dough upon being divided.

Roosters met profielmes:
voedingsgeschikt polyoxymethyleen
profielmes voor een perfecte lassing
van het deeg bij het verdelen.

GRILLES INOX ■ STAINLESS-STEEL GRIDS ■ RVS ROOSTERS

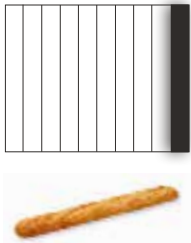


MSG060601

6 (6 x 1)

300 - 1000 gr

73 x 334 mm

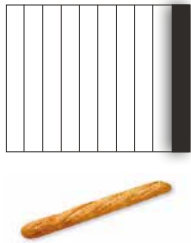


MSG080801

8 (8 x 1)

225 - 750 gr

54 x 334mm



MSG101001

10 (10 x 1)

180 - 600 gr

42 x 334 mm

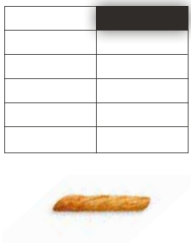


MSG100502

10 (5 x 2)

180 - 600 gr

88 x 160 mm

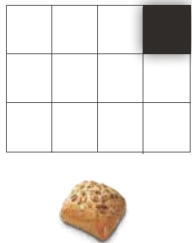


MSG120206

12 (2 x 6)

150 - 500 gr

224 x 53 mm

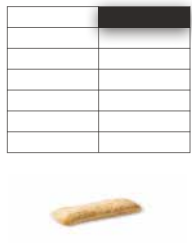


MSG120403

12 (4 x 3)

150 - 500 gr

115 x 108 mm

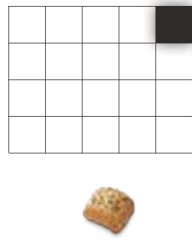


MSG140207

14 (2 x 7)

125 - 425 gr

224 x 47 mm

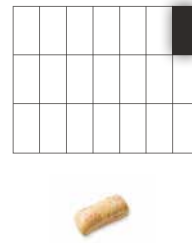


MSG200504

20 (5 x 4)

90 - 295 gr

87 x 80 mm

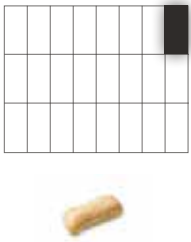


MSG210703

21 (7 x 3)

85 - 285 gr

62 x 108 mm

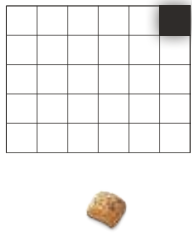


MSG240803

24 (8 x 3)

75 - 250 gr

57 x 108 mm

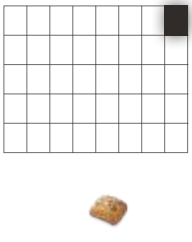


MSG300605

30 (6 x 5)

60 - 200 gr

73 x 64 mm

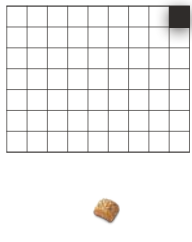


MSG400805

40 (8 x 5)

45 - 125 gr

54 x 64 mm

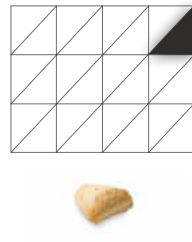


MSG630907

63 (9 x 7)

25 - 63 gr

47 x 45 mm



MSG240403/2

24 (4 x 3) x 2

75 - 165 gr

115 x 108 x 150 mm

Poids et dimensions peuvent varier selon le type de pâte. ■ Weight and dimensions may vary depending on the type of dough. ■ Gewicht en afmetingen kunnen variëren, afhankelijk van het soort deeg.



Grilles facilement interchangeables.

Cutting grids easily interchangeable.

De roosters zijn gemakkelijk te verwisselen.

Bac de fleurage magnétique.
Magnetic flour bin.
Magnetisch meelbakje.

Support retractable pour le bac de division.

Extractable support for the division bin.

Uitschuifbare geleider voor de verdeelbak.

Plaque de tassage aussi disponible.
Pressing plate also available.
Drukplaat ook beschikbaar.

Rangement pour 4 grilles.
Storage for 4 grids.
Opbergrek voor 4 roosters.

Option: Echelle

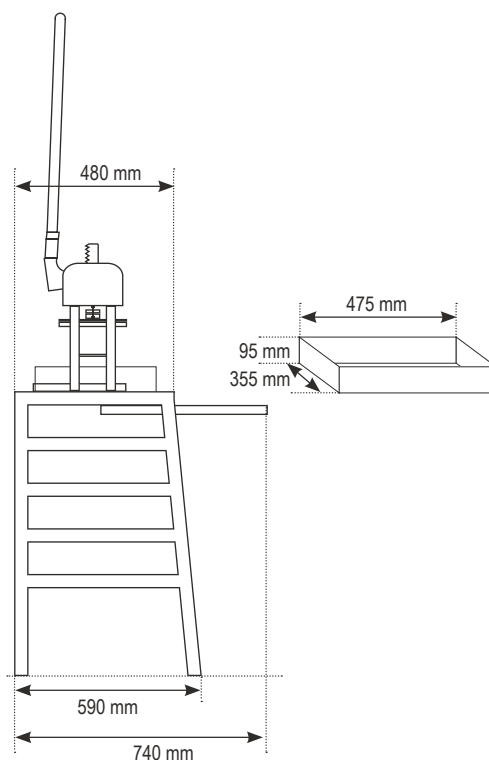
Option: Trolley

Optie: Rek

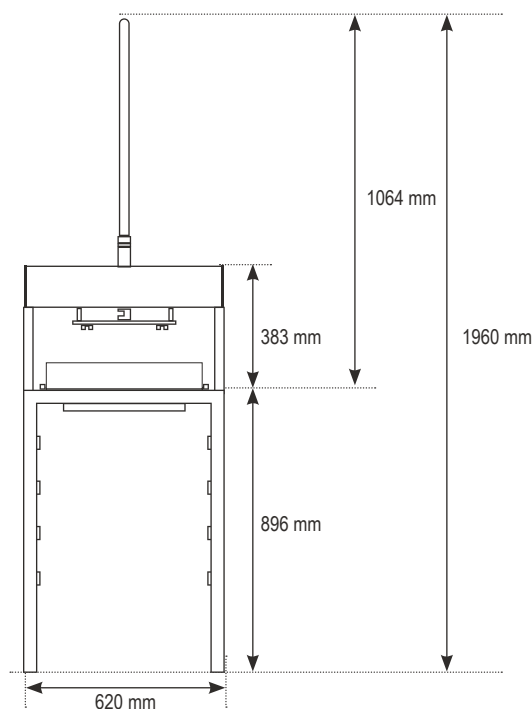
Bacs Bins Bakken	14
Couvercles Lids Deksel	14
Capacité Capacity Capaciteit	9,8 L (5 - 6 kg)



VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAANZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



MANOTRAD

POIDS NET MACHINE | NET WEIGHT MACHINE | NETTOGEWICHT MACHINE

OPTION PLAQUE DE TASSAGE | OPTION PRESSING PLATE | OPTIE DRUKPLAAT

75 kg



CARACTÉRISTIQUES

- Aucun raccordement électrique nécessaire.
- Encombrement réduit.
- Fournie avec un bac de division.
- Découpe manuelle.
- Entretien facile.
- Construction robuste.

FEATURES

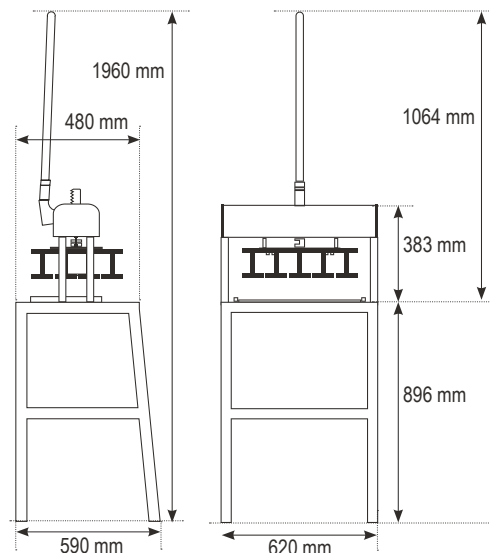
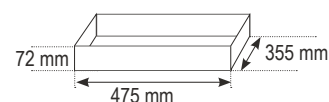
- No electrical connection required.
- Takes little space.
- Equipped with divide bin.
- Manual dough division.
- Easy maintenance.
- Robust construction.

EIGENSCHAPPEN

- Geen elektrische aansluiting nodig.
- Neemt weinig plaats in.
- Standaard met een verdeelbak.
- Manuele deegverdeling.
- Gemakkelijk te onderhouden.
- Robuste constructie.



2 YEARS
WARRANTY



QUARTO

VERSION | VERSION | VERSIE

DIVISIONS | DIVISIONS | VERDELINGEN

CAPACITÉ par division | CAPACITY per division | CAPACITEIT per verdeling

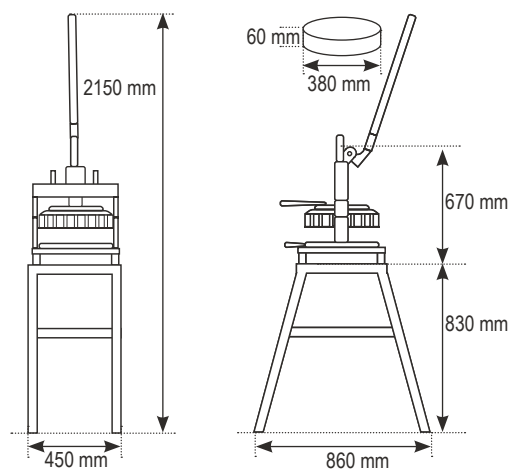
POIDS NET MACHINE | NET WEIGHT MACHINE | NETTOGEWICHT MACHINE



20

90 - 300 gr

75 kg



SMS-30

VERSION | VERSION | VERSIE

DIVISIONS | DIVISIONS | VERDELINGEN

CAPACITÉ par division | CAPACITY per division | CAPACITEIT per verdeling

POIDS NET MACHINE | NET WEIGHT MACHINE | NETTOGEWICHT MACHINE



30

50 - 170 g

130 kg

CARACTÉRISTIQUES

- 3 cylindres.
- Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.
- Tapis en feutre.
- Pour pâtons entre 50 et 1200 g.
- Table de réception rabattable.
- Entraînée par chaîne.

FEATURES

- 3 cylinders.
- Mechanical settings for rolling and moulding.
- Felt conveyor belts.
- For dough pieces between 50 and 1200 g.
- Sliding-out reception table.
- Chain-driven.

EIGENSCHAPPEN

- 3 uitwalscilinders.
- Mechanische instellingen voor uitwalsen en opmaken.
- Viltten transportbanden.
- Bewerkt deegstukken tussen 50 en 1200 g.
- Uitschuifbare opvangplaat.
- Kettingaandrijving.





Option sécurité.
Option safety.
Optie beveiliging.



Option guides latéraux.
Option guides.
Optie geleiding.

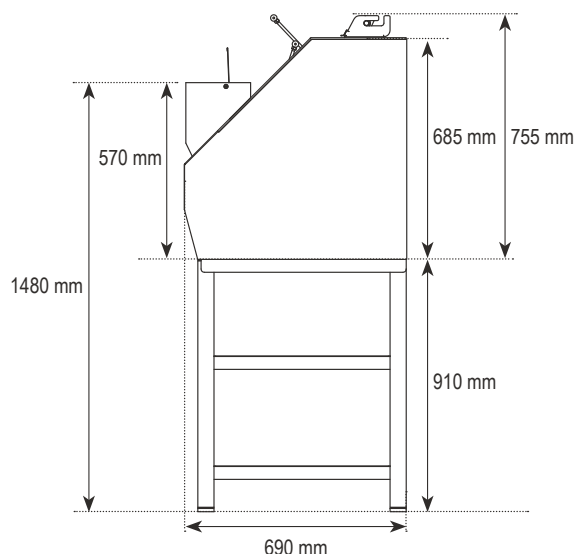


Réglage pratique.
Convenient
setting levers.
Handige instel-
mogelijkheid.

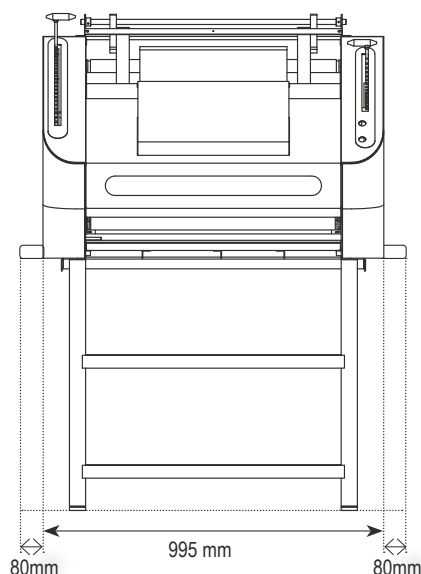
Poignées de
manutention.
Positioning
handles.
Handgrepen voor
verplaatsing.

Option : socle robuste sur roulettes avec frein.
Option: solid support on castors with locking system.
Optie: stevige sokkel op zwenkwieltes met rem.

VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAANZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



BAGUETTO

POIDS PATONS ■ WEIGHT DOUGH PIECES ■ GEWICHT DEEGSTUKKEN	50 - 1200 g
CAPACITÉ pièces/heure ■ CAPACITY pieces/hour ■ CAPACITEIT stuks/uur	1200
LARGEUR DE FAÇONNAGE ■ MOULDING WIDTH ■ UITROLBREEDTE	75 cm
POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE	258 kg
PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN	0,55 kW
VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPTION SOCLE ■ OPTION SUPPORT ■ OPTIE ONDERSTEL	✓
OPTION GOULOTTE SÉCURISÉE ■ OPTION SAFETY HOPPER ■ OPTIE BEVEILIGDE INVOER	✓
OPTION GUIDES LATÉRAUX ■ OPTION GUIDES ■ OPTIE GELEIDING	✓

CARACTÉRISTIQUES

- 3 cylindres.
- Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.
- Tapis en feutre.
- Pour pâtons entre 50 et 1200 g.
- Table de réception rabattable.
- Machine complètement en inox.

FEATURES

- 3 cylinders.
- Mechanical settings for rolling and moulding.
- Felt conveyor belts.
- For dough ranges between 50 and 1200 g.
- Sliding-out reception table.
- Machine completely in stainless steel.

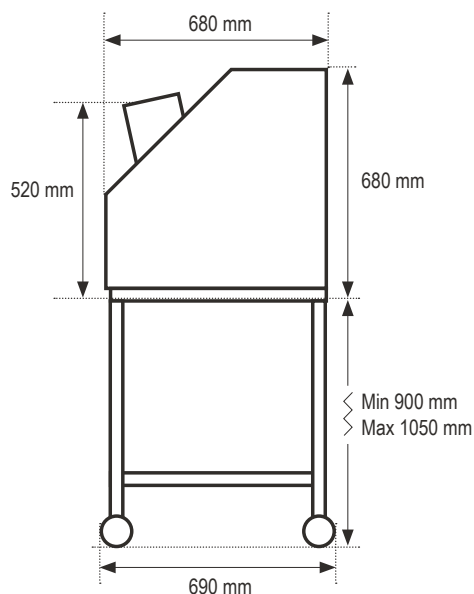
EIGENSCHAPPEN

- 3 uitwalscilinders.
- Mechanische instellingen voor uitwalsen en opmaken.
- Viltlen transportbanden.
- Bewerkt deegstukken tussen 50 en 1200 g.
- Uitschuifbare opvangplaat.
- Machine volledig in RVS.

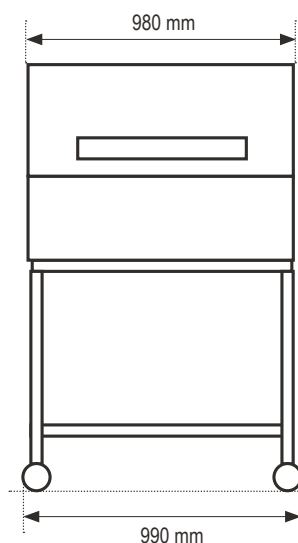




VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAAZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



MODEL

SM-380S

POIDS PATONS ■ WEIGHT DOUGH PIECES ■ GEWICHT DEEGSTUKKEN	50 - 1200 g
CAPACITÉ pièces/heure ■ CAPACITY pieces/hour ■ CAPACITEIT stuks/uur	1200
LARGEUR DE FAÇONNAGE ■ MOULDING WIDTH ■ UITROLBREEDTE	75 cm
POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE	250 kg
PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN	0,55 kW
VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPTION SOCLE ■ OPTION SUPPORT ■ OPTIE ONDERSTEL	✓
OPTION GOULOTTE SÉCURISÉE ■ OPTION SAFETY HOPPER ■ OPTIE BEVEILIGDE INVOER	✓
OPTION GUIDES LATÉRAUX ■ OPTION GUIDES ■ OPTIE GELEIDING	✗

CARACTÉRISTIQUES

- Machine robuste.
- Machine complètement en inox.
- Réglage mécanique des rouleaux.
- Rouleaux en Inox.
- Facile à nettoyer.
- Entraînée par chaîne.
- Fonctionnement en 2 étapes.

FEATURES

- Robust machine.
- Machine completely in stainless steel.
- Mechanical settings for the rollers.
- Stainless steel rollers.
- Easy to clean.
- Chain-driven.
- 2-step operation.

EIGENSCHAPPEN

- Robuste machine.
- Machine volledig in RVS.
- Mechanische instelling van de uitrolwalsen.
- RVS uitrolwalsen.
- Makkelijk te reinigen.
- Kettingaandrijving.
- 2-stapsbediening.



Racleurs demontables sur les rouleaux.
Removable scrapers on the rollers.
Afnembare schrapers op de uitrolwalsen.

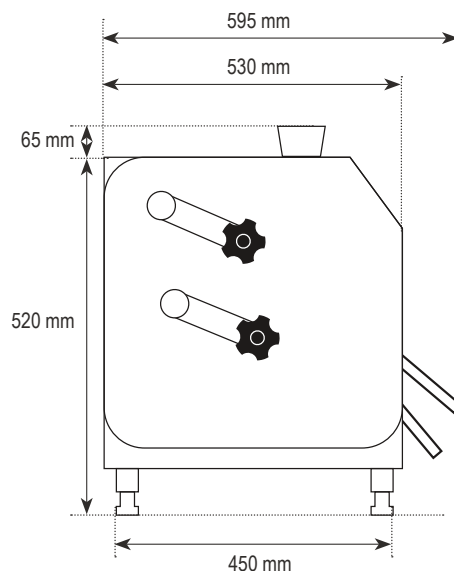
Les racleurs peuvent être enlevés sans outils.
Scrapers can be removed without tools.
De schrapers kunnen zonder werktuigen gedemonteerd worden.



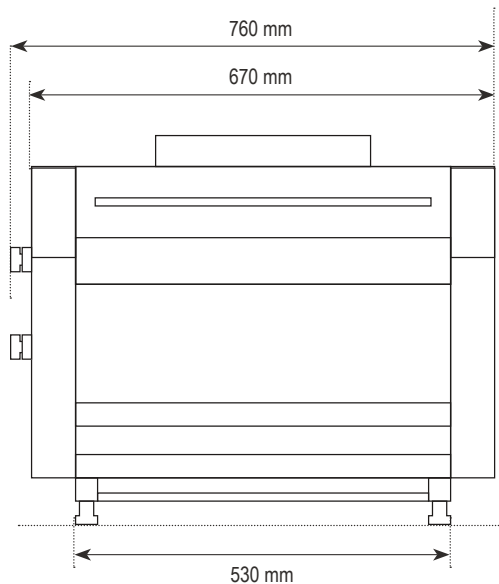
Leviers de réglage pour le 1er et le 2ème passage entre les rouleaux.
Adjustment levers for 1st and 2nd passage between the rollers.
Instelhendels voor de 1st en 2de doorgang tussen de uitrolwalsen.

Rouleaux en Inox.
Rollers in stainless steel.
Uitrolwalsen in RVS.

VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAANZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



PIZZAROLLO

CAPACITÉ pièces/heure ■ CAPACITY pieces/hour ■ CAPACITEIT stuks/uur	250
LARGEUR DE FAÇONNAGE ■ MOULDING WIDTH ■ UITROLBREEDTE	50 cm
ÉCART ENTRE LES ROULEAUX ■ SPACE BETWEEN ROLLERS ■ RUIMTE TUSSEN DE ROLLEN	0,3 - 10 mm
POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE	120 kg
PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN	750 W
VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING	230V 1PH 50HZ

CARACTÉRISTIQUES

- Facile et rapide à installer.
- Rapide et simple à utiliser.
- L'appareil ouvre automatiquement l'alimentation d'eau pour l'eau chaude ou froide.
- Assure un mélange optimal jusqu'à l'obtention de la température demandée.
- Un système électronique de haute qualité basé sur un micro contrôleur.
- Dosage d'eau de 0,1 à 99,9 litres ou de 1 à 999 litres.
- L'appareil gère les variations de température automatiquement.
- Réglage aisé de l'appareil.

FEATURES

- Easy and quick to install
- Quick and simple to operate
- The device opens automatically the water inlet for hot or cold water.
- Manages the appropriate water mix until the right water temperature is reached
- A high quality electronic system based on a micro controller.
- Water dosing from 0,1 to 99,9 liters or 1 to 999 liters.
- The device manages the temperature variations automatically.
- Easy setting.

EIGENSCHAPPEN

- Makkelijk en snel te installeren.
- Snel en eenvoudig in gebruik.
- Het toestel opent automatisch de nodige waterdoorvoer, nl. heet of gekoeld water.
- Voert de juiste menging uit tot de gewenste temperatuur bekomen wordt.
- Een krachtig elektronisch systeem, gebaseerd op micro controller.
- Watermeting van 0,1 tot 99,9 liter of 1 tot 999 liter.
- Toestel stuurt temperatuurschommelingen automatisch bij.
- Eenvoudige afstelling van het toestel.



2 YEARS
WARRANTY

Affichage digital de la température et de la quantité d'eau

Digital display of water quantity and temperature.

Digitale weergave van temperatuur en waterhoeveelheid.

Boîtier inox.

Stainless steel.

RVS behuizing.



Réglage de la température avec la vanne thermostatique

Temperature adjustment with thermostatic mixer.

Temperatuur in te stellen met thermostatische mengkraan.

L'appareil ouvre automatiquement l'alimentation d'eau pour l'eau chaude ou froide.

The device automatically opens the water inlet for hot or cold water.

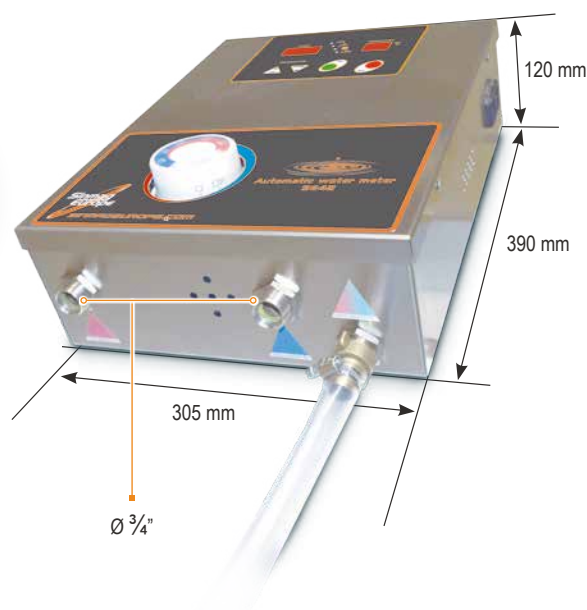
Het toestel opent automatisch de nodige waterdoorvoer, nl. heet of gekoeld water.



Tuyau de déversement inclus (2 m).

Including evacuation tube (2 m).

Inclusief uitloopdarm (2 m).



MODEL

SE42

PRESSION D'EAU RECOMMANDÉE ■ RECOMMENDED WATER PRESSURE ■ AANBEVOLEN WATERDRUK

2 - 4 Bar

PUISSANCE ■ POWER ■ VERMOGEN

25 W

RÉGLAGE TEMPÉRATURE ■ TEMPERATURE RANGE ■ INSTELBARE TEMPERATUUR

0 / 40°C

MIN/MAX DÉBIT D'EAU ■ WATER FLOW ■ WATERDOORSTROMING

180 / 2500 L

POIDS APPAREIL ■ WEIGHT MACHINE ■ GEWICHT TOESTEL

6,8 kg

VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING

230V 1Ph 50/60Hz

DIVOBUN

CARACTÉRISTIQUES

- Division égale de la pâte.
- Très bon façonnage des pâtons.
- Couteaux en acier inoxydable.
- Ajustement facile aux différents poids de pâte.

FEATURES

- Divides dough evenly.
- Perfect rounding of dough pieces.
- Stainless-steel blades.
- Easy adjustment for different dough weights.

EIGENSCHAPPEN

- Gelijkmatige verdeling van het deeg.
- Uitstekende opbolling van de deegstukken.
- Messen in RVS.
- Gemakkelijke aanpassing voor verschillende deeggewichten.



Le poids des pâtons varie de 25 à 80 g et de 40 à 120 g.

Wide dough weight ranges from 25 g to 80 g and 40 g to 120 g.

Bereik van deeggewicht van 25 tot 80 g en 40 tot 120 g.

Levier de pression.
Pressing lever
Pershendel.

Levier couteaux.
Cutting lever.
Messenhendel.

Levier boulage.
Rounding lever.
Opbolhendel.

La machine est montée sur roulettes.

The machine is movable.

De machine is verrijdbaar.

Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza.

Ideal for small buns and pizza dough rounding.

Ideaal voor het opbollen van kleine broodjes en pizzadeeg.



Ajustement de la hauteur de la chambre aisé pour différents poids de pâte.

Easy to adjust the height of the chamber for different dough weights.

De hoogte van de opbolkamer is makkelijk te regelen naargelang het deeggewicht.



Position pour le nettoyage des couteaux.

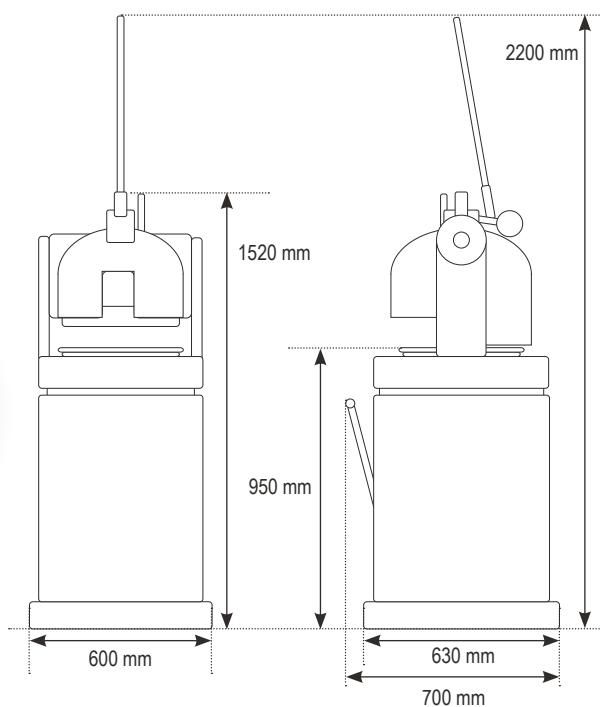
Blade cleaning position.

Positie voor het reinigen van de messen.

Couteaux en Inox.

Stainless-steel blades.

Messen in RVS.



DIVOBUN

NOMBRE DE PIÈCES NUMBER OF PIECES AANTAL STUKKEN	3-30	4-30	4-14
POIDS DES PÂTONS DOUGH WEIGHT RANGE DEEGGEWICHT	25 - 80 g	40 - 120 g	130 - 400 g
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	340 kg	340 kg	340 kg
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	3Ph x 230/400V 50Hz		
NOMBRE DE PLAQUES NUMBER OF MOULDING PLATES AANTAL VERDEELPLATEN	3	3	3

CARACTÉRISTIQUES

- Division égale de la pâte.
- Très bon façonnage des pâtons.
- Tête de division interchangeable.
- Couteaux en acier inoxydable
- Panneau digital programmable.
- Ajustement facile aux différents poids de pâte.

FEATURES

- Divides dough automatically and evenly.
- Perfect rounding of dough pieces.
- Exchangeable dividing head.
- Stainless-steel blades.
- Digital display and programmable.
- Easy adjustment for different dough weights.

EIGENSCHAPPEN

- Gelijkmatige verdeling van het deeg.
- Uitstekende opbolling van de deegstukken.
- Verwisselbare verdeelkop.
- Messen in RVS.
- Programmeerbaar digitaal paneel.
- Gemakkelijke aanpassing voor verschillende deeggewichten.



LARGE GAMME DE POIDS DES PÂTONS.
WIDE DOUGH WEIGHT RANGES.
BREED BEREIK AAN DEEGGEWICHTEN.

Position automatique pour le nettoyage des couteaux.
 Automatic blade cleaning position.
 Automatische positie voor het reinigen van de messen.

Couteaux en Inox.
 Stainless-steel blades.
 Messen in RVS.

10 programmes pour le temps de pressage et boulage.
 10 programs for pressing and rounding time.
 10 programma's voor de pers- en opboltijd.

La machine est montée sur roulettes.
 The machine is movable.
 De machine is verrijdbaar.

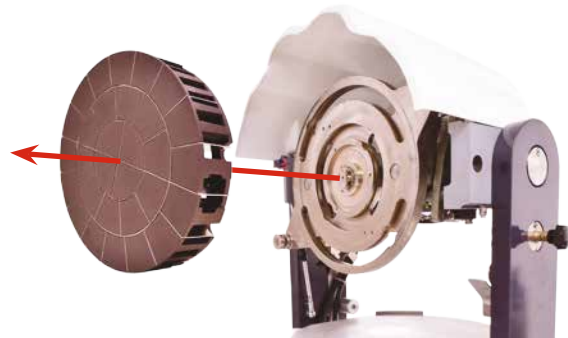
Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza.
 Ideal for small buns and pizza dough rounding.
 Ideaal voor het opbollen van kleine broodjes en pizzadeeg.



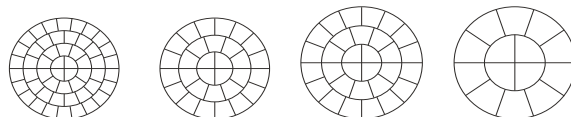
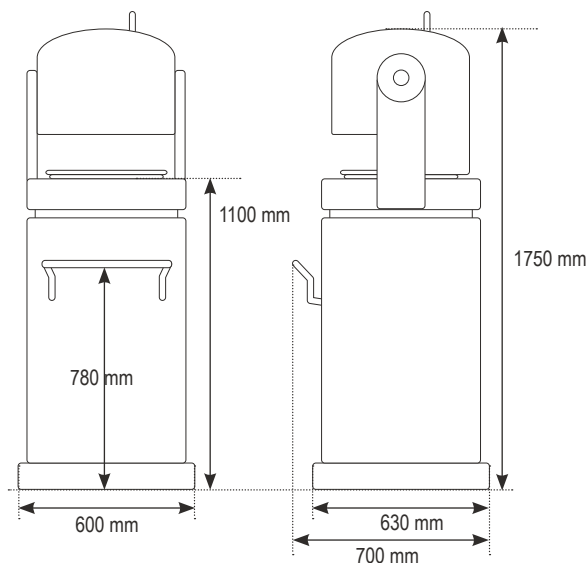
Ajustement de la hauteur de la chambre aisé pour différents poids de pâte.

Easy to adjust the height of the chamber for different dough weights.

De hoogte van de opbolkamer is makkelijk te regelen naargelang het deeggewicht.



Tête de division facile à échanger.
 Easily exchangeable dividing head.
 Makkelijk wisselbare verdeelkop.



3-52

3-30

4-30

4-14

AUTOBUN

TÊTE DE DIVISION | DIVIDING HEAD | VERDEELKOP

POIDS DES PÂTONS | DOUGH WEIGHT RANGE | DEEGGEWICHT

16 - 45 g

25 - 80 g

40 - 120 g

130 - 400 g

NOMBRE DE PIÈCES | NUMBER OF PIECES | AANTAL STUKS

52

30

30

14

PUISSANCE MOTEUR | MOTOR POWER | MOTORVERMOGEN

1,3 kW

POIDS NET MACHINE | NET WEIGHT MACHINE | NETTOGEWICHT MACHINE

380 kg

VOLTAGE | VOLTAGE | SPANNING

3Ph x 230/400V 50Hz

PLAQUES DE BOULAGE | MOULDING PLATES | VERDEELPLATEN

3

CARACTÉRISTIQUES

- Socle en inox.
- Cône et gouttières avec revêtement Teflon.
- Deux longueurs de boulage disponibles: 3,6 / 6 m.
- Avec farineur.
- Arrêt d'urgence.
- Sur roulettes avec frein
- **SMQ10**: idéal en préboulage.
- **SMQ20**: idéal en sortie de balancelle.

FEATURES

- Under-frame in stainless steel.
- Teflon-coated cone and gutters.
- Available in two rounding lengths: 3,6 / 6 m.
- With flour dispenser.
- Emergency stop.
- Mounted on sturdy castors with locking system.
- **SMQ10**: ideal for prerounding.
- **SMQ20**: perfect for intermediate proofer output.

EIGENSCHAPPEN

- Onderstel in roestvrij staal.
- Kegel en goten met teflon-bekleding.
- Verkrijgbaar in twee opbollengtes: 3,6 / 6 m.
- Met bloemstrooier.
- Met noodstop.
- Op stevige zwenkwielen met rem.
- **SMQ10**: ideaal voor vooropbollen.
- **SMQ20**: ideaal te plaatsen aan de in-en uitvoer van een bollenrijkast.



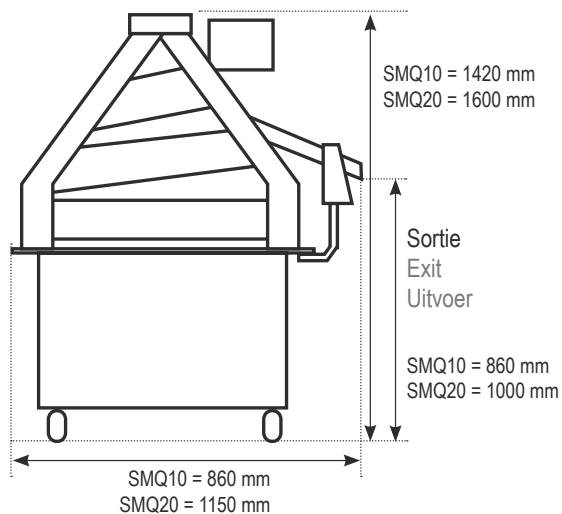
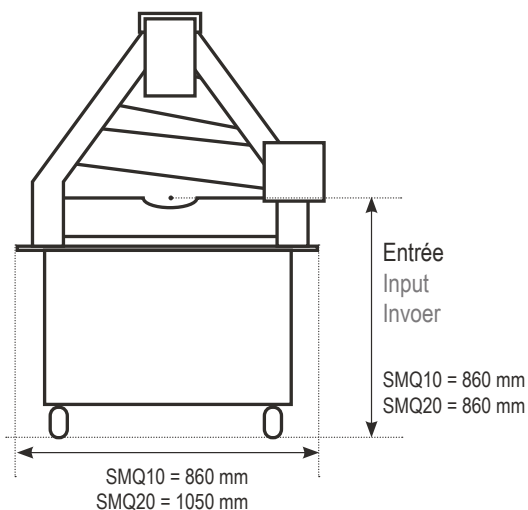
Avec farineur automatique.
With automatic flour dispenser.
Met automatische bloemstrooier.

Cône et gouttières avec revêtement Teflon.
Teflon-coated cone and gutters.
Kegel en goten met teflon-bekleding.



Socle en inox, monté sur roulettes pourvues de frein
Under-frame in stainless steel, mounted on castors with locking system.
Onderstel in roestvrij staal, uitgerust met zwenkwieken met rem.

SMQ20
Panneau de commande.
Control panel.
Bedieningspaneel.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAANZICHT

VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT


MODEL	SMQ10S		SMQ10	SMQ20S	SMQ20
CAPACITÉ CAPACITY CAPACITEIT pièces/heure - pieces/hour - stuks/uur	1800			1800	
POIDS DES PÂTONS DOUGH WEIGHT RANGE DEEGGEWICHT	100 - 350 g	300 - 1100 g	100 - 350 g	300 - 1100 g	
LONGUEUR DE BOULAGE ROUNDING TRACK OPBOLWEG	3,6 m			6 m	
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	320 kg			450 kg	
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	0,75 kW			0,75 kW	
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	 x 230/400V 50Hz				
OPTION VENTILATION OPTION VENTILATION OPTIE VENTILATIE					

CARACTÉRISTIQUES

- Machine à trancher horizontale principalement utilisée pour les gâteaux et hamburgers.
- Les produits sont amenés sur un tapis vers les couteaux.
- Livrée avec 3 couteaux.
- Distance entre les couteaux facile à adapter (par 5 mm).
- Avec socle sur roulettes freinées.

FEATURES

- Horizontal slicer mainly used for hamburger and cake cutting.
- The products are transported to the blades by the conveyor belt.
- Supplied with 3 blades.
- Easy to adapt distance between the blades (by 5 mm).
- With support on castors with locking system.

EIGENSCHAPPEN

- Horizontale snijmachine, meestal gebruikt om cake of hamburgers te snijden.
- De producten worden door de transportbanden naar de snijmessen gebracht.
- Geleverd met 3 messen.
- De afstand tussen de messen is makkelijk aan te passen (per 5 mm).
- Met sokkel op geremde zwenkwieltjes.





Tapis supérieur
pour l'alimentation.

Upper conveyor
for the infeed.

Bovenste transportband
voor de aanvoer.

Équipée de deux capots de protection.

Equipped with two safety covers.

Uitgerust met twee veiligheidskappen.



Régulateur de vitesse.

Snelheidsregelaar.

Adjustable speed.

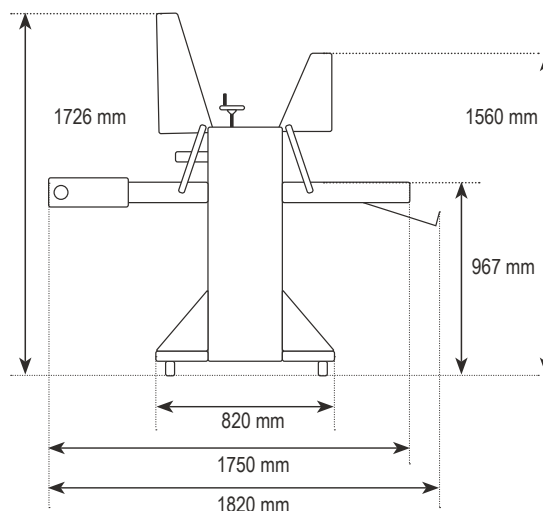
Brosses de nettoyage.

Cleaning brushes.

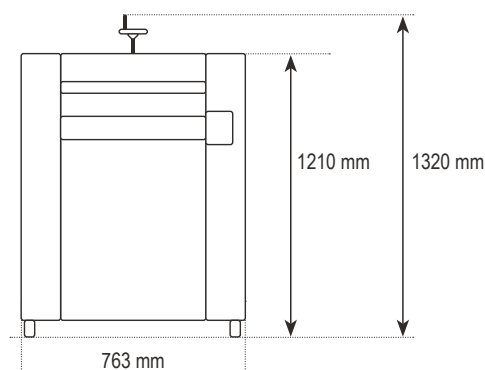
Reinigingsborstel.



VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAAZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



Système
de nettoyage des tapis.
Belt cleaning system.
Tapijtreinigingssysteem.



TAGLIO

HAUTEUR MAX PRODUIT ■ MAX PRODUCT HEIGHT ■ MAX PRODUKTHOOGTE	90 mm
VITESSE DU TAPIS ■ CONVEYOR SPEED ■ BANDSNELHEID	2.5 --> 16cm / sec
NOMBRE DE COUTEAUX ■ NUMBER OF KNIVES ■ AANTAL MESSEN	3
DISTANCE ENTRE LES LAMES ■ DISTANCE BETWEEN THE BLADES ■ RUIMTE TUSSEN DE MESSEN	5 - 90 mm
LARGEUR DES TAPIS ■ CONVEYOR BELT WIDTH ■ BREEDTE TRANSPORTBAND	405 mm
POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE	205 kg
PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN	0,525 kW
VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING	230V 1Ph

CARACTÉRISTIQUES

- Standard avec cuve, fouet, palette et crochet.
- 3 vitesses.
- Machine robuste.
- Transmission mécanique.
- La machine doit être arrêtée pour le changement de vitesse.

FEATURES

- Standard with bowl, whisk, flat beater and hook.
- 3 gears.
- Robust machine.
- Mechanical transmission.
- The machine has to be stopped to change gears.

EIGENSCHAPPEN

- Standaard met kuip, klopper, vlinder en haak.
- 3 snelheden.
- Robuuste machine.
- Mechanische overbrenging.
- Machine moet gestopt worden om van snelheid te veranderen.



Standard avec cuve, fouet, palette et crochet.

Standard with bowl, whisk, flat beater and hook.

Standaard met kuip, klopper, vlieder en haak.

3 vitesses.
3 gears.
3 snelheden.

Mouvement cuve.
Bowl operation.
Kuipverplaatsing.

SM-200/SM2-200C



Levier.
Handle.
Hendel.

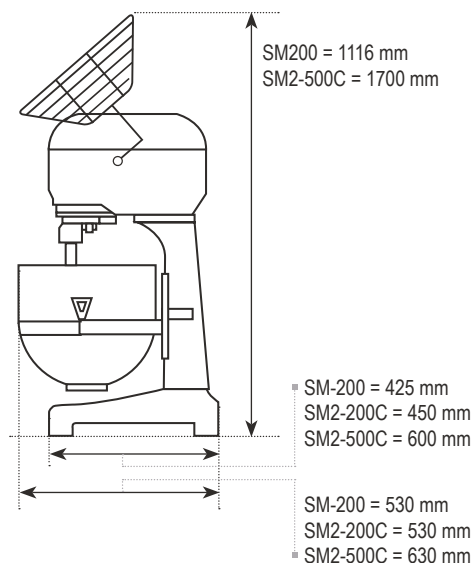
SM2-500C



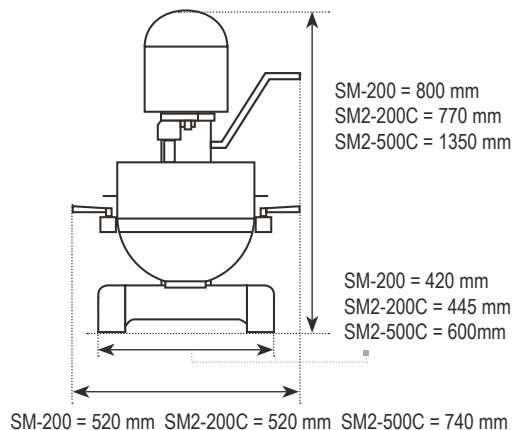
Manivelle.
Handle wheel.
Draaiwiel.

Machine robuste.
Robust machine.
Robuste machine.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAANZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



SM-200



SM2-200C



SM2-500C

MODEL

CAPACITÉ CAPACITY CAPACITEIT (L)	20 (10 opt.)	20	40 (20 opt.)
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	0,9 kW	1,1 kW	1,1 kW
Trs/Min à 50 Hz R.P.M. at 50 Hz Omw/min bij 50 Hz 1re/2e/3e vitesse 1st/2nd/3d gear 1ste/2e/3e snelheid	158/293/535	158/293/535	116/208/464
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	110 kg	60 kg	190 kg
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	230V 1Ph 50Hz	230V 1Ph 50Hz	 3Ph x 230/400V 50Hz
option réduction de cuve OPTION BOWL REDUCTION OPTIE REDUCTIEKUIP et équipement - and tools - en werktuigen	✓ 10 L	✗	✓ 20 L

CARACTÉRISTIQUES

- Minuterie.
- 10 vitesses avec une force constante.
- Fourni avec cuve, fouet, palette et crochet.
- **SM-20LS/SM-40LS:** possibilité de réduction de cuve.
- Idéal pour utilisation en boucherie.
- Machine entièrement en inox.
- Répond aux normes d'hygiène les plus strictes.

FEATURES

- Timer.
- 10 speeds with a constant force.
- Standard with bowl, whisk, flat beater and hook.
- **SM-20LS/SM-40LS:** optionally available with reduction bowl.
- Fit for use in butcher shops.
- Machine fully in stainless steel.
- Meets the most stringent hygiene standards.

EIGENSCHAPPEN

- Timer.
- 10 traploze snelheden.
- Standaard geleverd met kuip, garde, vlander en haak.
- **SM-20LS/SM-40LS:** optioneel verkrijgbaar met reductiekuip.
- Uitermate geschikt voor de slagerijsector.
- Toestel volledig in RVS uitgevoerd.
- Voldoet aan de strengste hygiënische normen.



**2 YEARS
WARRANTY**

La machine est équipée de 10 vitesses et une minuterie.

The machine is equipped with 10 speeds and timer.

De machine is uitgerust met 10 snelheden en timer.

Mouvement cuve.

Bowl operation.

Kuipverplaatsing.

Tête planétaire en inox.

Planetary head in stainless steel.

Planeetkop in RVS.

Machine entièrement en inox.

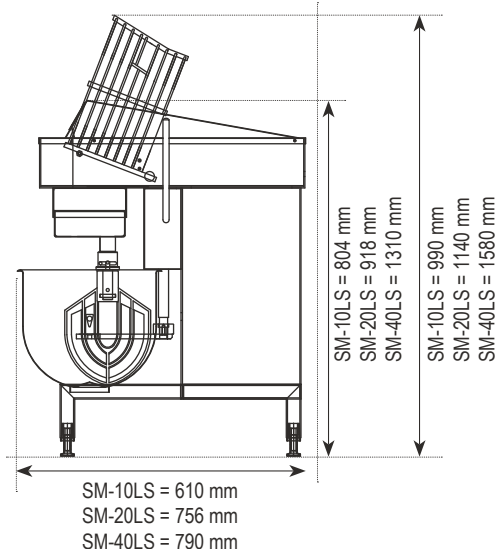
Machine fully in stainless steel
Toestel volledig in RVS uitgevoerd.

Les batteurs-mélangeurs sont équipés d'une grille de sécurité pour protéger l'utilisateur.

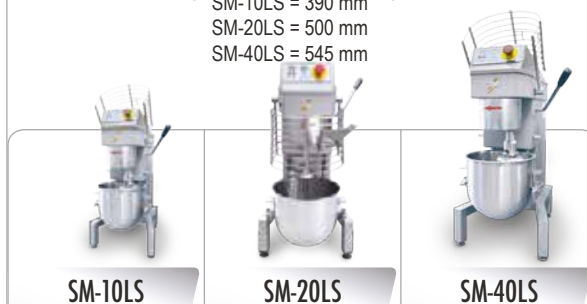
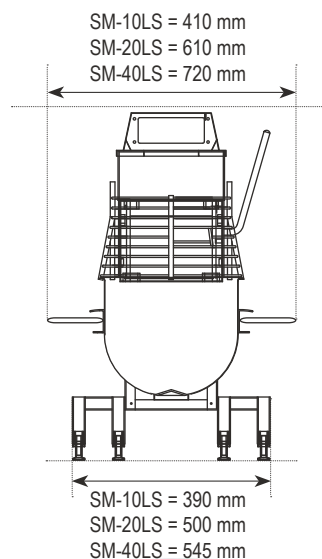
The planetary mixers are supplied with a safety grid to protect their operator.

De planeetmengers worden met veiligheidsrooster geleverd om de gebruiker te beschermen.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



MODEL	SM-10LS	SM-20LS	SM-40LS
CAPACITÉ CAPACITY CAPACITEIT	10 L	20 L (10L)	40 L (20L)
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	0,55 kW	1,1 kW	2,2 kW
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	76 kg	90 kg	234 kg
Trs/Min à 50 Hz R.P.M. at 50 Hz Omw/min bij 50 Hz 1re/10ième vitesse 1st/10th speed 1ste/10de snelheid	148/500	181/508	125/424
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	230V 1Ph 50Hz	230V 1Ph 50Hz	 3Ph x 230/400V 50Hz
OPTION RÉDUCTION DE CUVE OPTION BOWL REDUCTION OPTIE REDUCTIEKUIP et équipement - and tools - en werktuigen	✗	✓ 10 L	✓ 20 L

CARACTÉRISTIQUES

- Minuterie.
- 10 vitesses avec une force constante.
- Fourni avec cuve, fouet, palette et crochet.
- 80L: avec élévateur de cuve automatique.
- Possibilité de réduction de cuve.

FEATURES

- Timer.
- 10 speeds with a constant force.
- Standard with bowl, whisk, flat beater and hook.
- 80L: with automatic bowl lift.
- Optionally available with reduction bowl.

EIGENSCHAPPEN

- Timer.
- 10 traploze snelheden.
- Standaard geleverd met kuip, garde, vlander en haak.
- 80L: met automatische kuiplift.
- Optioneel verkrijgbaar met reductiekuip.



**2 YEARS
WARRANTY**

La machine est équipée de 10 vitesses et une minuterie.
The machine is equipped with 10 speeds and timer.
De machine is uitgerust met 10 snelheden en timer.

Mouvement cuve.
Bowl operation.
Kuipverplaatsing.

20L → 60L



Levier.
Handle.
Hendel.

80L



Élévateur automatique.
Automatic bowl lift.
Automatische kuiplift.

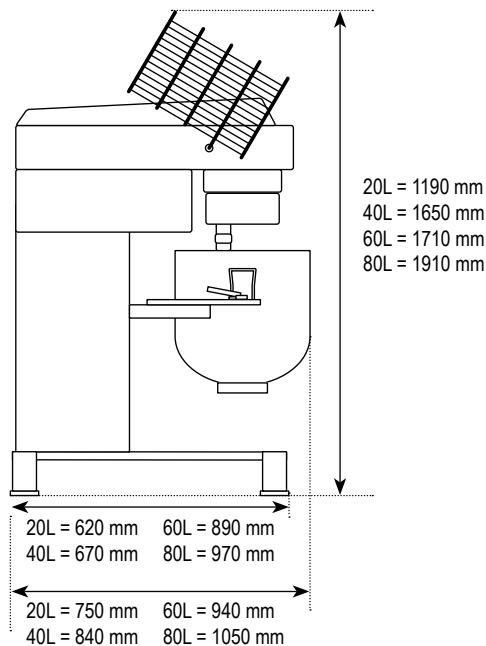
Bras lavage en Inox.
Carrying arms in stainless steel.
Massieve RVS draagarmen.



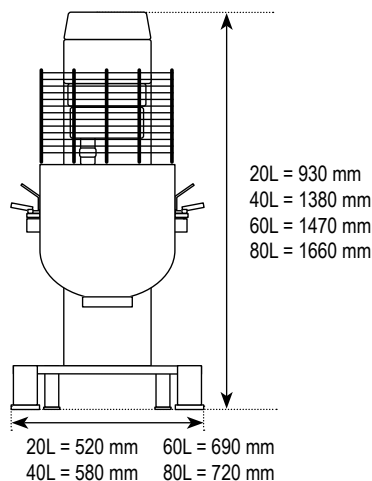
Grille de sécurité en Inox
+ couvercle anti-poussière intégré.
Safety grid in stainless steel
+ integrated transparent dust cover.
RVS veiligheidsrooster
+ ingewerkte transparante stofkap.

Planétaire Inox (idéal contre les vapeurs chaudes et pour l'entretien).
Stainless steel closed planetary head (ideal against hot steam and for maintenance).
Dampdichte RVS planeetkop (ideaal tegen hete dampen en voor onderhoud).

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



PLANETO

CAPACITÉ CAPACITY CAPACITEIT	20 L	40 L	60 L	80 L
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	1,1 kW	2,2 kW	3 kW	4,5 kW
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	100 kg	250 kg	350 kg	450 kg
Trs/Min à 50 Hz R.P.M. at 50 Hz Omw/min bij 50 Hz 1re/10ième vitesse 1st/10th speed 1ste/10de snelheid	148/492	125/424	165/450	133/400
OPTION RÉDUCTION DE CUVE OPTION BOWL REDUCTION OPTIE REDUCTIEKUIP et équipement - and tools - en werktuigen	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L	✓ 60 L
OPTION CHARIOT DE CUVE OPTION BOWL TROLLEY OPTIE KUIPKARRETJE	✗	✓	✓	✓
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	230V 1Ph 50Hz	3Ph x 230/400V 50Hz		400V 3Ph 50Hz

CARACTÉRISTIQUES

- Grâce au mouvement planétaire, le processus de mélange peut se faire à haute vitesse.
- Fourni avec une cuve en inox, fouet, palette et crochet.
- Couvercle de protection en plastique.
- Vitesse variable.
- Modèle de table.
- Facile à utiliser.

FEATURES

- Planetary transmission at super high speed, mixing can be completed in the shortest time.
- Standard with stainless steel bowl, whip, flat beater and hook.
- Plastic protection shield.
- Variable speed.
- Table model.
- Easy to use.

EIGENSCHAPPEN

- Door de planeetoverbrenging kan op vrij hoge snelheid, het mengproces in heel korte tijd verlopen.
- Standaard geleverd met RVS kuip, garde, vliender en haak.
- Kunststoffen beschermkap
- Variabele snelheid.
- Tafelmodel.
- Gebruiksvriendelijk.




SE7L

L'appareil dispose d'une tête amovible.

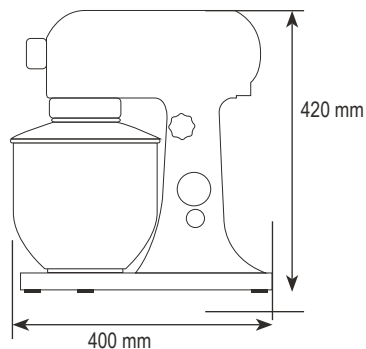
Head can be raised.

Het toestel beschikt over een kantelbare kop.

Bouton rotatif pour adaptation aisée de vitesse.

Rotary knob for easy speed setting.

Draaiknop voor eenvoudige verandering van de snelheid.

SE7L

SE10L

Les cinq vitesses sont réglables par palier.

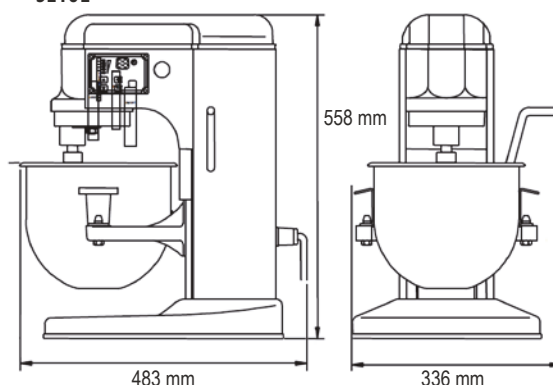
5 speeds, changeable without interruption.

De 5 versnellingen zijn traploos regelbaar.

Grâce à la minuterie le temps de mélange peut être défini de manière précise.

Thanks to the timer, the mixing time can be set exactly.

Met behulp van de tijds klok is de mengtijd precies in te stellen.

SE10L


MODEL

CAPACITÉ CUVE | BOWL CAPACITY | KUIPINHOUD

VITESSE t/m | RPM | SNELHEID t/m

Max. farine | Max flour | Max. bloem

POIDS NET MACHINE | NET WEIGHT MACHINE | NETTOGEWICHT MACHINE

PUISSANCE | POWER | VERMOGEN

VOLTAGE | VOLTAGE | SPANNING

SE7L



SE10L



7 L

10 L

75 - 660

100 - 500

✗

1 kg

18 kg

20 kg

280 W

650 W

230V 1Ph

230V 1Ph

CARACTÉRISTIQUES

- Un élévateur de cuve robuste qui permet de lever et vider la cuve dans une trémie, directement dans une diviseuse ou des machines similaires.
- La capacité maximum de levage est de 600 kg (excl. cuve).

FEATURES

- A solid bowl lift for lifting and tipping a bowl into a bulk hopper, directly into a divider or other similar applications.
- The lifting capacity is up to 600 kg load (bowl not included).

EIGENSCHAPPEN

- Een stevige lift die de kuip makkelijk omhoog brengt, om zo de inhoud in een verzamelbekken of trechter van een verdeler te storten.
- Liftvermogen tot maximum 600 kg (kuip niet meegerekend).



2 YEARS
WARRANTY

Dispositions de sécurité:

- sécurité de rupture de chaîne.
- capteur pour la bonne position de la cuve.
- signal descente de la cuve.

Safety provisions:

- chain break security.
- sensor for correct bowl position.
- signal for bowl descending.

Veiligheidsvoorzieningen:

- kettingbreuk beveiliging.
- sensor correcte plaatsing van de kuip.
- signaal dalen van de kuip.



L'élévateur fonctionne grâce à deux boutons pour monter et descendre.

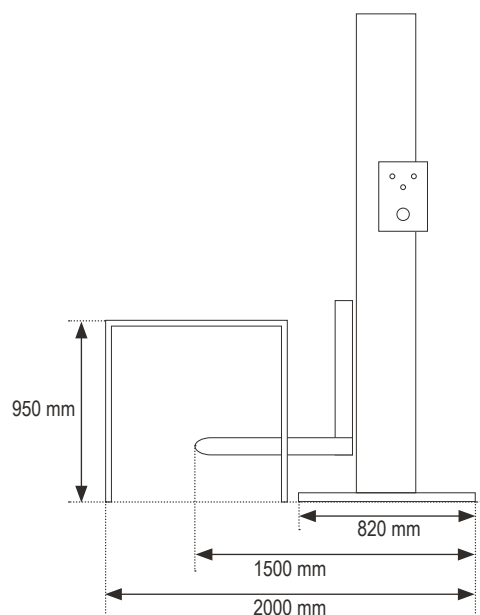
The lift is controlled with push buttons for up and down movement.

De lift wordt bediend door middel van drukknoppen.

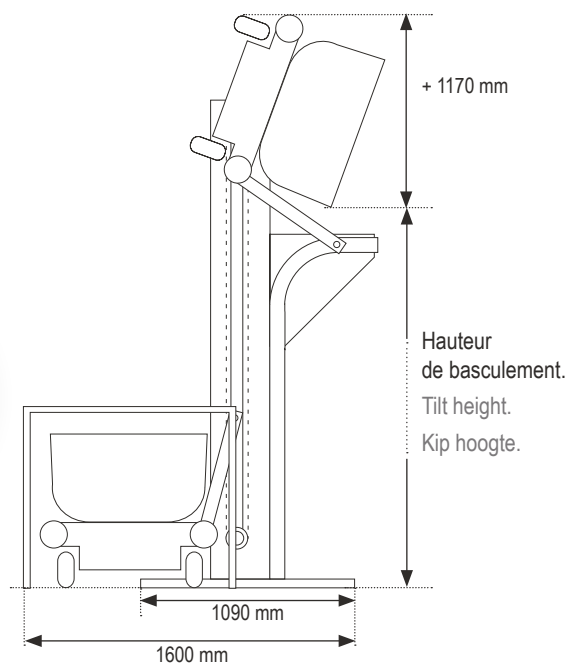


Pour cuves de 120 et 200 kg de pâte.
For bowls from 120 to 200 kg dough.
Voor kuipen van 120 en 200 kg deeg.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



ELEVATO

CAPACITÉ DE LEVAGE LIFTING CAPACITY LIFTVERMOGEN	600 kg
CUVE BOWL KUIP	SM-120A SM-200A
ANGLE DE BASCULEMENT MAX. MAX TILT ANGLE MAXIMALE KANTELHOEK	110°
BASCULEMENT COTÉ GAUCHE/DROIT TILTING LEFT/RIGHT SIDE KIPBAAN LINKS/RECHTS	✓
PUISSANCE MOTEUR MOTOR POWER MOTORVERMOGEN	1,1 kW
POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE	665 kg
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	400V 3Ph 50Hz
OPTION CHASSIS EN INOX OPTION BODY IN STAINLESS STEEL OPTIE BEHUIZING IN RVS	✓

CARACTÉRISTIQUES

- Four robuste.
- En inox.
- Fenêtre double anticalorique.
- Commande digitale.
- Humidification et temps d'application réglable.
- Pied, hotte aspirante et étuve disponible séparément.
- Oura manuel.
- Commande digitale de la température et du temps de cuisson.
- Porte avec illumination intégrée.

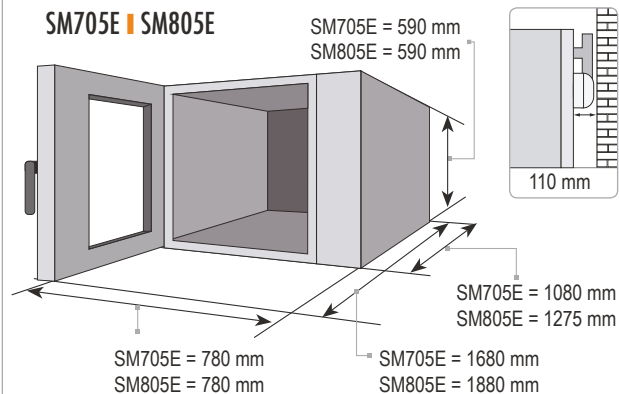
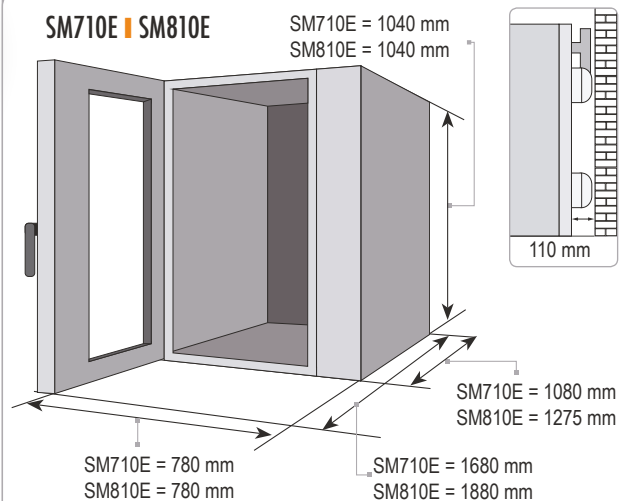
***FEATURES**

- Robust oven.
- In stainless steel.
- Double heat-protecting window.
- Digital control panel.
- Steam injection and effectuation time adjustable.
- Support, extraction hood and proofer available separately.
- Manual damp key.
- Digital control of temperature and baking time.
- Door with integrated lighting.

EIGENSCHAPPEN

- Robuste oven.
- In RVS.
- Dubbele warmtewerende ruit.
- Digitale bediening.
- Stoom en inwerktijd instelbaar.
- Onderstel, afzuigkap en rijskast apart verkrijgbaar.
- Manuele dampseutel.
- Digitale instelling van temperatuur en baktijd.
- Deur met ingewerkte verlichting.




SM705E | SM805E

SM710E | SM810E


MODEL	SM-705E	SM-710E	SM-805E	SM-810E
PUISSANCE POWER VERMOGEN	9 kW	18 kW	10 kW	19,5 kW
POIDS NET AVEC PIED NET WEIGHT WITH SUPPORT NETTOGEWICHT MET ONDERSTEL	136 kg	220 kg	160 kg	300 kg
PLAQUES TRAYS BAKPLATEN	5 x 40/60	10 x 40/60	5 x 40/80	10 x 40/80
DISTANCE ENTRE LES GLISSIÈRES DISTANCE BETWEEN THE TRAY GUIDES AFSTAND TUSSEN DE LEGGERS	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	3Ph x 230/400V 50Hz			
OPTION HOTTE ET SOCLE OPTION SUPPORT AND EXTRACTION HOOD OPTIE ONDERSTEL EN DAMPKAP	✓	✓	✓	✓

CARACTÉRISTIQUES

- Four à sole modulaire (différentes combinaisons)
- Réglage séparé de la température de la sole et la température de la chambre à cuisson.
- En standard avec dispositif de vapeur.
- En standard avec sole en pierre réfractaire.
- Minuteries pour le réglage du temps de cuisson et de vaporisation.
- Résistances réglables séparément en haut et en bas
- Oura.

FEATURES

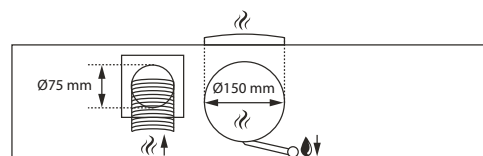
- Modular deck oven (various combinations).
- Separate settings for floor and baking chamber temperature.
- Standard with steam device.
- Standard with heat-resistant stone bottom plate.
- Timers for setting of baking time and steaming.
- Upper and lower heating elements can be adjusted independently.
- Damp key.

EIGENSCHAPPEN

- Modulaire vloeroven (verschillende combinaties mogelijk).
- Afzonderlijke instelling voor boven- en ondertemperatuur.
- Standaard met stoomtoevoer.
- Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.
- Timers voor het instellen van de baktijd en het stomen.
- Weerstanden onder en boven afzonderlijk regelbaar.
- Dampsleutel.



**2 YEARS
WARRANTY**



Hotte aspirante disponible séparément.
Extraction hood available separately.
Afzuigkap apart verkrijgbaar.



Ouverture pour manuelle.
Manuel damp key.
Manuele damp sleutel.

Réglage digital de la température,
du temps de cuisson et de la buée.
Digital settings for temperature, baking time and
steam time.
Digitale instelling van temperatuur, baktijd en
stoomtijd.

En standard avec sole en pierre réfractaire.
Standard with heat-resistant stone bottom plate.
Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.

Option socle.
Option support.
Optie onderstel.

Équipé avec roulettes pourvues de frein.
Mounted on castors with locking system.
Uitgerust met zwenkwielen met rem.



MODEL	SE921F	SE941F
PUISSANCE POWER VERMOGEN	5 kW	9 kW
TEMPÉRATURE MAX MAX TEMPERATURE MAX TEMPERATUUR	300 °C	300 °C
POIDS NET FOUR NET WEIGHT OVEN NETTOGEWICHT OVEN	180 kg	300 kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE À CUISSON BAKING CHAMBER DIMENSIONS AFMETINGEN BAKKAMER		
largeur - width - breedte	650 mm	1250 mm
profondeur - depth - diepte	800 mm	800 mm
hauteur - height - hoogte	210 mm	210 mm
PLAQUES TRAYS BAKPLATEN	2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80	4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	400V 3Ph 50Hz	400V 3Ph 50Hz
OPTION HOTTE ET SOCLE OPTION SUPPORT AND EXTRACTION HOOD OPTIE ONDERSTEL EN DAMPKAP	✓	✓

CARACTÉRISTIQUES

- Réglage de vitesse sur les lames.
- Les lames peuvent être remplacées séparément.
- Entièrement en inox (aussi la cuvette de réception).
- Facile d'utilisation.
- Le chocolat désiré doit être pré-temperé pour faire de belles copeaux en chocolat.
Fondant noir : 25 à 26 C°.
Chocolat au lait et blanc : 23C°.

FEATURES

- Speed regulation for the blades.
- The blades can be replaced separately.
- Fully in stainless steel (including the reception tray)
- Easy operation.
- The chocolate must be pre-tempered to make beautiful chocolate shavings.
Black chocolate: 25 to 26 C°.
Milk and white chocolate: 23C°.

EIGENSCHAPPEN

- Snelheidsregeling op de messen.
- De messen kunnen apart vervangen worden.
- Volledig in roestvrij staal (ook de opvangbak).
- Eenvoudige bediening.
- De chocolade moet voorgetemperd worden om mooie chocoladeschilfers te verkrijgen.
Pure chocolade: 25 tot 26 C°.
Melk en witte chocolade: 23C°.



Copeaux avec un épaisseur de 0,1 à 3 mm.

Shave chocolate chips with thickness range 0,1 to 3 mm.

Voor het afschrapen van chocola-
deschilfers tussen 0,1 en 3 mm.



Facile à régler et à utiliser.

Easy to set and operate.

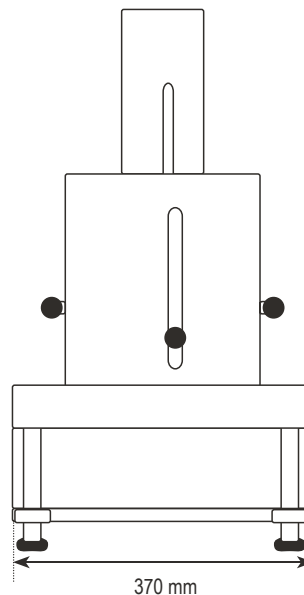
Gemakkelijk te bedienen en manueel
regelbaar.

Hygiénique, facile à nettoyer.

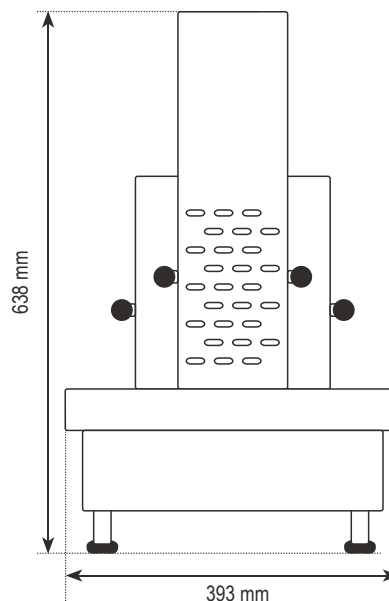
Sanitary, easy to clean and
keep it clean.

Hygiënisch, gemakkelijk
schoon te maken en te
onderhouden.

VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAAZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



MODEL

QM-210

POUR 2 BLOCS DE CHOCOLAT ■ FOR 2 BLOCKS OF CHOCOLATE ■ VOOR 2 BLOKKEN CHOCOLADE

largeur - width - breedte

longueur - depth - diepte

hauteur - height - hoogte

17-40 mm

145-210 mm

40-330 mm

PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN

90 W

POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE

30 kg

VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING

230V 1Ph 50Hz

CARACTÉRISTIQUES

- Robuste et compacte.
- Levier à traction progressive.
- Option: avec capot de sécurité.

FEATURES

- Sturdy and compact.
- Progressive traction lever.
- Option : with rear safety cover.

EIGENSCHAPPEN

- Sterk en compact.
- Progressieve tractie hefboom.
- Optie: met beschermkap.



Tension parfaite des couteaux pour des tranches régulières.

Perfect blade tension for uniform slices.

Perfekte spanning van de messen voor gelijkmatige sneden.

Option : capot de sécurité.

Option: safety cover.

Optie: veiligheidskap.



Tiroir en ABS facile à vider.

Crumb tray in ABS, easy to empty.

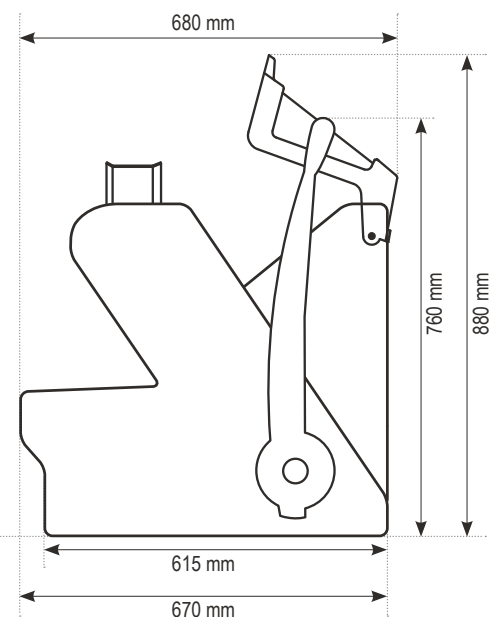
Kruimelbak in PVC, gemakkelijk te legen.

Option : socle de rangement avec roulettes.

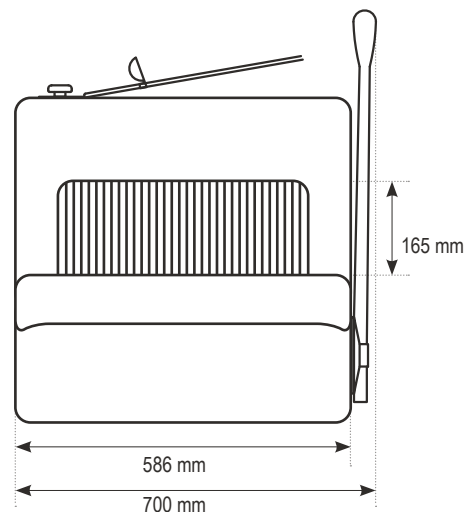
Option: support with castors.

Optie: onderstel op zwenkwielletjes.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAANZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



PRIMO

CAPACITÉ | CAPACITY | CAPACITEIT
pains/heure - loaves/hour - broden/uur

200

EPAISSEUR TRANCHES | SLICE THICKNESS | SNIJDIKTE

9 → 14 mm / 16 mm

DIM. MAX. PAIN | MAX. DIMENSIONS LOAF | MAX. AFMETINGEN BROOD

440 x 300 x 165 mm

POIDS NET MACHINE | NET WEIGHT MACHINE | NETTOGEWICHT MACHINE

114 kg

PUISSANCE MOTEUR | MOTOR POWER | MOTORVERMOGEN

0,37 kW

VOLTAGE | VOLTAGE | SPANNING

230/400V 3Ph 50Hz - 230V 1Ph 50Hz (opt.)

OPTION SOCLE SUR ROULETTES | OPTION SUPPORT ON CASTORS | OPTIE VERRIJDBAAR ONDERSTEL

✓

OPTION CAPOT DE SÉCURITÉ | OPTION SAFETY HOOD | OPTIE VEILIGHEIDSKAP

✓

CARACTÉRISTIQUES

- Design innovant et élégant.
- Levier à traction progressive.
- Très silencieuse.

FEATURES

- Innovative and elegant design.
- Progressive traction lever.
- Very quiet.

EIGENSCHAPPEN

- Vernieuwend en elegant design.
- Progressieve tractie hefboom.
- Zeer stil.



Tension parfaite des couteaux pour des tranches régulières.

Perfect blade tension for uniform slices.

Perfekte spanning van de messen voor gelijkmatige sneden.



Doigts plastiques pour retenir le pain

Plastic fingers to hold the bread

Vingers in plastic om het brood samen te houden.

Roulettes avec freins

Castors with stops

Geremde wielen

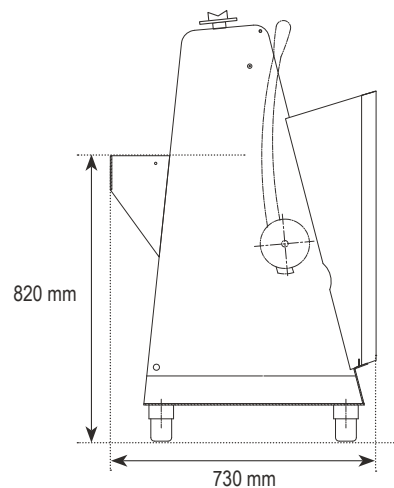


Bac en ABS facile à vider.

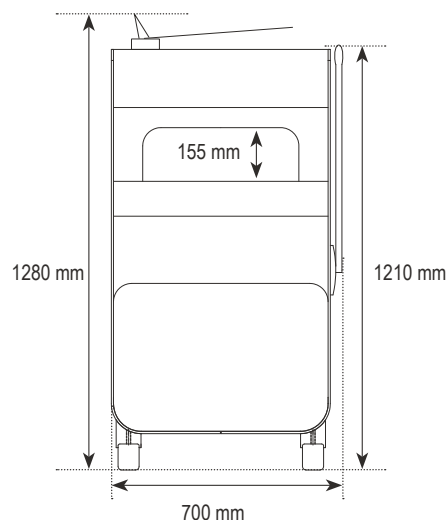
Crumb basket in ABS, easy to empty.

Kruimelbak in PVC, gemakkelijk te legen.

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAANZICHT



VUE DE FACE | FRONT VIEW | VOORAANZICHT



MANO

CAPACITÉ | CAPACITY | CAPACITEIT

pains/heure - loaves/hour - broden/uur

250

EPAISSEUR TRANCHES | SLICE THICKNESS | SNIJDIKTE

9 → 14 mm / 16 mm

DIM. MAX. PAIN | MAX. DIMENSIONS LOAF | MAX. AFMETINGEN BROOD

440 x 300 x 155 mm

POIDS NET MACHINE | NET WEIGHT MACHINE | NETTOGEWICHT MACHINE

215 kg

PUISSANCE MOTEUR | MOTOR POWER | MOTORVERMOGEN

0,55 kW

VOLTAGE | VOLTAGE | SPANNING

230/400V 3Ph 50Hz - 230V 1Ph 50Hz (opt.)

CARACTÉRISTIQUES

- Design innovant et élégant.
- Réglage facile de la pression.
- Tension parfaite des couteaux pour des tranches régulières.
- Standard avec capot de sécurité.
- 4 réglages de pression.
- Option barrière optique au lieu de capot.
- Souffleuse à sachets en option.

FEATURES

- Innovative and elegant design.
- Easy adaptation of the pressure settings.
- Perfect blade tension for uniform slices.
- Standard with safety cover.
- 4 pressure settings.
- Optical barrier instead of safety cover optional.
- Bag blower in option.

EIGENSCHAPPEN

- Vernieuwend en elegant design.
- Eenvoudige instelling van de druk.
- Perfecte spanning van de messen voor gelijkmatige sneden.
- Standaard met beschermkap.
- 4 drukinstellingen.
- Optioneel met veiligheidssensor in plaats van beschermkap.
- Optioneel met zakkenblazer.



Option: barrière optique.
Bouton de démarrage.

Option: optical barrier.
Start button.

Optie: veiligheidssensor.
Startknop.

Réglage facile
de la pression.

Easy adaptation of
the pressure settings.

Eenvoudige instelling
van de druk.

Standard: capot de sécurité.

Standard: safety cover.

Standaard: veiligheidskap.



Démarrage automatique
après la fermeture du capot
de sécurité.

Automatic start after safety
cover is closed.

Start automatisch bij het
sluiten van de kap.

Le capot de sécurité s'ouvre
automatiquement après que
le pain soit tranché.

Safety hood opens up
automatically after the bread
is sliced.

Veiligheidskap opent
automatisch na het snijden
van het brood.

Option

souffleuse à sachet,
seulement avec
capot de sécurité

Option bag blower,
only with safety hood

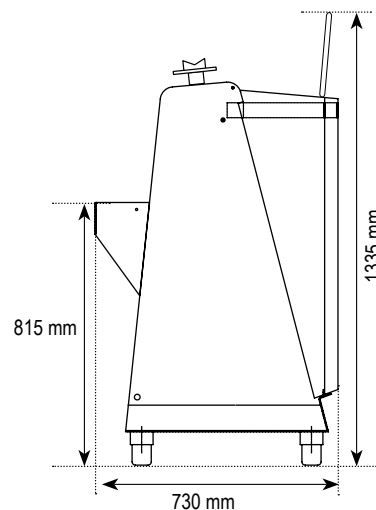
Optie: zakkenblazer,
alleen met veiligheidskap.

Bac en ABS facile à vider.

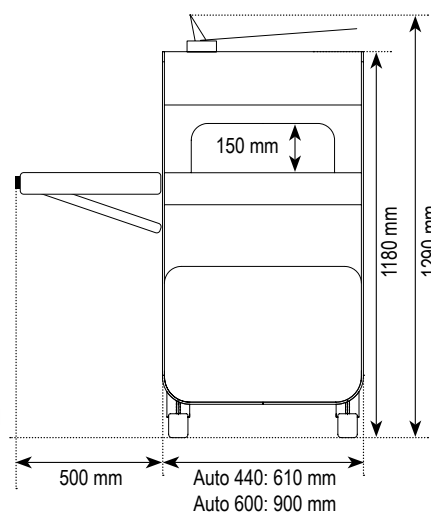
Crumb basket in ABS,
easy to empty.

Kruimelbak in PVC,
gemakkelijk te legen.

VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAAANZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



450



600

AUTO

CAPACITÉ ■ CAPACITY ■ CAPACITEIT
pains/heure - loaves/hour - broden/uur

EPAISSEUR TRANCHES ■ SLICE THICKNESS ■ SNIJDIKTE

DIM. MAX. PAIN ■ MAX. DIMENSIONS LOAF ■ MAX. AFMETINGEN BROOD

POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE

PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN

VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING

OPTION SOUFFLEUSE À SACHET ■ OPTION BAG BLOWER ■ OPTIE ZAKKENBLAZER 10 mm → 13 mm

OPTION BARRIÈRE OPTIQUE au lieu de capot ■ OPTION OPTICAL BARRIER instead of cover ■ OPTIE VEILIGHEIDSSENSOR IPV KAP

300

300

9 → 14 mm / 16 mm

9 → 14 mm / 16 mm / 12+14 mm / 14+16 mm

440 x 300 x 150 mm

600 x 300 x 150 mm

236 kg

260 kg

0,55 kW

0,55 kW

230/400V 3Ph 50Hz - 230V 1Ph 50Hz (opt.)

✓

✗

✓

✗

CARACTÉRISTIQUES

- Design innovant et élégant.
- Utilisation simple, idéal pour des supermarchés.
- Tension parfaite des couteaux pour des tranches régulières.
- Encombrement réduit.
- Compteur de coupe pour périodicité d'entretien.

FEATURES

- Innovative and elegant design.
- User-friendly, ideal for supermarkets.
- Perfect blade tension for uniform slices.
- Takes little space.
- Cutting counter for periodicity of maintenance.

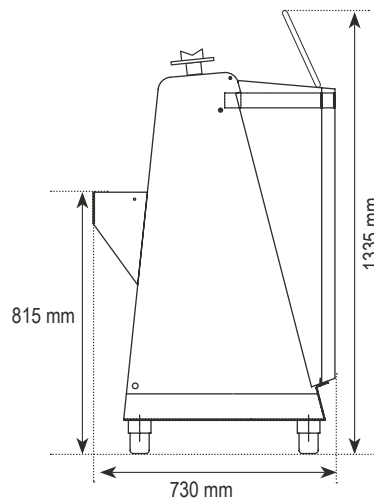
EIGENSCHAPPEN

- Vernieuwend en elegant design.
- Klantvriendelijke bediening, ideaal voor supermarkten.
- Perfecte spanning van de messen voor gelijkmatige sneden.
- Neemt weinig plaats in.
- Snijtellet voor periodiek onderhoud.

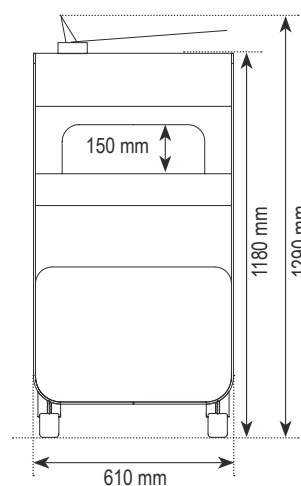




VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAANZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



MODEL

CAPACITÉ ■ CAPACITY ■ CAPACITEIT
pains/heure - loaves/hour - broden/uur

max 300

EPAISSEUR TRANCHES ■ SLICE THICKNESS ■ SNIJDIKTE

9 → 14 mm / 16 mm

DIM. MAX. PAIN ■ MAX. DIMENSIONS LOAF ■ MAX. AFMETINGEN BROOD

440 x 300 x 150 mm

POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE

236 kg

PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN

0,55 kW

VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING

230/400V 3Ph 50Hz - 230V 1Ph 50Hz (opt.)

CARACTÉRISTIQUES

- Design innovant et élégant.
- Utilisation simple, idéal pour des supermarchés.
- Tension parfaite des couteaux pour des tranches régulières.
- Encombrement réduit.
- Compteur de coupe pour périodicité d'entretien.

FEATURES

- Innovative and elegant design.
- User-friendly, ideal for supermarkets.
- Perfect blade tension for uniform slices.
- Takes little space.
- Cutting counter for periodicity of maintenance.

EIGENSCHAPPEN

- Vernieuwend en elegant design.
- Klantvriendelijke bediening, ideaal voor supermarkten.
- Perfecte spanning van de messen voor gelijkmatige sneden.
- Neemt weinig plaats in.
- Snijtellet voor periodiek onderhoud.



Verrouillage mécanique des deux capots de sécurité.
Mechanical locking of the two safety covers.
Mechanische vergrendeling van de twee veiligheidskappen.

Démarrage automatique après la fermeture des deux capots de sécurité.

Automatic start after the safety covers are closed.
Start automatisch bij het sluiten van de twee veiligheidskappen.

Le capot de sécurité avant s'ouvre automatiquement après que le pain soit tranché.

The front safety hood opens up automatically after the bread is sliced.

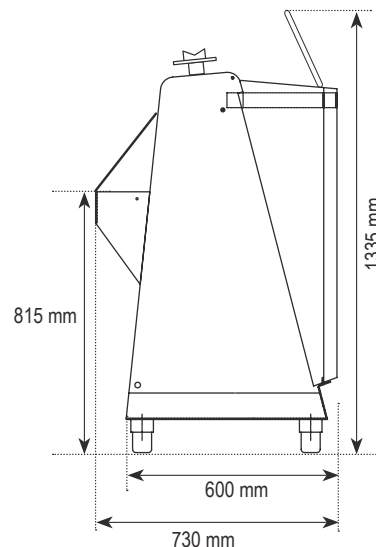
De veiligheidskap vooraan opent automatisch na het snijden van het brood.



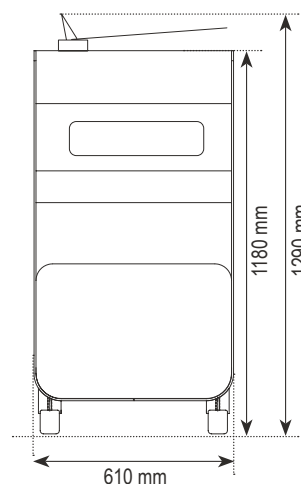
Bac en ABS facile à vider.
Crumb basket in ABS, easy to empty.
Kruimelbak in PVC, gemakkelijk te legen.

Réglage aisé de la pression par le responsable du magasin.
Simple pressure adjustment by the store manager.
Eenvoudige drukinstelling door de winkelverantwoordelijke.

VUE LATÉRALE ■ SIDE VIEW ■ ZIJAAZICHT



VUE DE FACE ■ FRONT VIEW ■ VOORAANZICHT



IPSO²

MODEL

CAPACITÉ ■ CAPACITY ■ CAPACITEIT
pains/heure - loaves/hour - broden/uur

max 300

EPAISSEUR TRANCHES ■ SLICE THICKNESS ■ SNIJDIKTE

9 → 14 mm / 16 mm

DIM. MAX. PAIN ■ MAX. DIMENSIONS LOAF ■ MAX. AFMETINGEN BROOD

440 x 300 x 170 mm

POIDS NET MACHINE ■ NET WEIGHT MACHINE ■ NETTOGEWICHT MACHINE

236 kg

PUISSANCE MOTEUR ■ MOTOR POWER ■ MOTORVERMOGEN

0,55 kW

VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING

230/400V 3Ph 50Hz - 230V 1Ph 50Hz (opt.)



7L

BATTEUR-MELANGEUR
PLANETARY MIXER
KLOPPER MENDER
PLANETENRÜHRMASCHINE





350 W



Puissant.
Powerful.
Krachtig.
Leistungsstark



Très silencieux.
Ultra-low noise.
Uiterst stil.
Extrem geräuscharm.



Capot anti eclaboussure.
Anti splash lid.
Spatdeksel.
Spritzschutzdeckel.



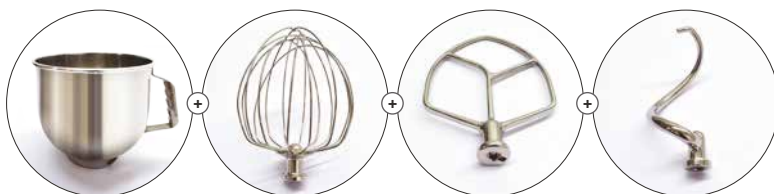
Bouton rotatif pour
adaptation de la vitesse.
Rotary knob for easy speed
setting.
Draaiknop voor traploze
snelheid.
Drehknopf für
Unterschiedliche
Geschwindigkeit.



Base stable.
Stable base.
Stabiele basis.
Stabile Basis.



Outils inclus.
Included tools.
Inbegrepen werktuigen.
Werkzeuge enthalten.



ROBO

Capacité cuve Bowl capacity Kuipinhoud Kapazität Kessel	7 L
Vitesse t/m RPM Snelheid t/m Geschwindigkeit U/min	58 - 541
Max. farine Max flour Max. bloem Max. Mehl	750 g
Poids net machine Net weight machine Nettogewicht machine Nettogewicht maschine	16 kg
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung	350 W
Voltage Voltage Spanning Spannung	230V 1Ph



Pétrin à spirale
Spiral mixer
Spiraalkneder
Spiralkneter



Réglage variable pour les 2 vitesses.
Variable speed setting for the 2 gears.
Variabele instelling voor de 2 snelheden.
Regelbare Einstellung für 2 Geschwindigkeiten.





- Minuterie programmable.
- Programmable timer.
- Programmeerbare timer.
- Programmierbare Zeitschaltuhr.

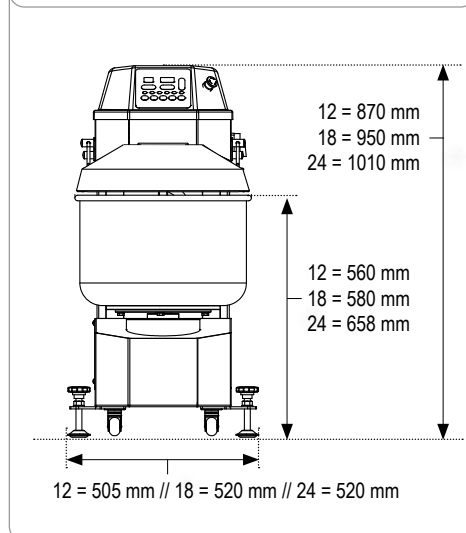
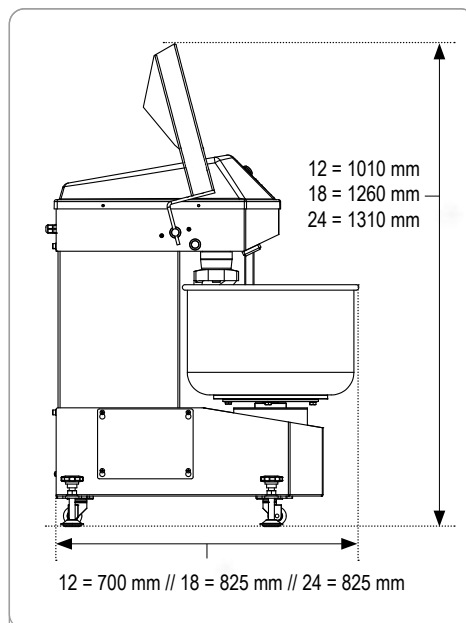
- Option: grille de sécurité.
- Option: safety grid.
- Optie: veiligheidsrooster.
- Sicherheitsgitter als Option.

- Rotation inverse et 10 réglages variables pour les 2 vitesses.
- Reverse direction and 10 variable settings for the 2 gears.
- Omgekeerde draairichting en 10 variabele instellingen voor de 2 snelheden.
- 2 Gänge (jeweils 10 Stufen regelbar) + Rückwärtsgang

- Commande digitale.
- Digital control.
- Digitale bediening.
- Digitale Steuerung.

- Monté sur roulettes, facile à déplacer.
- Mounted on castors, easily movable.
- Gemonteerd op wieltjes, makkelijk te verplaatsen.
- Auf Rädern montiert, leicht zu bewegen.

- Entrainement courroie.
- Belt drive.
- Riemaandrijving.
- Riemenantrieb.



ECO	12	18	24
Capacité pâte Dough capacity Deegcapaciteit Teigkapazität	1,5 - 12 kg	2,5 - 18 kg	3 - 24 kg
Capacité farine Flour capacity Bloemcapaciteit Mehlkapazität	1 - 8 kg	1,5 - 12 kg	2 - 16 kg
Coulage Liquid Vloeistof Wasserkapazität	0,5 - 4 L	0,75 - 6 L	1 - 8 L
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung	1,3 kW	1,8 kW	2,2 kW
Trs/min variable Variable R.P.M. Variabele omw/min U/Min variabel			65 - 320
Spirale Spiral Spiraal Knetspirale			6,5 - 32
Cuve Bowl Kuip Kessel			
Poids net machine Net weight machine Nettogewicht machine Nettogewicht maschine	105 kg	130 kg	145 kg
Voltage Voltage Spanning Spannung	230V 50Hz 1Ph		



Maitrise de l'échauffement de la pâte.
Mastering dough heating.
Beheersing van de deegopwarming.
Weniger Teigwärmung.

Pétrissage très doux.
Most gentle kneading process.
Zeer zacht kneedproces.
Schonendster Knetvorgang.

Jusqu'à 100 % d'hydratation.
Up to 100 % dough hydration.
Tot 100 % deeghydratie.
Bis zu 100 % Teighydratation.

Modèle de table ergonomique et robuste.
Ergonomic and robust table model.
Ergonomisch en robuust tafemodel.
Ergonomisches, robustes Tischmodell.

Pétrin à bras plongeants
Twin arm mixer
Twee-armige kneder
Doppelarm-Kneter

**2 YEARS
WARRANTY**

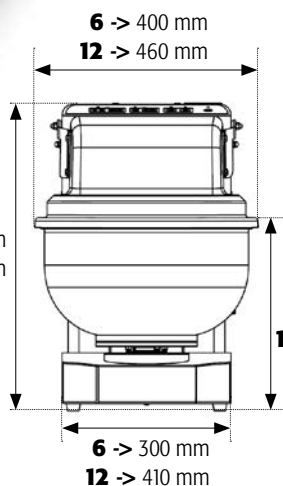
- Capot plastique transparent avec amortisseur.
- Transparent plastic cover with gas spring.
- Doorzichtige kunststof kap met demper.
- Transparente Kunststoffhaube (Soft-Close).



- Commande digitale simple d'utilisation.
- Easy digital control panel.
- Eenvoudig digitaal paneel.
- Einfache digitale Steuerung.
- Minuterie avec 5 vitesses et 10 étapes réglables.
- Timer with 5 speeds and 10 adjustable mixing steps.
- Timer met 5 snelheden en 10 instelbare stappen.
- Zeitschaltuhr mit 5 Geschwindigkeiten und 10 Knetstufen
- Bras de pétrissage en Inox démontables sans outils.
- Adapté pour lave-vaisselle.
- Stainless steel kneading arms easily removable without tools.
- Dishwasher safe.
- RVS kneedarmen, demonteerbaar zonder werktuigen.
- Vaatwasbestendig.
- V2A-Knetarme schnell & ohne Werkzeug auszubauen.
- Spülmaschinenfest.

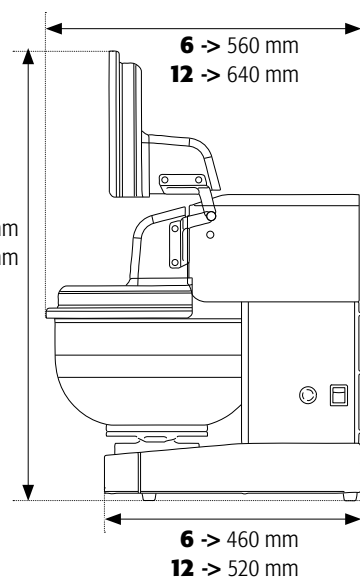
- Moteur silencieux.
- Transmission par courroie.
- Low noise motor.
- Belt drive transmission.
- Geluidsarme motor.
- Transmissie met riemaandrijving.
- Laufruhiger Motor.
- Kraftübertragung mit Riemenantrieb

6 -> 545 mm
12 -> 690 mm



6 -> 830 mm
12 -> 1020 mm

6 -> 330 mm
12 -> 450 mm



6

12

Capacité pâte Dough capacity Deegcapaciteit Teigkapazität	1,5 - 6 kg	3 - 12 kg
Capacité farine Flour capacity Bloemcapaciteit Mehlkapazität	1 - 4 kg	2 - 8 kg
Coulage Liquid Vloeistof Wasserkapazität	0,5 - 2 L	1 - 4 L
Capacité cuve Bowl capacity Kuipinhoud Kesselkapazität	16 L	32 L
Rotation des bras Arm rotations Armomwentelingen Armumdrehungen	36 - 64 /min	35 - 65 /min
Poids net machine Net weight machine Nettogewicht machine Nettogewicht Maschine	49 kg	88 kg
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung	750 W	1500 W
Voltage Voltage Spanning Spannung	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph

Allongeuse à sandwich

Machine compacte.
Finition inox.
Facile d'entretien.
Pour allonger des pâtons.
Idéal pour les sandwiches et piccolos.

Mini mouler

Compact machine.
Body in stainless steel.
Easy maintenance.
Makes dough pieces long.
Ideal for small buns and bread rolls.

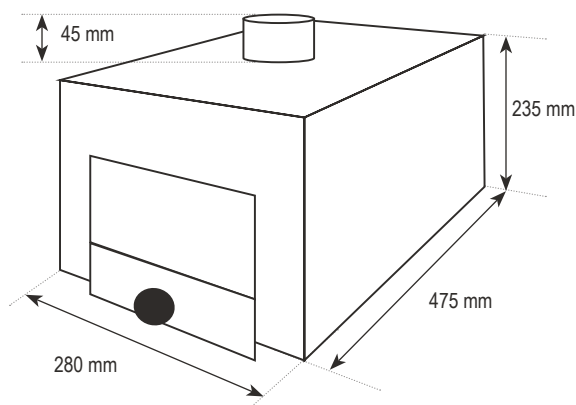
Sandwichmachine

Compacte Machine.
Inox uitvoering.
Gemakkelijk te onderhouden.
Voor het langmaken van deegstukjes.
Ideaal voor sandwiches en piccolo's.

Brötchenlangwirkmaschine

Kompakte Maschine.
Edelstahlausführung.
Einfache Wartung und Reinigung.
Fürs Langwirken von kleineren Teiglingen.
Spezifisch für Sandwich-Brötchen und sonstige kleinere Brötchen.





Idéale en complément de votre diviseuse bouleuse.

Ideal in combination with your bun divider rounder.

Ideaal in combinatie met uw verdeler-opboller.

Praktisch in Kombination mit einer Teigteil- und Wirkmaschine.



Tablette de sortie réglable en hauteur.
Output table adjustable in height.
Uitvoerplaat in hoogte verstelbaar.
Ausfuhrblech in der Höhe verstellbar.

Trémie sécurisée.

Secure input shaft.

Beveiligde invoeropening.

Gesicherter Einfuhr.

Revêtement en feutre.

Felt coating.

Viltten bekleding.

Transportbänder aus Filz.



Rouleau de pression en PVC.

Pressure roller in PVC.

Kunststof drukrol.

Druckrolle aus Kunststoff.

PICCOLO

Largeur de façonnage Moulding width Uitrolbreedte Ausrollbreite	180 mm
Pièces/heure Parts/hour Stukken/uur Stück/stunde	0 - 2000
Poids patons Weight dough pieces Gewicht deegstukken Teiggewicht	20 - 80 gr
Poids appareil Weight machine Gewicht toestel Nettogewichtmaschine	26 kg
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung	0,37 kW
Voltage Voltage Spanning Spannung	230V 1Ph 50Hz



Pompe de vidange intégrée.
Built-in drain-pump.
Uitgerust met afvoerpomp.
Integrierte Ablaufpumpe.



FR

- 2 litres de consommation d'eau par cycle (2 Bar).
- Rotatif lavage et rinçage en Inox - séparés en bas.
- Dosage de détergent et liquide de rinçage réglable électriquement.
- Pompe de vidange intégrée.
- Pompe de rinçage et réservoir pour obtenir un rinçage à une température et pression constante.

ENG

- 2 Liter water consumption per cycle (2 Bar).
- Rinsing and washing arms in stainless-steel - Lower separated.
- Adjustable electrical detergent and rinse-aid dispenser.
- Built-in drain-pump.
- Rinse pump and break tank to get a rinsing at constant temperature and pressure.

NL

- 2 Liter waterverbruik per cyclus (2 Bar).
- Spoel- en wasarmen in RVS - Onderaan gescheiden.
- Elektrisch regelbare doseerder voor afwas- en glansmiddel.
- Uitgerust met afvoerpomp.
- Spoelpomp en breaktank voor een spoeling bij constante temperatuur en druk.

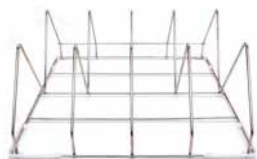
D

- 2 Liter Wasserverbrauch pro Zyklus (2 Bar).
- Spül- und Wascharme aus Edelstahl - Untere Trennvorrichtung.
- Justierbare, elektrische Reinigungs- und Klarspülerdosierung.
- Integrierte Ablaufpumpe.
- Spülpumpe und Nachspültank, um bei konstanter Temperatur und konstantem Druck zu spülen.



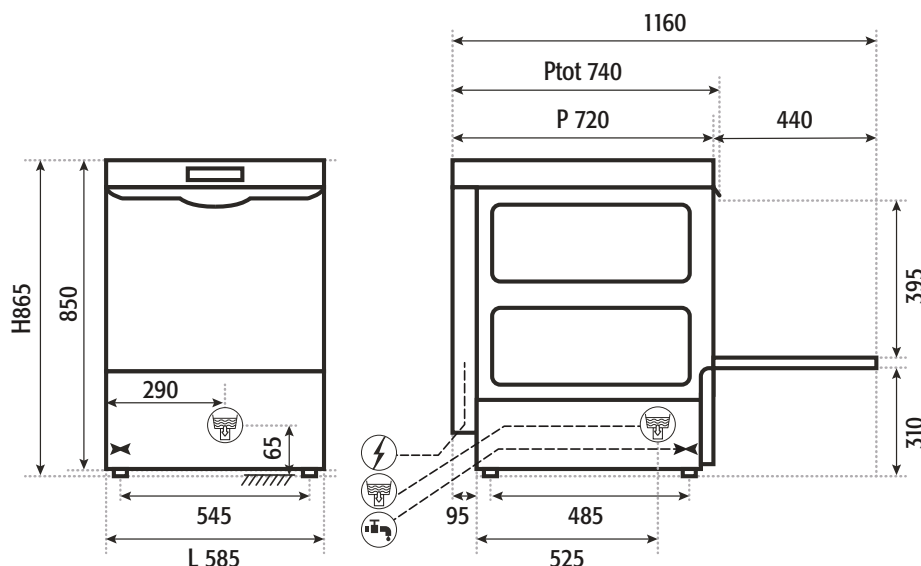
LAVO 10E

Panier Basket Mand Korb	500 x 600 mm
Cycle lavage Washing cycle Wascyclus Waschzyklus	90 / 110 / 120 / 300 sec (+55°C)
Hauteur verres Height glass Glazenhoopte Höhe Glas	max 340 mm
Hauteur casserole Height pot Pothoogte Topfhöhe	max 340 mm
Plaques Trays Bakplaten Backbleche	max 3 x GN1/1 – 60x40
Capacité réservoir Tank capacity Tankinhoud Waschtank	30 L
Résistance réservoir Tank heating element Tankweerstand Waschheizung	2,6 kW
Capacité boiler Boiler capacity Boilerinhoud Nachspültank	7,3 L
Résistance boiler Boiler heating element Boilerweerstand Nachspülheizung	5,4 kW
Puissance pompe Washing pump power Pompvermogen Pumpenleistung	1,12 kW / 1,5 Hp
Puissance totale Total power input Totaalvermogen Gesamtleistungsaufnahme	6,52 kW
Voltage Voltage Spanning Spannung	16A / 400V 3N + T - 50Hz
Alimentation d'eau conseillée Recommended inlet water Aangeraden watertoevoer Empfohlene Wasser am Eingang	+55°C - 2 Bar
Dureté de l'eau Water hardness Waterhardheid Wasserhärte	7÷10 °f



EQUIPEMENT STANDARD || STANDARD EQUIPMENT || STANDAARDUITRUSTING || STANDARDAUSRÜSTUNG

Porte-couverts Cutlery insert Bestekmand Besteckkorb	x 1
Panier Basket Mand Korb	x 1 500 x 600 x 100 mm (10/12)
Panier plateaux (4) Basket for trays (4) Bakplaatmand (4) Blechekorb (4)	x 1 500 x 600 x 100 mm



400V / 3PH +T / 6,52 kW
L = 1800 mm (5 POLES)



G 3/4" M
L = 1150 mm



Ø25 x 30
L = 1450 mm



Double parois thermo/acoustique
Double thermal/acoustic wall
Dubbele thermo/acoustische wand
Doppelte thermische/akustische Wand

LAVO 30E

Panier || Basket || Mand || Korb

600 x 670 mm

Cycle lavage || Washing cycle || Wascyclus || Waschzyklus

120 / 150 / 240 / 540 sec (+55°C)

LT Panier pain || LT Bread basket || LT Broodmand || Brotkorb

60 (H = 445 mm)

Hauteur casserole || Height pot || Pothoogte || Topfhöhe

max 445 mm

Plaques || Trays || Bakplaten || Backbleche

GN1/1 – 60x40

Capacité réservoir || Tank capacity || Tankinhoud || Waschtank

37 L

Résistance réservoir || Tank heating element || Tankweerstand || Waschheizung

4,5 kW

Capacité boiler || Boiler capacity || Boilerinhoud || Nachspültank

12 L

Résistance boiler || Boiler heating element || Boilerweerstand || Nachspülheizung

5,4 kW

Puissance pompe || Washing pump power || Pompvermogen || Pumpenleistung

2,0 kW / 2,7 Hp

Puissance totale || Total power input || Totaalvermogen || Gesamtleistungsaufnahme

7,4 kW

Voltage || Voltage || Spanning || Spannung

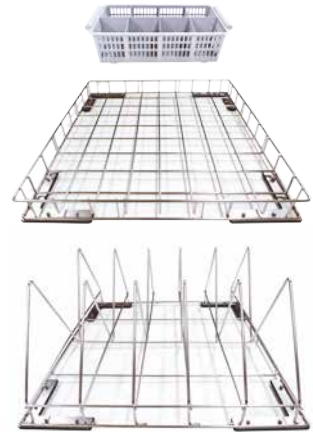
16A / 400V 3N + T - 50Hz

Alimentation d'eau conseillée || Recommended inlet water
 Aangeraden watertoevoer || Empfohlene Wasser am Eingang

+55°C - 2 Bar

Dureté de l'eau || Water hardness || Waterhardheid || Wasserhärte

7÷10 °f



EQUIPEMENT STANDARD || STANDARD EQUIPMENT || STANDAARDUITRUSTING || STANDARDAUSRÜSTUNG

Porte-couverts || Cutlery insert || Bestekmand || Besteckkorb

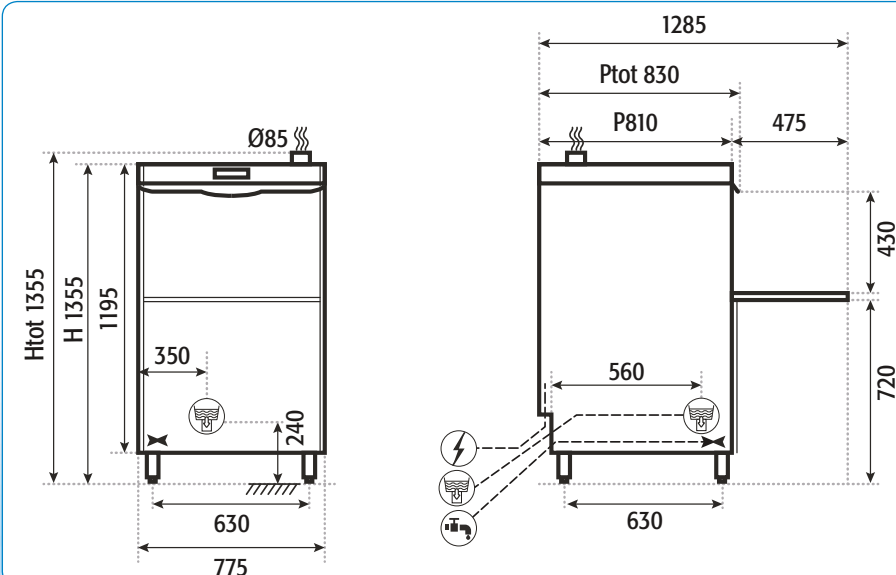
x 1

Panier Inox || Stainless steel basket || RVS mand || Rostfreier Stahl Korb

x 1 || 600 x 670 x 100 mm

Panier plateaux (5) || Basket for trays (5) || Bakplaatmand (5) || Blechekorb (5)

x 1 || 600 x 670 x 100 mm



400V / 3PH +T / 7,40 kW
 L = 1950 mm (5 POLES)



G 3/4" M
 L = 1200 mm



Ø25 x 30
 L = 1550 mm



Double parois thermo/acoustique
Double thermal/acoustic wall
Dubbele thermo/acoustische wand
Doppelte thermische/akustische Wand

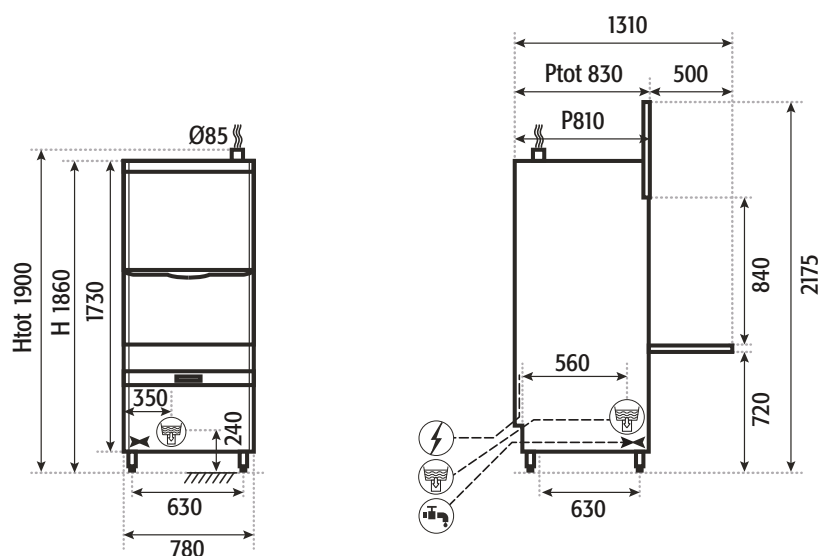


LAVO SOE

Panier Basket Mand Korb	600 x 670 mm
Cycle lavage Washing cycle Wascyclus Waschzyklus	120 / 150 / 240 / 540 sec (+55°C)
LT Panier pain LT Bread basket LT Broodmand Brotkorb	100 (H = 850 mm)
Hauteur casserole Height pot Pothoogte Topfhöhe	max 850 mm
Plaques Trays Bakplaten Backbleche	GN1/1 – 60x40 GN2/1 – 60x80
Capacité réservoir Tank capacity Tankinhoud Waschtank	37 L
Résistance réservoir Tank heating element Tankweerstand Waschheizung	4,5 kW
Capacité boiler Boiler capacity Boilerinhoud Nachspültank	12 L
Résistance boiler Boiler heating element Boilerweerstand Nachspülheizung	5,4 kW
Puissance pompe Washing pump power Pompvermogen Pumpenleistung	2,0 kW / 2,7 Hp
Puissance totale Total power input Totaalvermogen Gesamtleistungsaufnahme	7,4 kW
Voltage Voltage Spanning Spannung	16A / 400V 3N + T - 50Hz
Alimentation d'eau conseillée Recommended inlet water Aangeraden watertoevoer Empfohlene Wasser am Eingang	+55°C - 2 Bar
Dureté de l'eau Water hardness Waterhardheid Wasserhärte	7÷10 °f

EQUIPEMENT STANDARD || STANDARD EQUIPMENT || STANDAARDUITRUSTING || STANDARDAUSRÜSTUNG

Porte-couverts Cutlery insert Bestekmand Besteckkorb	x 1
Panier Inox Stainless steel basket RVS mand Rostfreier Stahl Korb	x 1 600 x 670 x 100 mm
Panier plateaux (5) Basket for trays (5) Bakplaatmand (5) Blechekorb (5)	x 1 600 x 670 x 100 mm



 400V / 3PH +T / 7,40 kW
L = 1950 mm (5 POLES)

 G 3/4" M
L = 1200 mm

 Ø25 x 30
L = 1550 mm



Cuiseur à crème

Production et préparation de pâte à choux, crème pâtissière, chocolat, fondant, confiture de fruits, enrobage, fourrage ainsi que pour tout produit nécessitant un chauffage uniforme et un mélange en douceur.
La machine est entièrement en acier inoxydable.
L'huile thermique circule dans la double paroi du réservoir conçue pour une utilisation sûre et facile.
Thermostat électronique pour régler la température de cuisson.
Fonctionnement manuel ou automatique.
Deux vitesses de travail.
Interrupteur de température pour éviter la surchauffe.

Cream cooker

Production and preparation of choux pastry, pastry cream, chocolate, fondant, fruit jam, coating, filling as well as for any product that requires uniform heating and smooth mixing.
The machine is made entirely of stainless steel.
Thermal oil circulates in the double tank wall designed for safe and easy use.
Electronic thermostat for setting the cooking temperature.
Manual or automatic operation.
Two working speeds.
Temperature switch to prevent overheating.

Puddingkoker

Productie en bereiding van soesdeeg, banketbakkersroom, chocolade, fondant, fruitjam, coating, vulling evenals voor elk product dat gelijkmatig verwarmen en soepel mengen vereist.
De machine is volledig uit RVS gemaakt.
Thermische olie circuleert in de dubbele tankwand ontworpen voor een veilig en eenvoudig gebruik.
Elektronische thermostaat voor het instellen van de kooktemperatuur.
Manuele of automatische werking.
Twee werksnelheden.
Temperatuurswitch om oververhitting te voorkomen.

Cremekocher

Herstellung und Zubereitung von Brandteig, Backcreme, Schokolade, Fondant, Fruchtmarmelade, Überzug, Füllung sowie für jedes Produkt, das gleichmäßiges Erhitzen und gleichmäßiges Mischen erfordert.
Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt.
Das Thermalöl zirkuliert in der doppelten Tankwand, die für eine sichere und einfache Verwendung ausgelegt ist.
Elektronischer Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur.
Manueller oder automatischer Betrieb.
Zwei Arbeitsgeschwindigkeiten.
Temperaturschalter gegen Überhitzung.

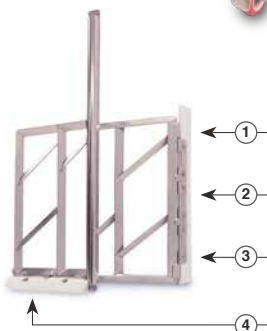
**2 YEARS
WARRANTY**

Minuterie.
Timer.
Timer.
Zeitschaltuhr.

Troisième paroi extérieure contre les pertes de chaleur.
Third outer wall against heat loss.
Derde buitenste wand tegen warmteverlies.
Dritte Außenwand gegen Wärmeverlust.

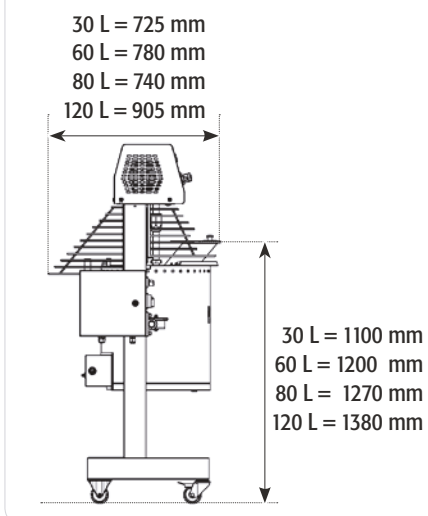
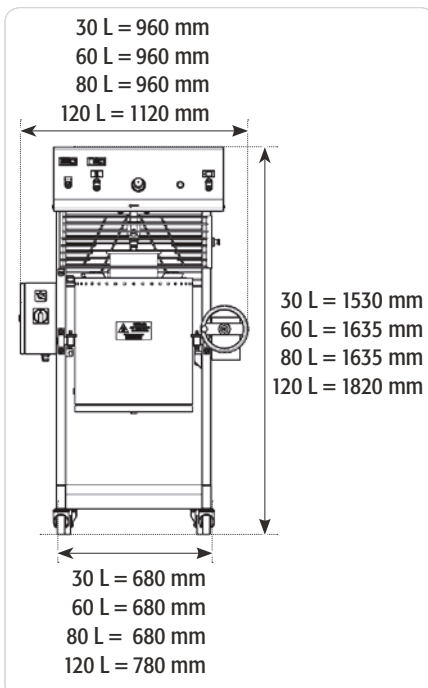


Option vanne de vidange.
Option drain Valve.
Optie Aftapkraan.
Option Auslaufhahn.



Racleurs latéraux et inférieurs.
Side and bottom scrapers.
Zij- en bodemschraper.
Seiten- und Bodenabstreifer.

Inclinaison du bol.
Manivelle.
Bowl tilting.
Handle wheel.
Kuip kipping.
Draaiwiel.
Schüssel kippen.
Drehrad.



CREAMCO

30 L 60 L 80 L 120 L

Température max Max temperature Max temperatuur Max Temperatur	150 °C	150 °C	150 °C	150 °C
Capacité Capacity Capaciteit Kapazität	30 L	60 L	80 L	120 L
Poids net machine Net weight machine Nettogewicht machine Nettogewicht maschine	121 kg	150 kg	158 kg	232 kg
Volume d'huile Oil volume olie inhoud Ölvolumen	12 L	17,5 L	19,5 L	29 L
Puissance moteur Motor power Motorvermogen Motorleistung 1re/2e vitesse 1st/2nd gear 1ste/2e snelheid 1./2. Geschwindigkeit	0,37/0,45 kW	0,6/0,8 kW	0,6/0,8 kW	1,3/1,8 kW
Résistance Heating Element Verwarmingselement Heizelemente	4 kW	6 kW	9 kW	15 kW
Voltage Voltage Spanning Spannung	3Ph x 230/400V 50Hz			
Option vanne de vidange Option drain Valve Optie Aftapkraan Option Auslaufhahn	✓	✓	✓	✓



Élévateur de cuve

- > Excellente solution pour faciliter et accélérer le levage et le déchargement d'une cuve dans une machine de dosage ou division comme une Multidrop.
- > Construction en inox.
- > Facile à déplacer grâce aux roulettes.
- > Panneau de control convivial.
- > Energie fournie par des batteries pas besoin de connexion électrique permanente.
- > Ecran de control pour l'autonomie batterie.

Bowl lift

- > Excellent solution for easier and faster operation when bowls need to be lifted and recharged to intermediate hopper of another dosing / portioning machine, like for example, Multidrop.
- > Stainless steel construction.
- > Easy to move mobile device with castors.
- > Easy to operate control panel.
- > Power supply directly from battery, no need to keep permanent connection to power mains.
- > Display always shows batteries charge level.

Kuiplift

- > Uitstekende oplossing voor een eenvoudige en snelle manier om kuipen op te heffen naar een trechter van een doseer- / portioneermachine, zoals bijvoorbeeld Multidrop.
- > RVS constructie.
- > Makkelijk verplaatsbaar mobiel apparaat met zwenkwielen.
- > Eenvoudig bedieningspaneel.
- > Voeding rechtstreeks van de batterij, geen permanente verbinding met het stroomnet nodig.
- > Display vertoont continu het batterijniveau.

Hebekipper

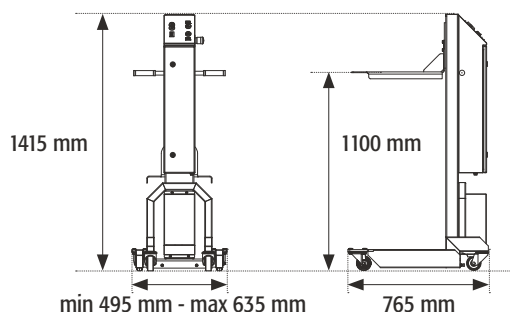
- > Hervorragende Lösung zum einfachen und schnellen Heben von Kessel zu einem Trichter einer Dosier- / Portioniermaschine wie Multidrop.
- > Konstruktion aus rostfreiem Stahl.
- > Leicht zu transportierendes Mobilgerät mit Rollen.
- > Einfach zu bedienendes Bedienfeld.
- > Stromversorgung direkt aus der Batterie, nicht permanent zu halten Anschluss an das Stromnetz.
- > Das Display zeigt immer den Batteriestand an.

**2 YEARS
WARRANTY**

LIFTO 30



Appareil mobile, facile à déplacer sur roulettes.
Easy to move mobile device with castors.
Makkelijk verplaatsbaar mobiel apparaat op wieltjes.
Leicht zu transportierendes Mobilgerät mit Rollen.



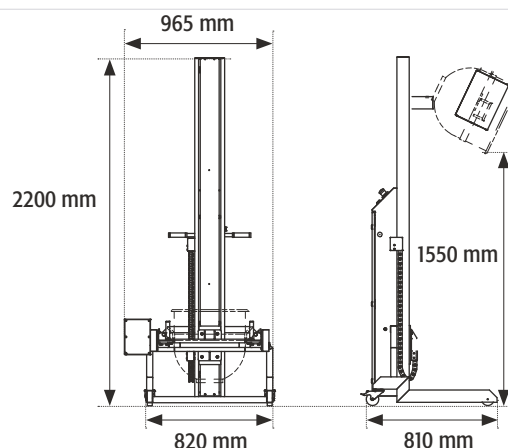
LIFTO 60



Elevage et basculage
Lifting and tilting
Liften en kippen
Heben und kippen

Verrouillage spontané de la cuve dans les bras.
Spontaneous locking of the bowl in the brackets.
Spontane vergrendeling van de kuip in de armen.
Spontane Verriegelung der Kessel in den Halterungen.

La cuve peut être basculé sur chaque hauteur requise.
Bowl can be tilted on each required high.
De kom kan op elke vereiste hoogte worden gekanteld.
Kessel kann auf jede gewünschte Höhe gekippt werden.

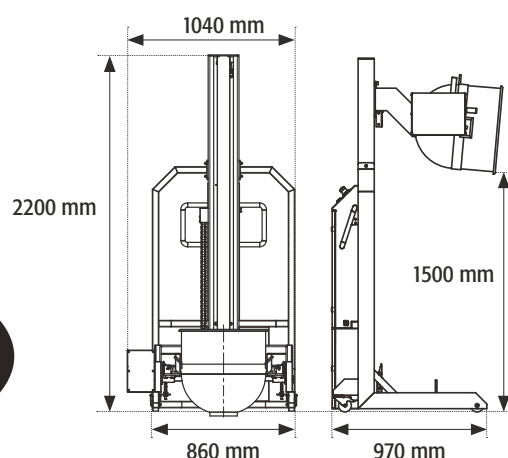


LIFTO 80



Hauteur de levage plus élevée sur demande.
Lifting height higher on request.
Hefhoogte hoger op aanvraag.
Hubhöhe höher auf Anfrage.

Adoptable pour chaque type / marque de cuve.
Adjustable for every type/brand of bowl.
Aanpasbaar voor elk type / merk kuip.
Einstellbar für jede Art / Marke von Kessel.



LIFTO

30

60

80

Capacité des cuves || Bowls Capacity || Kuipcapaciteit || Kessel Kapazität

max 100 L

max 60 L

max 140 L

Basculage || Tilting || Kippen || Kippen

✗

✓

✓

Autonomie de la batterie (h) || Battery life (h) || Batterijduur (u) || Batterie Lebensdauer (s)

8

8

8

Capacité batterie || Battery capacity || Batterijcapaciteit || Batteriekapazität

2 x 12 Ah

2 x 12 Ah

2 x 27 Ah

Courant de charge || Charging current || Oplaadstroom || Ladestrom

230 V

230 V

230 V

Panneau de commande || Control panel || Bedieningspaneel || Bedienfeld

24 V

24 V

24 V

Poids net machine || Net weight machine || Nettogewicht machine || Nettogewicht maschine

80 kg

115 kg

200 kg

Puissance moteur || Motor power || Motorvermogen || Motorleistung

350 W

500 W + 140 W

800 W + 250 W



Refroidissement

- > Corps extérieur et intérieur en Inox (AISI 304).
- > Conception d'économie d'énergie de grande classe.
- > Dégivrage automatique. Contrôle de l'évaporation des gouttes d'eau
- > Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC, d'une épaisseur de 70 mm et d'une densité de 42 kg/m³.
- > Design intérieur hygiénique et ergonomique.
- > Système de circulation d'air standard.
- > Convient pour des températures ambiantes jusqu'à 43°C.

Cooling

- > Exterior and interior stainless steel body (AISI 304).
- > High class energy saving design.
- > Automatic defrosting. Drip water evaporation control.
- > CFC free, high pressure injected polyurethane insulation in 70 mm thick and 42 kg/m³ density.
- > Hygienic and ergonomic interior design.
- > Standart air circulation system.
- > Suitable up to 43°C ambient temperatures.

Koeling

- > Exterieur en interieur RVS behuizing (AISI 304).
- > Hoogwaardig energiebesparend ontwerp.
- > Automatische ontdooing. Gecontroleerde druppelwater verdamping.
- > CFK-vrije, onder hoge druk geïnjecteerde polyurethaanisolatie met een dikte van 70 mm en een dichtheid van 42 kg/m³.
- > Hygiënisch en ergonomisch interieur.
- > Standaard luchtcirculatiesysteem.
- > Geschikt voor omgevingstemperaturen tot 43°C.

Kühlung

- > Edelstahl Ausführung (AISI 304) innen und außen
- > Hochwertiges energiesparendes Design.
- > Automatische Abtaufunktion. Kontrolle der Verdunstung von Tropfenwasser
- > FCKW-freie, hochdruckgespritzte Polyurethan-Dämmung mit einer Dicke von 70 mm und einer Dichte von 42 kg/m³.
- > Hygienischer und ergonomischer Innenraum.
- > Einstellbare Aufnahmeleitungen.
- > Standard-Luftzirkulationssystem.
- > Tropen-Aggregat: max. 43°C Umgebungstemperatur.



- Joint de porte facilement remplaçable.
- Easily replaceable door seal.
- Gemakkelijk wisselbare deurdichting.
- Einfach austauschbare Türdichtung.

- Poignée de porte ergonomique.
- Ergonomic door grip.
- Ergonomische deurgreep.
- Ergonomischer Türgriff.

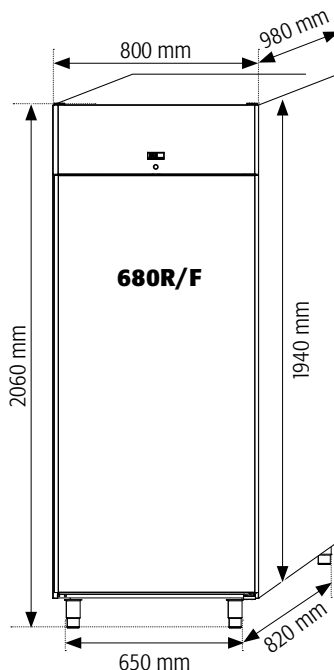
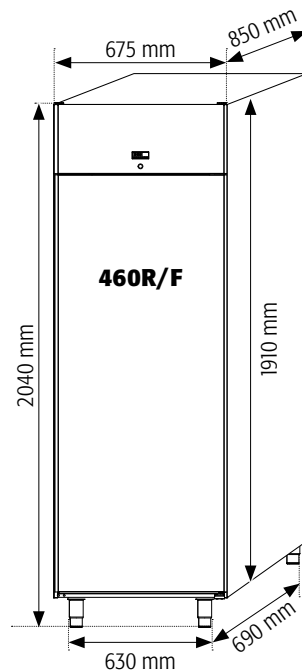


- Cornières facilement ajustables.
- Easy adjustable jacks.
- Gemakkelijk verstelbare plaatgeleiders.
- Leicht einstellbare Aufnahmeleisten.



- Fond avec angles arrondis
- Floor with rounded angles.
- Vloer met afgeronde hoeken.
- Boden mit abgerundeten Ecken.

- Porte réversible et à fermeture automatique.
- Reversible and self closing door.
- Omkeerbare en zelfsluitende deur.
- Reversible und selbstschließende Tür.



FREEZO

Écart de température || Temperature range || Temperatuurbereik || Temperaturbereich

460R

460F

680R

680F

-2/8°C

-10/-22°C

-2/8°C

-10/-22°C

Taille de plaque || Tray size || Plaatafmeting || Backblechgröße

40/60

60/80

Nombre de plaques - Distance || Number of trays - Distance || Aantal platen - Afstand || Anzahl der Bleche - Distanz

20 - 5 cm

20 - 5 cm

(40/60 = 40) 20 - 5 cm

Ouverture || Opening || Opening || Öffnung

40 cm

40 cm

60 cm

60 cm

Poids net machine || Net weight machine || Nettogewicht machine || Nettogewicht Maschine

135 kg

135 kg

150 kg

150 kg

Puissance moteur || Motor power || Motorvermogen || Kühlleistung

260 W

600 W

450 W

650 W

Voltage || Voltage || Spanning || Spannung

2A - 230V

2A - 230V

2A - 230V

2A - 230V

Dégivrage || Defrost || Ontdooing || Auftauart

Hot gas

Hot gas

Hot gas

Hot gas

Type de gaz || Gas type || Gastype || Gasart

R290/656R

R290/656R

R290/656R

R290/656R



RONDO®

LAMINOIRS ● DOUGH SHEETERS
UITROLTAFELS ● AUSROLLMASCHINEN

STM513 ● STM514 ● STM615



FR

- Tables relevables en inox.
- Tapis en coton.
- Les racleurs peuvent être enlevés sans outils.
- Boutons individuels pour le démarrage et l'arrêt.
- Grilles de sécurité.

NL

- Opklapbare tafels in RVS.
- Katoenen transportbanden.
- De schrapers kunnen zonder werktuigen gedemonteerd worden.
- Aparte knoppen voor start en stop.
- Veiligheidsroosters.

ENG

- Raisable tables made of stainless steel.
- Cotton conveyor belts.
- Scrapers can be removed without tools.
- Individual buttons for start and stop.
- Safety guards.

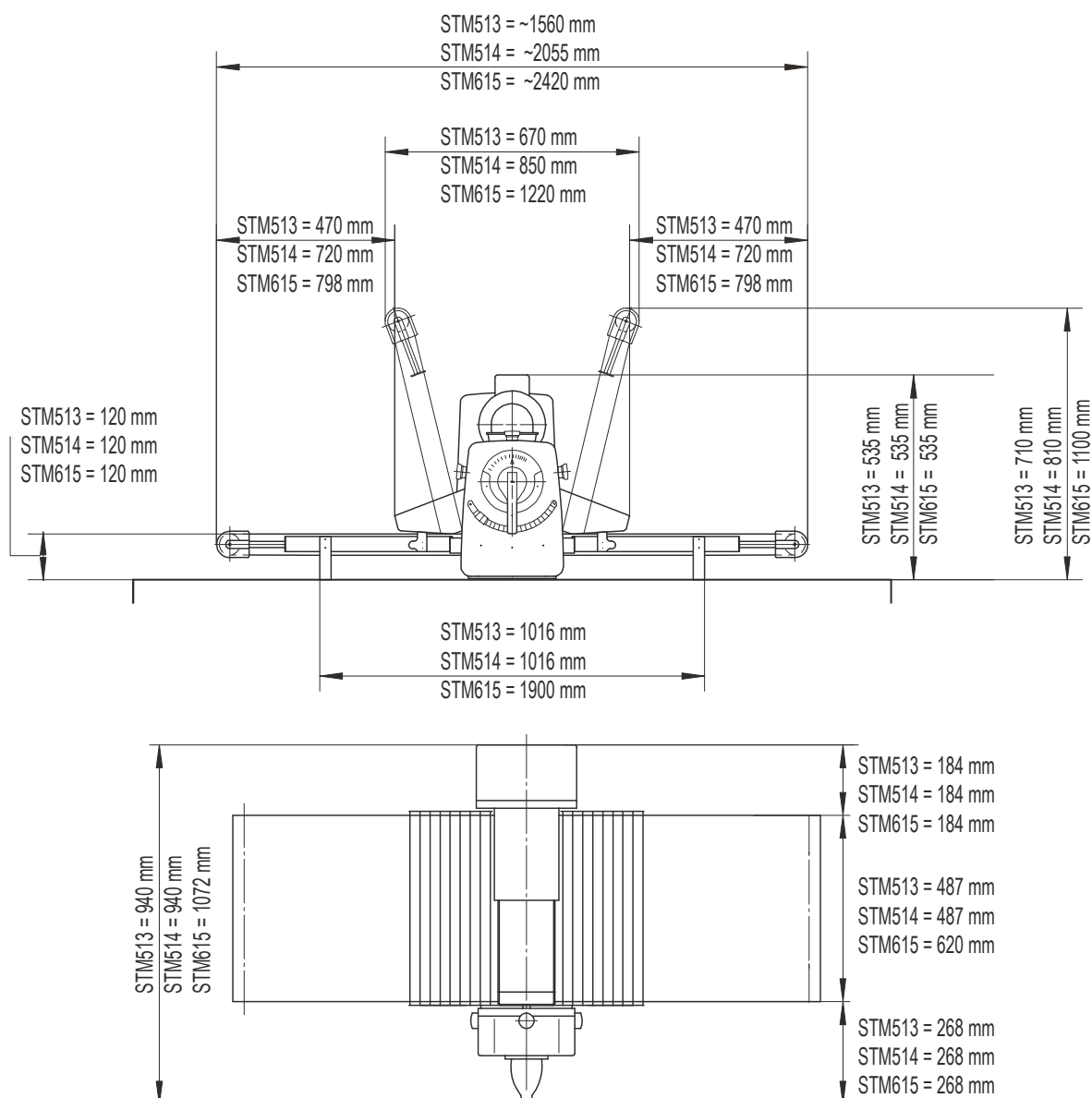
D

- Hochklapbare Tische aus Edelstahl.
- Bänder aus Baumwolle.
- Abstreifer können ohne Werkzeuge ausgebaut werden.
- Individuelle Knöpfe für Start und Stopp.
- Sicherheitsgitter.



WWW.SINMAGEUROPE.COM | SINMAG EUROPE BVBA

RONDO®



	STM513	STM514	STM615
Largeur des tapis Width of conveyor belts Breedte transportbanden Breite der Bänder	475 mm	475 mm	605 mm
Longueur des tables Table length overall Totale tafellengte Länge der Tische	1560 mm	2055 mm	2420 mm
Longueur des cylindres Roller length Rollengte Länge der Walzen	500mm	500 mm	633 mm
Ecart entre les cylindres Roller gap Ruimte tussen de rollen Spalt zwischen den Walzen	0,5 - 30 mm	0,5 - 30 mm	0,5 - 30 mm
Vitesse du tapis de décharge Speed of discharge conveyor Snelheid van de uitvoerband Bandgeschwindigkeit des Auslaufbands	50 cm/sec.	50 cm/sec.	50 cm/sec.
Puissance nominale Rated power Vermogen Leistung	0,75 kVA	0,75 kVA	1,0 kVA
Voltage Supply voltage Spanning Spannung	3 x 200-420V 50Hz	3 x 200-420V 50Hz	3 x 200-420V 50Hz
Poids Weight Gewicht Gewicht	85 kg	95 kg	110 kg
Position de travail Working position Gebruiksstand Arbeitsstellung	940 x 1560 mm	940 x 2055 mm	1072 x 2420 mm
Position de repos Resting position Ruststand Ruhestellung	940 x 670 mm	940 x 850 mm	1072 x 1220 mm



RONDO®

LAMINOIRS ● DOUGH SHEETERS
UITROLTAFELS ● AUSROLLMASCHINEN

SS0513 ● SS0615 ● SS0617



FR

- Châssis laqué, amovible sur roulettes, pieds stables pour fixation.
- Tapis en coton.
- Les racleurs peuvent être enlevés sans outils.
- Tables relevables en inox.
- Moteur électrique externe.
- Boutons individuels pour le démarrage et l'arrêt.
- Grilles de sécurité.
- Fourni avec 1 rouleau.
- Supports de rouleau à main: gauche.

ENG

- Painted substructure, mobile with stoppers.
- Cotton conveyor belts.
- Raisable tables made of stainless steel.
- Scrapers can be removed without tools.
- Overhead electric motor.
- Individual buttons for start and stop.
- Safety guards.
- Supplied with 1 rolling pin.
- Rolling pin support : left.

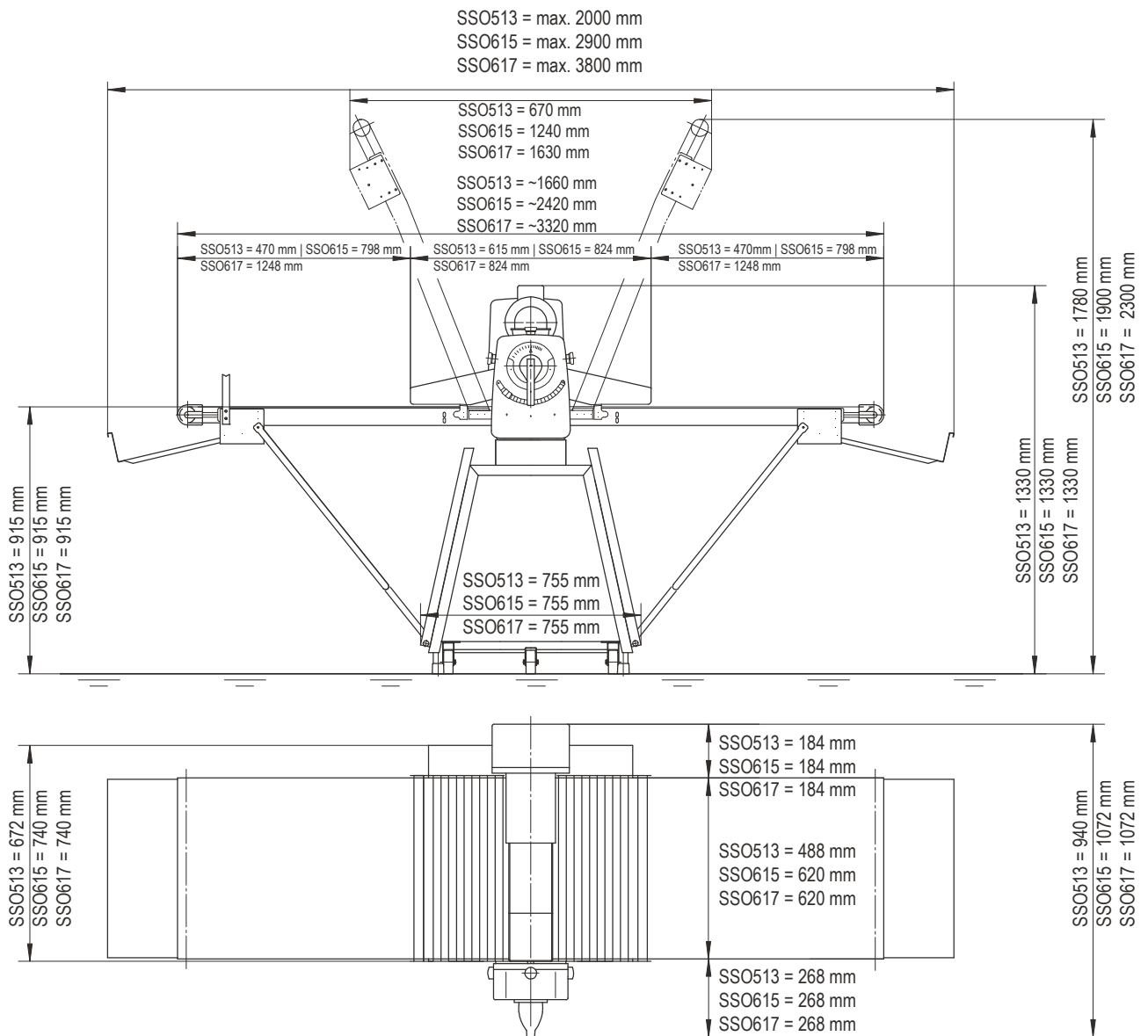
NL

- Gelakt frame, op zwenkwielen, met vaststelvoeten.
- Katoenen transportbanden.
- De schrapers kunnen zonder werktuigen gedemonteerd worden.
- Opklapbare tafels in RVS.
- Externe elektrische motor.
- Aparte knoppen voor start en stop.
- Veiligheidsroosters.
- Geleverd met 1 rolstok.
- Rolstokbeugels: links.

D

- Lackiertes Gestell, leicht fahrbar mit lenkbaren Rollen, mit Füßen zur Feststellung.
- Bänder aus Baumwolle.
- Abstreifer können leicht ohne Werkzeuge ausgebaut werden.
- Hochklapbare Tische aus Edelstahl.
- Externer elektrischer Motor.
- Individuelle Knöpfe für Start und Stopp.
- Sicherheitsgitter.
- Mit 1 Handrolle geliefert.
- Handrollestütze: links.





	SS0513	SS0615	SS0617
Largeur des tapis Width of conveyor belts Breedte transportbanden Breite der Bänder	475 mm	605 mm	605 mm
Longueur des tables Table length overall Totale tafellengte Länge der Tische	1560 mm	2420 mm	3320 mm
Longueur des cylindres Roller length Rollengte Länge der Walzen	500 mm	633 mm	633 mm
Ecart entre les cylindres Roller gap Ruimte tussen de rollen Spalt zwischen den Walzen	0,5 - 30 mm	0,5 - 30 mm	0,5 - 30 mm
Vitesse du tapis de décharge Speed of discharge conveyor Snelheid van de uitvoerband Bandgeschwindigkeit des Auslaufbands	50 cm/sec.	50 cm/sec.	50 cm/sec.
Puissance nominale Rated power Vermogen Leistung	0,75 kVA	1,0 kVA	1,0 kVA
Voltage Supply voltage Spanning Spannung	3 x 200-420V 50Hz	3 x 200-420V 50Hz	3 x 200-420V 50Hz
Poids Weight Gewicht Gewicht	130kg	160kg	170 kg
Position de travail Working position Gebruiksstand Arbeitsstellung	940 x 2000 mm	1072 x 2900 mm	1072 x 3800 mm
Position de repos Resting position Ruststand Ruhestellung	940 x 755 mm	1072 x 1240 mm	1072 x 1630 mm



RONDO®

LAMINOIRS ● DOUGH SHEETERS
UITROLTAFELS ● AUSROLLMASCHINEN

SWL6405 ● SWL6407



FR

- Châssis laqué, amovible sur roulettes, pieds stables pour fixation.
- Tapis en coton.
- Les racleurs peuvent être enlevés sans outils.
- Tables relevables en inox.
- Moteur électrique intégré.
- Boutons individuels pour le démarrage et l'arrêt.
- Grilles de sécurité.
- Avec levier pour l'inversion.
- Fourni avec 1 rouleau.
- Supports de rouleau à main: gauche et droite.

NL

- Gelakt frame, op zwenkwielen, met vaststelvoeten.
- Katoenen transportbanden.
- De schrapers kunnen zonder werktuigen gedemonteerd worden.
- Opklapbare tafels in RVS.
- Geïntegreerde elektrische motor.
- Aparte knoppen voor start en stop.
- Veiligheidsroosters.
- Met hendel voor wissel van draairichting.
- Geleverd met 1 rolstok.
- Rolstokbeugels: links en rechts.

ENG

- Painted substructure, mobile with stoppers.
- Cotton conveyor belts.
- Scrapers can be removed without tools.
- Raisable tables made of stainless steel.
- Integrated electric motor.
- Individual buttons for start and stop.
- Safety grids.
- With reversing lever
- Supplied with 1 rolling pin.
- Rolling pin supports : left and right.

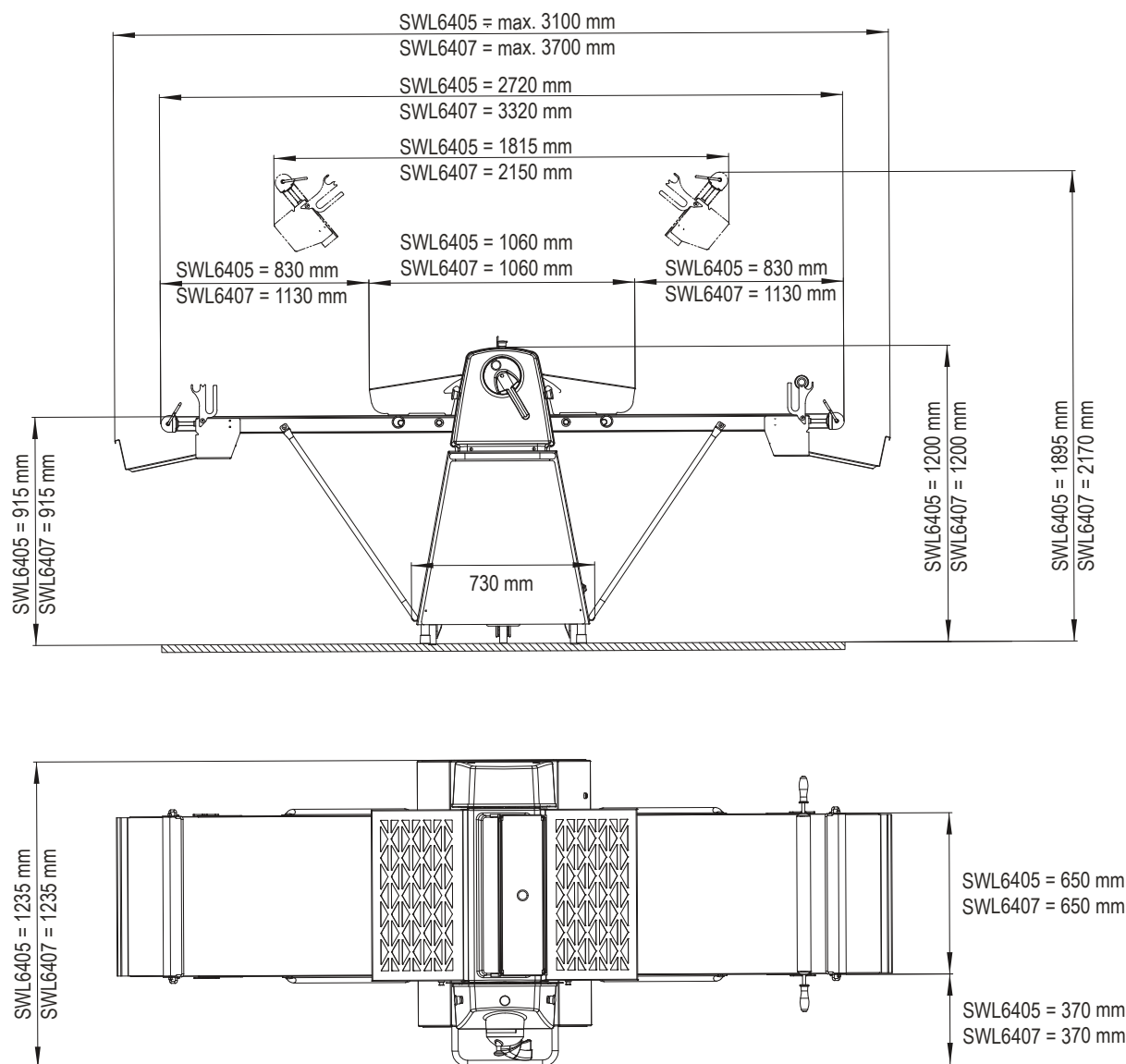
D

- Lackiertes Gestell, leicht fahrbar mit lenkbaren Rollen, mit Füßen zur Feststellung.
- Bänder aus Baumwolle.
- Abstreifer können leicht ohne Werkzeuge ausgebaut werden.
- Hochklappbare Tische aus Edelstahl.
- Integrierter elektrischer Motor.
- Individuelle Knöpfe für Start und Stopp.
- Sicherheitsgitter.
- Mit Reversierhebel.
- Mit 1 Handrolle geliefert.
- Handrollestützen: links und rechts.



WWW.SINMAGEUROPE.COM | SINMAG EUROPE BVBA

RONDO®



	SWL6405	SWL6407
Largeur des tapis Width of conveyor belts Breedte transportbanden Breite der Bänder	640 mm	640 mm
Longueur des tables Table length overall Totale tafellengte Länge der Tische	2720 mm	3320 mm
Longueur des cylindres Roller length Rollengte Länge der Walzen	660 mm	660 mm
Ecart entre les cylindres Roller gap Ruimte tussen de rollen Spalt zwischen den Walzen	0,2 - 45 mm	0,2 - 45 mm
Vitesse du tapis de décharge Speed of discharge conveyor Snelheid van de uitvoerband Bandgeschwindigkeit des Auslaufbands	65 cm/sec.	65 cm/sec.
Puissance nominale Rated power Vermogen Leistung	2,0 kVA / 1,1 kW	2,0 kVA / 1,1 kW
Voltage Supply voltage Spanning Spannung	3 x 200-460V 50-60Hz	3 x 200-460V 50-60Hz
Poids Weight Gewicht Gewicht	235 kg	240 kg
Position de travail Working position Gebruiksstand Arbeitsstellung	1235 x 3100 mm	1235 x 3300 mm
Position de repos Resting position Ruststand Ruhestellung	1235 x 1815 mm	1235 x 2150 mm



RONDO®

LAMINOIRS ● DOUGH SHEETERS
UITROLTAFELS ● AUSROLLMASCHINEN

SFE6605 ● SFE6607

INOX

STANDARD



Enrouleur automatique en option
Option automatic dough reeler
Optie automatische haspel
Option automatischer Haspel



FR

- **Châssis INOX**, amovible sur roulettes, pieds stables pour fixation.
- Moteur électrique interne.
- Mouvement des cylindres motorisé.
- Tapis synthétiques pour nettoyage facile.
- Les racleurs peuvent être enlevés sans outils.
- Fonctionnement facile par écran tactile couleur.
- Standard avec farineur automatique.
- Fourni avec 2 rouleaux.
- Supports de rouleau à main: gauche et droite.

INOX

ENG

- **Stainless-steel substructure.**
- Integrated electric motor.
- Motorized roller gap reduction.
- Easy to clean synthetic conveyor belts.
- Scrapers can be removed without tools.
- Easy operation with colour touch panel.
- Standard with automatic flour duster.
- Supplied with 2 rolling pins.
- Rolling pin supports : left and right.

STAINLESS STEEL

NL

- **RVS frame**, op zwenkwielen, met vaststelvoeten.
- Geïntegreerde elektrische motor.
- Gemotoriseerde aanpassing van de uitrolbreedte.
- Synthetische transportbanden voor eenvoudige reiniging.
- De schrapers kunnen zonder werktuigen gedemonteerd worden.
- Eenvoudige bediening met touchpanel.
- Standaard met automatische meelstrooier.
- Geleverd met 2 rolstokken.
- Rolstokbeugels: links en rechts.

RVS

D

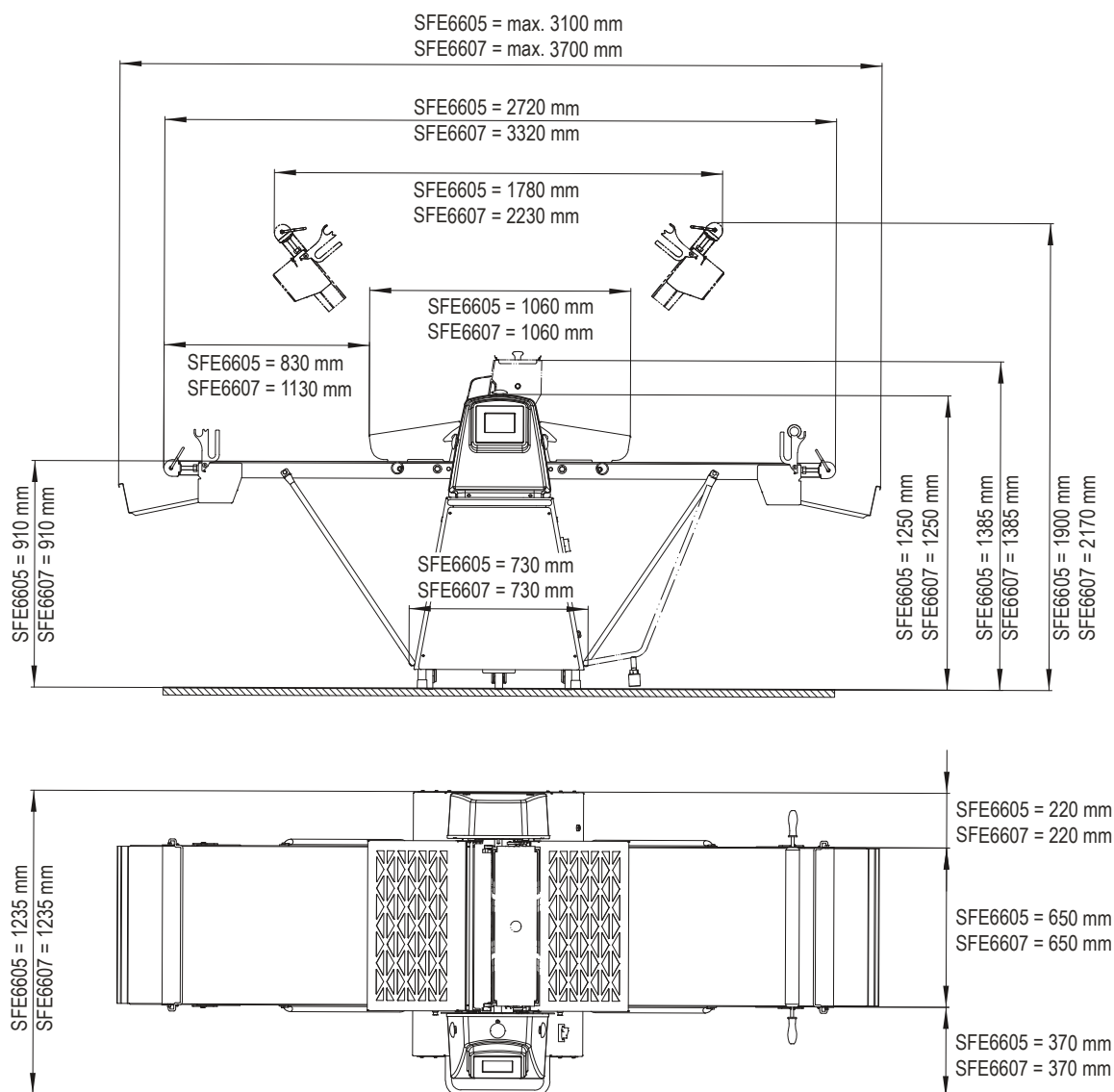
- **Gestell aus Edelstahl**, leicht fahrbar mit lenkbaren Rollen, mit Füßen zur Feststellung.
- Integrierter elektrischer Motor.
- Motorische Walzenzustellung.
- Synthetische Bänder für leichte Reinigung.
- Abstreifer können leicht ohne Werkzeuge ausgebaut werden.
- Leichte Bedienung mit Touchpanel.
- Standard mit automatischem Mehlstreuer.
- Mit 2 Handrollen geliefert.
- Handrollestützen: links und rechts.

EDELSTAHL



WWW.SINMAGEUROPE.COM | SINMAG EUROPE BVBA

RONDO®



	SFE6605	SFE6607
Largeur des tapis Width of conveyor belts Breedte transportbanden Breite der Bänder	635 mm	635 mm
Longueur des tables Table length overall Totale tafellengte Länge der Tische	2720 mm	3320 mm
Longueur des cylindres Roller length Rollengte Länge der Walzen	660 mm	660 mm
Ecart entre les cylindres Roller gap Ruimte tussen de rollen Spalt zwischen den Walzen	0,2 - 45 mm	0,2 - 45 mm
Vitesse du tapis de décharge Speed of discharge conveyor Snelheid van de uitvoerband Bandgeschwindigkeit des Auslaufbands	85 cm/sec.	85 cm/sec.
Puissance nominale Rated power Vermogen Leistung	2,0 kVA / 1,1 kW	2,0 kVA / 1,1 kW
Voltage Supply voltage Spanning Spannung	3 x 200-460V 50-60Hz	3 x 200-460V 50-60Hz
Poids Weight Gewicht Gewicht	270 kg	280 kg
Position de travail Working position Gebruiksstand Arbeitsstellung	1235 x 3100 mm	1235 x 3700 mm
Position de repos Resting position Ruststand Ruhestellung	1235 x 1780 mm	1235 x 2150 mm



Avec option enrouleur automatique
With option automatic dough reeler
Met optie automatische haspel
Mit Option automatischer Haspel



SFE6607H



Philippe Delhez
Sales director

philippe@sinmageurope.com
T. +32 (0) 499 36 36 80

Jozef Hauwaert
Sales manager

jozef@sinmageurope.com
T. +32 (0) 479 50 78 82

Wouter Bode
Customer service

wouter@sinmageurope.com
T. +32 (0) 50 32 89 05

Dominique Deckers
Customer service

dominique@sinmageurope.com
T. +32 (0) 50 32 89 05

Elise Van Den Broucke
Sales assistant

elise@sinmageurope.com
T. +32 (0) 50 32 89 05

Pascal Deklerck
Parts manager

spares@sinmageurope.com
T. +32 (0) 50 45 89 31

Micha Swart
Marketing manager

mswart@sinmageurope.com
T. +32 (0) 50 32 89 05

Sébastien Sarens
Parts manager assistant

spares@sinmageurope.com
T. +32 (0) 50 45 89 31

SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE NV

NERINGSTRAAT 2 ■ 8370 BLANKENBERGE - BELGIUM

T: +32 50 32 89 05 ■ F.: +32 50 32 89 09 ■ info@sinmageurope.com