



# Equipement PRO

## Boulangerie & Patisserie



Tél.: 72 464 418  
GSM : 92 376 350  
E-Mail: [gabgroup25@gmail.com](mailto:gabgroup25@gmail.com)  
FB.: GAB

**GAB**  
GROUP

**GMG**  
SINCE 1979



**M 1200**

غربال

TAMISEUR A FARINE

FLOUR SIFTER

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)




غريبال


## TAMISEUR A FARINE FLOUR SIFTER

M 1200



 This machine is suitable to eliminate the impurities resulting from the transport and the storage and the storage of the flour.

**Moteur power :** 05 CV  
**Voltage :** 220-380 V  
**Height :** 890 - 1315 MM  
**length :** 1040 MM  
**Width :** 700 MM  
**Weight net :** 155 Kg  
**Flow per hour :** 1200 Kg

 Ce tamiseur est considéré parmi le plus important matériel chez le boulanger et le pâtisier puisqu'il leur permet une meilleure purification de la farine des impuretés résultantes de son transport et des insectes qui l'affectent lors de son stockage.

**Puissance moteur :** 05 CV  
**Voltage :** 220-380 V  
**Hauteur :** 890 - 1315 MM  
**Longueur :** 1040 MM  
**Largeur :** 700 MM  
**Poids net :** 155 Kg  
**Débit par heure :** 1200 Kg

 يساعد هذا الغريبال على تنقية الطحين من جميع الأوساخ و الحشرات الناجمة عن نقلها و تخزينها.  
مما يعين المصنع على تقديم منتج خالي من الشوائب الضارة بصحة المستهلك .

قوة المحرك : نصف خيال  
الكهرباء : 220-380 فولت  
الإرتفاع : 890 - 1315 مم  
الطول : 1040 مم  
العرض : 700 مم  
الوزن الصافي : 155 كغ  
الإنتاج في الساعة : 1200 كغ



غربال

TAMISEUR A FARINE


FLOUR SIFTER


Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# غربال إينوكس

## TAMISEUR INOX



 This machine is suitable to eliminate the impurities resulting from the transport and the storage and the storage of the flour.

 Ce tamiseur est considéré parmi le plus important matériel chez le boulanger et le pâtisier puisqu'il leur permet une meilleure purification de la farine des impuretés résultantes de son transport et des insectes qui l'affectent lors de son stockage.

 يساعد هذا الغربال على تنقية الطحين من جميع الأوساخ و الحشرات الناجمة عن نقلها و تخزينها.  
مما يعين المصنع على تقديم منتج خالي من الشوائب الضارة بصحة المستهلك .

**Moteur power :** 05 CV  
**Voltage :** 220-380 V  
**Height :** 890 - 1315 MM  
**length :** 1040 MM  
**Width :** 700 MM  
**Weight net :** 155 Kg  
**Flow per hour :** 1200 Kg

**Puissance moteur :** 05 CV  
**Voltage :** 220-380 V  
**Hauteur :** 890 - 1315 MM  
**Longueur :** 1040 MM  
**Largeur :** 700 MM  
**Poids net :** 155 Kg  
**Débit par heure :** 1200 Kg

**قوة المحرك :** نصف خيال  
**الكهرباء :** 220-380 فولت  
**الإرتفاع :** 890 - 1315 مم  
**الطول :** 1040 مم  
**العرض :** 700 مم  
**الوزن الصافي :** 155 كغ  
**الإنتاج في الساعة :** 1200 كغ





**GC 92**

# Pétrin à fourche

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# معجن ذو مخرطة

## Pétrin à fourche

### Fork Mixer

**GC 92**



Fork mixer at double speed-  
- Stainless steel bowl  
- stainless forks  
- control panel  
- automatic revolving bowl guaranteeing the perfect kneading of all kind of bread dough.  
- Lifting safety grid

Height: 1250 mm  
Length: 1610 mm  
width: 1040 mm  
Weight net : 640 Kg  
Bowl capacity : 330 L  
Diameter : 1000 mm  
Flour : 110 kg  
Pouring: 70L  
Dough: 180 Kg  
Motor power  
st speed : 2.5 CV1  
nd speed : 3.5 CV2



Pétrin à fourche à double vitesse  
- cuve inox  
- Fourche inox  
- Tableau de commande  
- Cuve tournante automatique  
- Garantissant le parfait pétrissage de toutes sortes e pâte à pain  
Grille de protection relevable  
Hauteur: 1250 mm  
Longueur: 1610 mm  
Largeur: 1040 mm  
Poids net : 640 Kg  
Capacité de cuve : 330 L  
Diamètre: 1000 mm  
Farine : 110 kg  
Coulage: 70L  
Pâte: 180 Kg  
Puissance moteur  
1 ère vitesse: 2.5 CV  
2 ème vitesse: 3.5 CV



- معجن خبز ذو مخرطة ذو سرعتين  
- حوض من معدن " الإينوكس "  
- فراز من معدن " الإينوكس "  
- لوحة تحكم  
- حوض متحرك أليا يضمن عجننا جيد لجميع أنواع عجي الخبز  
- شبكة وقاية يمكن رفعها إلى مستوى 110 درجة  
الارتفاع : 1250 مم  
الطول : 1610 مم  
العرض : 1040 مم  
الوزن الصافي : 640 كغ  
سعة الحوض : 330 ل  
القطر : 1000 مم  
الطحين : 110 كغ  
انسكاب : 70 ل  
العجين : 180 كغ  
قوة المحرك :  
السرعة الأولية : خيالان و نصف  
السرعة الثانوية : ثلاثة خيول و نصف





**30 Kg**

# Rouleuse de pâte Reglable


Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)





# Rouleuse de pâte Reglable

30 Kg

 This machine is suitable to eliminate the impurities resulting from the transport and the storage of the flour.

 يساعد هذا الغربال على تنقية الطحين من جميع الأوساخ و الحشرات الناجمة عن نقلها و تخزينها.  
مما يعين المصنع على تقديم منتج خالي من الشوائب الضارة بصحة المستهلك .

**Moteur power** : 05 CV  
**Voltage** : 220-380 V  
**Height** : 890 - 1315 MM  
**length** : 1040 MM  
**Width** : 700 MM  
**Weight net** : 155 Kg  
**Flow per hour** : 1200 Kg

قوة المحرك : نصف خيال  
الكهرباء : 220-380 فولت  
الإرتفاع : 890 - 1315 مم  
الطول : 1040 مم  
العرض : 700 مم  
الوزن الصافي : 155 كغ  
الإنتاج في الساعة : 1200 كغ




**30 Kg**

# Rouleuse de pâte

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# Rouleuse de pâte 30 Kg

 This machine is suitable to eliminate the impurities resulting from the transport and the storage and the storage of the flour.

 يساعد هذا الغربال على تنقية الطحين من جميع الأوساخ و الحشرات الناجمة عن نقلها و تخزينها.  
مما يعين المصنع على تقديم منتج خالي من الشوائب الضارة بصحة المستهلك .

**Moteur power :** 05 CV  
**Voltage :** 220-380 V  
**Height :** 890 - 1315 MM  
**length :** 1040 MM  
**Width :** 700 MM  
**Weight net :** 155 Kg  
**Flow per hour :** 1200 Kg

**قوة المحرك :** نصف خيال  
**الكهرباء :** 220-380 فولت  
**الإرتفاع :** 890 - 1315 مم  
**الطول :** 1040 مم  
**العرض :** 700 مم  
**الوزن الصافي :** 155 كغ  
**الإنتاج في الساعة :** 1200 كغ





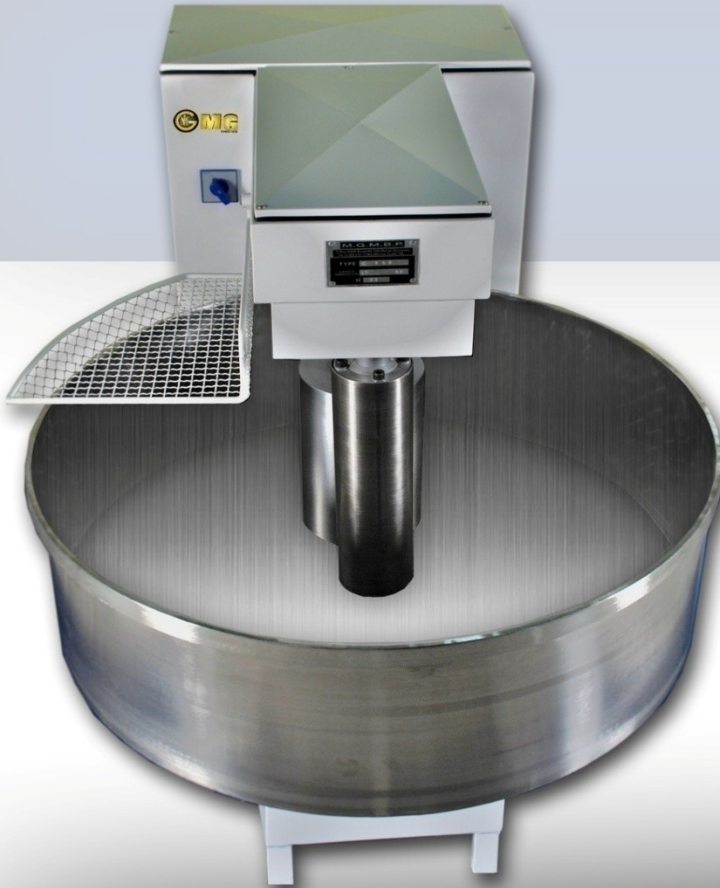
**CC 900**


آلة تليين العجين  
Rouleuse de pate  
A cuve Ini  
Dough roller  
with stainless  
steel bowl

- آلة تليين العجين -

- **Rouleuse de pate**  
**A cuve Ini**  
**- Dough roller**  
**with stanless**  
**steel bowl**


**CC 900**



 The Use of this machine becomes after the kneading by the absorption of water and oxygen in the dough which allows getting a better quality of paste and having good bread with good taste.


- thick steel support
- stanless steel bowl
- chrome rollers
- raising safety grid
- emergency stop system

Height : 1220 MM  
length : 1410 MM  
Width : 600 MM  
Weight net : 3000 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Bowl Capacity: 18 Kg dough

 L'emploi de cette machine devient après le pétrissage de la pâte par l'absorption de l'eau et l'oxygène de dans ce qui permet d'obtenir une meilleure qualité de pâte et d'avoir un bon pain avec bon goût et bonne mie.

- support en acier épais
- Cuve Inox
- Cylindre chromés
- Grille de sécurité relevable
- Systémé d'arrêt d'urgence

Hauteur : 1220 MM  
Longueur : 1410 MM  
Largeur : 600 MM  
Poids net : 3000 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Capacité de cuve : 18 Kg de pâte

 من مميزات هذه الآلة تليين العجين بعد استكمالها من المعجن وإعطائه نوعية أحسن مما كان عليه لكي يبقى الخبز لأمعا وطريا.

- هيكل فولاذي قوي و سميك
- حوض من الإينوكس
- أسطوانات من الفولاذ الملون
- غطاء واقى لحماية المستعمل
- توقيف الي عند رفع الغطاء الواقي

الإرتفاع : 1220 مم

الطول : 1410 مم

العرض : 600 مم

الوزن الصافي : 3000 كغ

الكهرباء : 220-380 فولت

طاقة إستيعاب الحوض: 18 كغ من العجين



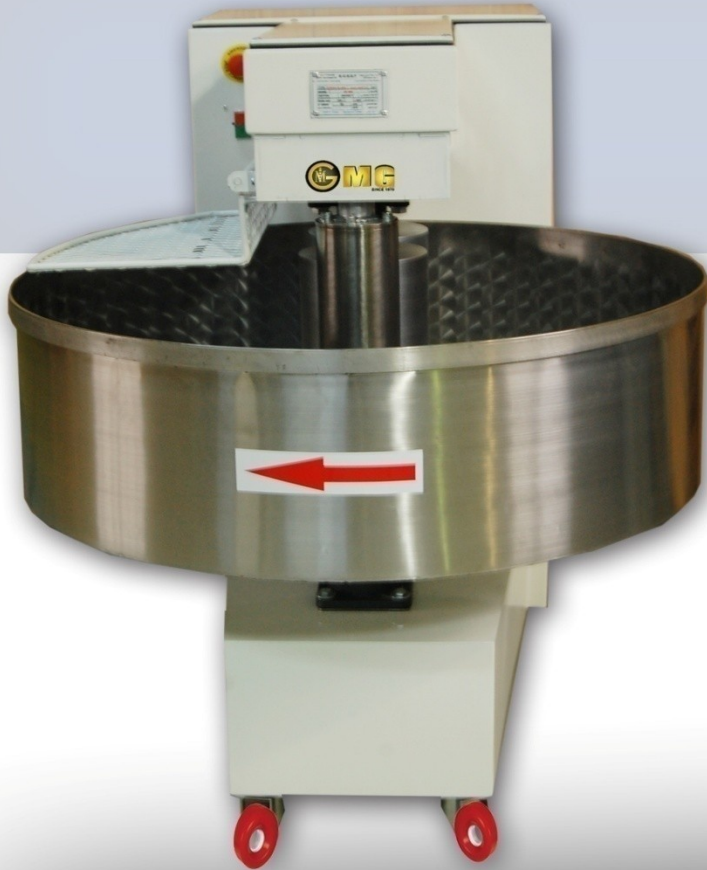


15 Kg


# Cylindre CC 900 N

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)





# Cylindre CC 900 N 15 Kg

 This machine is suitable to eliminate the impurities resulting from the transport and the storage and the storage of the flour.

 يساعد هذا الغربال على تنقية الطحين من جميع الأوساخ و الحشرات الناجمة عن نقلها و تخزينها.  
مما يعين المصنع على تقديم منتج خالي من الشوائب الضارة بصحة المستهلك .

**Moteur power** : 05 CV  
**Voltage** : 220-380 V  
**Height** : 890 - 1315 MM  
**length** : 1040 MM  
**Width** : 700 MM  
**Weight net** : 155 Kg  
**Flow per hour** : 1200 Kg

**قوة المحرك** : نصف خيال  
**الكهرباء** : -380 220 فولت  
**الإرتفاع** : 890 - 1315 مم  
**الطول** : 1040 مم  
**العرض** : 700 مم  
**الوزن الصافي** : 155 كغ  
**الإنتاج في الساعة** : 1200 كغ



**CC 600**  
**7 Kg**

آلة تليين العجين  
Rouleuse de pate  
A cuve Inox  
Dough roller  
with stanless  
steel bowl




- آلة تليين العجين -

**- Rouleuse de pate  
A cuve Inox  
- Dough roller  
with stainless  
steel bowl**


**CC 600**



 This machine is especially designed for the dough of Pizza and the Italian bread

- stainless steel bowl
- raising safety grid
- emergency stop system

Height : 980 MM  
length : 900 MM  
Width : 340 MM  
Weight net : 131 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Bowl Capacity : 8 Kg dough

 Cette Machine est spécialement conçue pour la pâte à pizza et le pain italien;

- Cuve Inox
- Grille de sécurité relevable
- Systéme d'arrêt d'urgence

Hauteur : 980 MM  
Longueur : 900 MM  
Largeur : 340 MM  
Poids net : 131 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Capacité de cuve : 8 Kg de pâte

 صنعت هذه الآلة خصيصا لصناعة البيتزا و الخبز الإيطالي.

- حوض من الإينوكس
- غطاء واقى
- توقيف آلي عند رفع الغطاء الواقى

الإرتفاع : 980 مم  
الطول : 900 مم  
العرض : 340 مم  
الوزن الصافي : 131 كغ  
الكهرباء : 220-380 فولت  
طاقة إستيعاب الحوض : 8 كغ من العجين



# Cylindre CC 500 N

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)






# Cylindre

## CC 500 N

poids 85kg    long 840mm    larg 500mm    haut 1020mm

 This machine is especially designed for the dough of Pizza and the Italian bread

- ° stainless steel bowl
- ° raising safety grid
- ° emergency stop system

Height : 1020 MM  
length : 8400 MM  
Width : 500 MM  
Weight net : 85 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Bowl Capacity: 8 Kg dough

 Cette Machine est spécialement conçue pour la pâte à pizza et le pain italien;

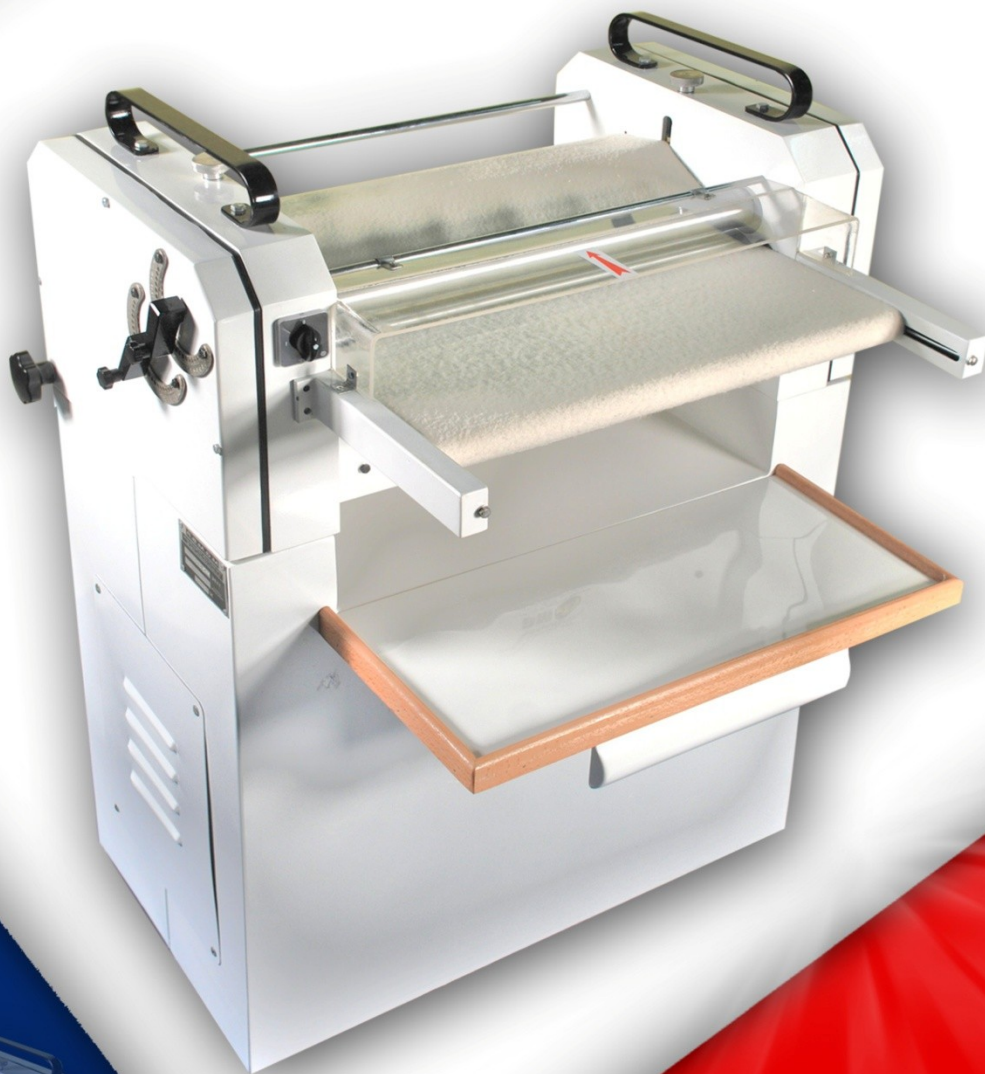
- ° Cuve Inox
- ° Grille de sécurité relevable
- ° Systéme d'arrêt d'urgence

Hauteur : 1020 MM  
Longueur : 840 MM  
Largeur : 500 MM  
Poids net : 85 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Capacité de cuve : 8 Kg de pâte

 صنعت هذه الآلة خصيصا لصناعة البيتزا و الخبز الإيطالي.

- ° حوض من الإينوكس
- ° غطاء واقى
- ° توقف آلي عند رفع الغطاء الواقى

الإرتفاع : 1020 مم  
الطول : 840 مم  
العرض : 500 مم  
الوزن الصافي : 85 كغ  
الكهرباء : 220-380 فولت  
طاقة إستيعاب الحوض: 8 كغ من العجين



**FR 600**

**FACONNEUSE**


Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)






# FACONNEUSE


## FR 600

 This machine is equipped with two rollers which perform the lamination of the dough. then „, it passes through the rolling feltbets, working at different speeds, where it is folded giving various forms of bread.

Height : 1220 MM  
length : 850 MM  
Width : 770 MM  
Weight net : 140 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Rotation speed : 1450 rd/mn

 Cette machine est équipée de deu rouleau qui aplatissent la pâte. cette dernière passe entre les tapis en feutre tournant à différentes vitesses, ou elle se plie donnant de diverses formes de pain.

Hauteur : 1220 MM  
Longueur : 850 MM  
Largeur : 770 MM  
Poids net : 140 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Vitesse de rotation : 1450 rd/mn

 تتركب هذه الآلة من اسطوانتين فولانيتين صنعتا خصيصا لتسطيح العجين. يمر هذا الاخير بين سجائتين تدوران بسرعة متفاوتة مما يمكننا من الحصول على أشكال مختلفة من الخبز. الآلة مجهزة بعجلات متحركة تسهل عملية نقلها.

الإرتفاع : 1220 مم  
الطول : 850 مم  
العرض : 770 مم  
الوزن الصافي : 140 كغ  
الكهرباء : 220-380 فولت  
سرعة الدوران : 1450 دورة/ الدقيقة



**FR 600 N**

**FACONNEUSE**


Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)





# FACONNEUSE

## FR 600 N



 This machine is equipped with two rollers which perform the lamination of the dough. then ,, it passes through the rolling felts, working at different speeds, where it is folded giving various forms of bread.

 Cette machine est équipée de deux rouleaux qui aplatissent la pâte, cette dernière passe entre les tapis en fauteur tournant à différentes vitesses, où elle se plie donnant de diverses formes de pain.

 تتركب هذه الآلة من أسطوانتين فولاذيتين صنعنا خصيصاً لتسطيح العجين. يمر هذا الأخير بين سجادتين تدوران بسرعة متفاوتة مما يمكننا من الحصول على أشكال مختلفة من الخبز. الآلة مجهزة بعجلات متحركة تسهل عملية نقلها.

Height : 1220 MM  
length : 850 MM  
Width : 770 MM  
Weight net : 140 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Rotation speed : 1450 rd/mn

Hauteur : 1220 MM  
Longueur : 850 MM  
Largeur : 770 MM  
Poids net : 140 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Vitesse de rotation : 1450 rd/mn

الإرتفاع : 1220 مم  
الطول : 850 مم  
العرض : 770 مم  
الوزن الصافي : 140 كغ  
الكهرباء : 220-280 فولت  
سرعة الدوران : 1450 دورة/الدقيقة



**FR 500 N**

**FACONNEUSE**


Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)





# FACONNEUSE



## FR 500 N

 This machine is equipped with two rollers which perform the lamination of the dough. then ,, it passes through the rolling feltbets, working at different speeds, where it is folded giving various forms of bread.

 Cette machine est équipée de deu rouleau qui aplatissent la pâte. cette dernière passe entre les tapis en fautre tournant à différentes vitesses, ou elle se plie donnant de diverses formes de pain.

 تتركب هذه الالة من اسطوانتين فولانيتين صنعنا خصيصا لتسطيح العجين. يمر هذا الاخير بين سجاتين تدوران بسرعة متفاوتة مما يمكننا من الحصول على أشكال مختلفة من الخبز. الالة مجهزة بعجلات متحركة تسهل عملية نقلها.

Height : 1220 MM  
length : 850 MM  
Width : 770 MM  
Weight net : 140 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Rotation speed : 1450 rd/mn

Hauteur : 1220 MM  
Longueur : 850 MM  
Largeur : 770 MM  
Poids net : 140 Kg  
Voltage : 220-380 V  
Vitesse de rotation : 1450 rd/mn

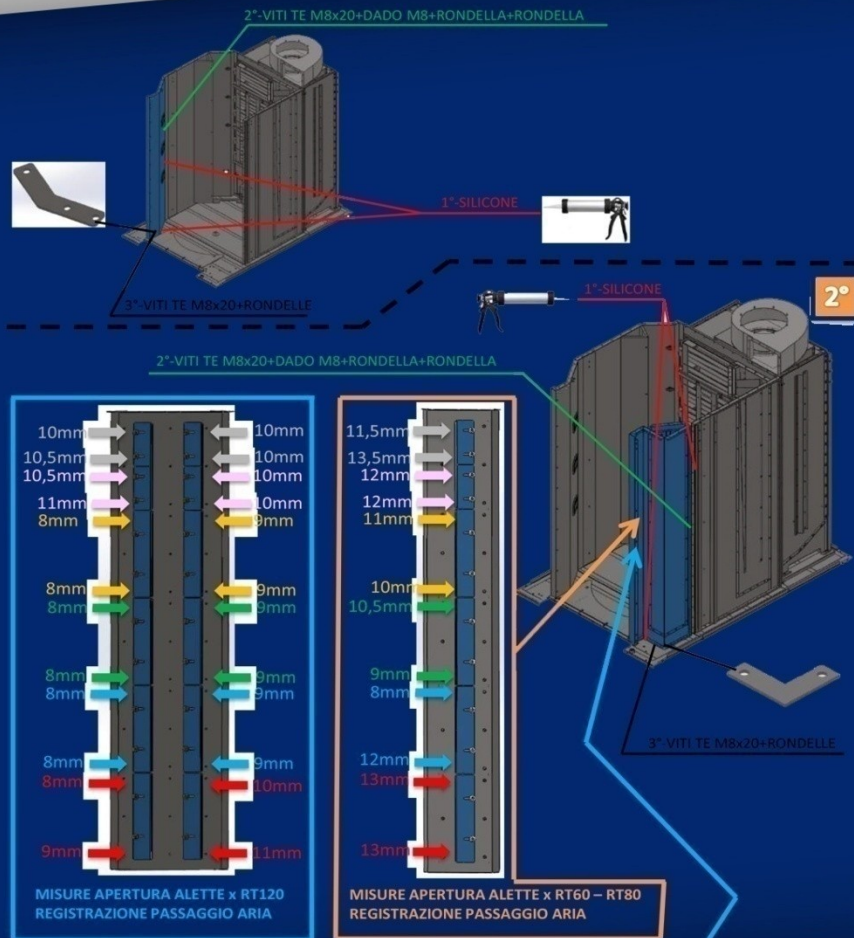
الإرتفاع : 1220 مم  
الطول : 850 مم  
العرض : 770 مم  
الوزن الصافي : 140 كغ  
الكهرباء : 220-280 فولت  
سرعة الدوران : 1450 دورة/ الدقيقة



# Liberto Istruzioni Di Montaggio



# Liberto Istruzioni Di Montaggio





# IMPASTRICE A SPIRALE

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# IMPASTRICE A SPIRALE



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL DATA

MODELLO MODEL	FARINA FLOUR KG	IMPASTO IMPASTO MIXTURE KG	VASCA BOWL KG	POTENZA POWER KW	DIMENSIONI CM CM SIZE CM Larg. x Lung. x Alt. - W x L x H.	PESO WEIGHT KG
IFA/80	50	80	120	4,6	75 x 120 x 152	480
IFA/100	65	100	145	5,7	75 x 120 x 152	480
IFA/130	80	130	200	6,9	85 x 130 x 152	580
IFA/160	100	160	250	8,5	95 x 145 x 160	840
IFA/200	125	200	270	8,5	95 x 145 x 160	840
IFA/250	150	250	350	12,5	105 x 145 x 165	1090
IFA/300	185	300	430	12,5	115 x 165 x 165	1140



# FOUR ROTATIF GAB Group

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# FOUR ROTATIF GAB Group

Four à chariot rotatif proposant de nombreuses solutions technologiques innovatrices adaptées à tous les laboratoires de boulangerie et pâtisserie.

Façade entièrement réalisée en acier inox avec ample hotte aspirante.

Porte munie de deux grandes vitres en verre trempé et d'un système de fermeture à deux points grâce à une grande poignée verticale.

Échangeur de chaleur garantissant une importante économie d'énergie ainsi qu'une cuisson optimale de chaque produit.

Panneau de contrôle de série permettant d'utiliser le four aussi bien en mode automatique qu'en mode manuel.

La version automatique est dotée de 99 programmes avec la possibilité de régler jusqu'à 8 phases de cuisson.

Fonctionnement électrique ou avec des brûleurs à gaz ou électrique.

Option:

- Accrochage chariot avec plateforme.
- Ouverture porte à gauche.
- Panneau contrôle électromécanique.
- Panneau contrôle touch screen.
- Écran supplémentaire visible de loin positionné sur la hotte d'aspiration

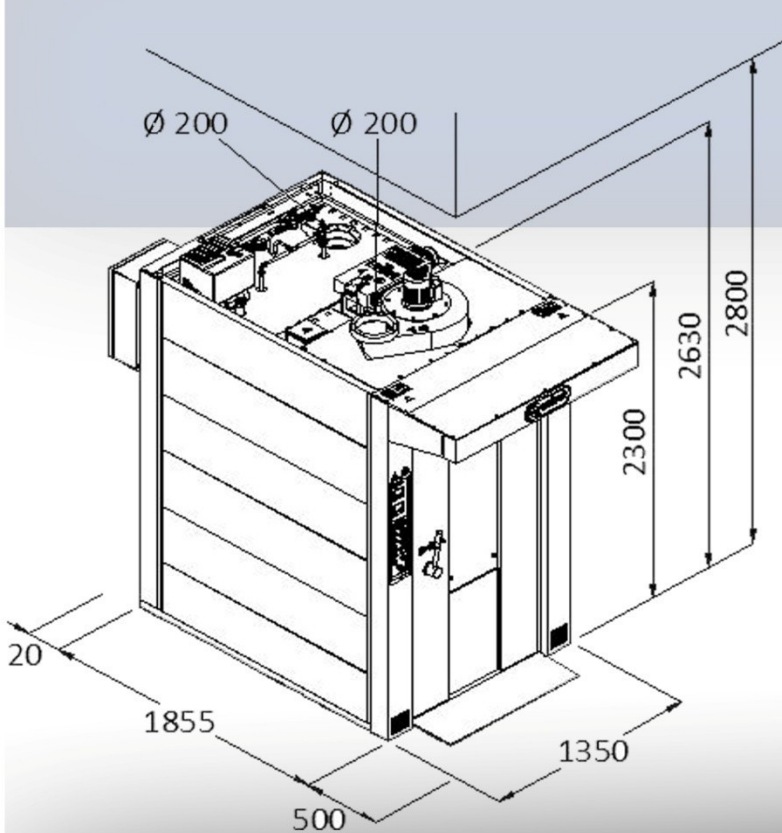


60-80 TBR

# ROTOR

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)





# ROTOR

60-80 TBR

## Rotor 60-80 TBR

Chambre de combustion rotative dimensionnée pour 18 plateaux en acier inoxydable de 60x80 cm, conçue techniquement avec trois ventilateurs, avec chariot de cuisson amovible, hotte aspirante motorisée, base en acier 304, porte en acier à double vitrage, humidificateur et soupape d'évacuation manuelle de la vapeur. Le brûleur est installé dans la partie supérieure. Convient aux laboratoires de boulangerie qui ont besoin d'un petit équipement.

### Données Techniques

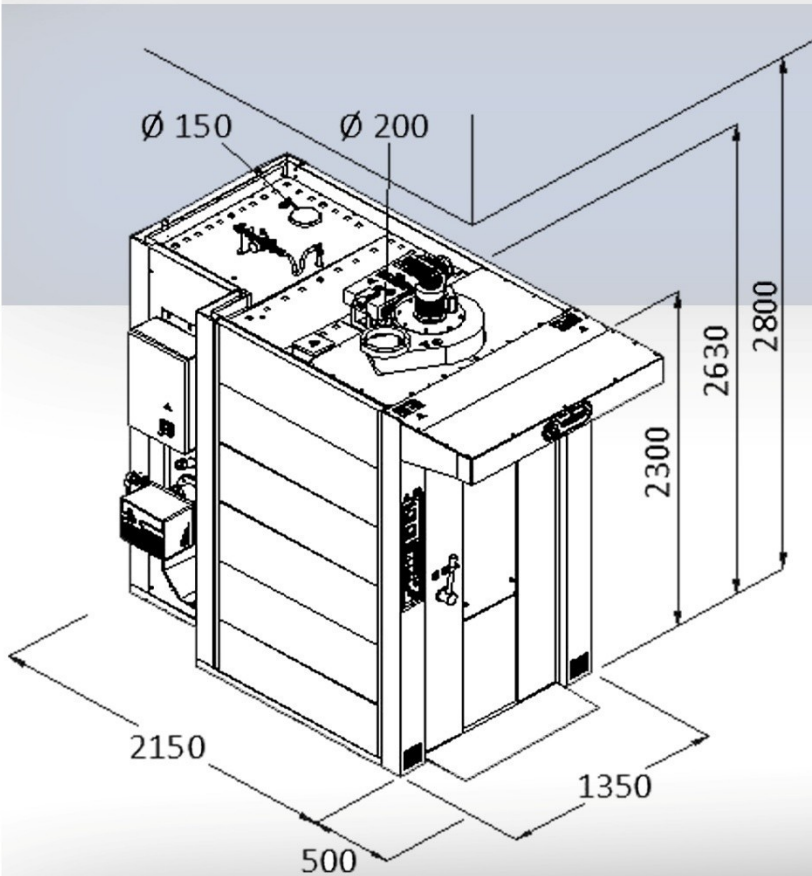
MODÈLE	FONCTIONNEMENT	DIMENSIONS EXTERNES mm AxBxH	DIMENSIONS DU PLATEAU mm	PUISSANCE THERMIQUE KW	PUISSANCE ELECTRIQUE Kw	MASS Kg
ROTOR 60-80	GAZ / HUILE	1350x1855x2300	600x800	KW min - KW max 75		



60-80 CBR

# ROTOR

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# ROTOR

60-80 CBR



## Rotor 60-80 CBR

Four rotatif à combustion pour 18 plateaux en acier inoxydable 60x80, avec chariot de cuisson amovible, hotte aspirante motorisée, base en acier 304, porte en acier à double vitrage, humidificateur et soupape d'évacuation manuelle de la vapeur. Le brûleur est installé sur le côté et le compartiment de service est situé à l'arrière du four. Convient aux laboratoires de boulangerie qui ont besoin d'un petit équipement.

### Données Techniques

MODÈLE	FONCTIONNEMENT	DIMENSIONS EXTERNES mm AxBxH	DIMENSIONS DU PLATEAU mm	PUISSANCE THERMIQUE	PUISSANCE ELECTRIQUE Kw	MASS Kg
ROTOR 60-80	GAZ / HUILE	1350x1855x2300	600x800	KW min - KW max 75		





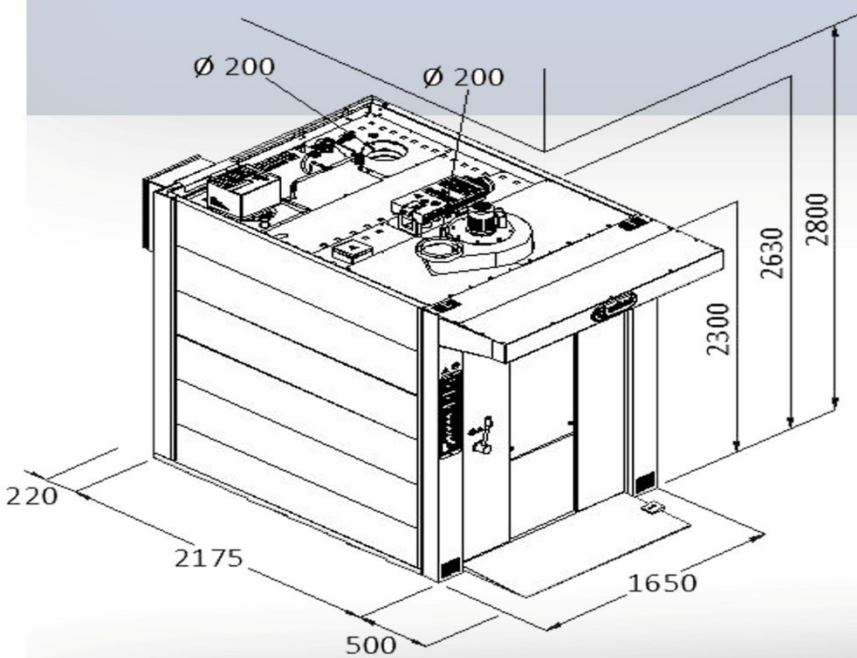
# ROTOR

80-100 TBR

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# ROTOR

80-100 TBR



## Rotor 80-100 TBR

Four rotatif à combustion pour 18 plateaux en acier inoxydable 80x100 techniquement conçus avec trois ventilateurs, avec chariot de cuisson amovible, hotte aspirante motorisée, base en acier 304, porte en acier à double vitrage, humidificateur et vanne de sortie de vapeur manuelle. Le brûleur est installé dans la partie supérieure. Convient aux laboratoires de boulangerie avec des exigences de production moyennes-grandes.

### Données Techniques

MODÈLE	FONCTIONNEMENT	DIMENSIONS EXTERNES mm AxBxH	DIMENSIONS DU PLATEAU mm	PUISSANCE THERMIQUE KW	PUISSANCE ELECTRIQUE Kw	MASS Kg
ROTOR 80-100	GAZ / HUILE	1650x2175x2300	800x1000	KW min 54 KW max 107		1200



PL20  
PL40  
PL60

# Batteurs Melangeurs

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



## INFORMATION TECHNIQUE

# Batteurs Melangeurs

Les produits de la gamme PL sont des batteurs-mélangeurs destinés aux pâtisseries, aux boulangeries ainsi qu'aux petits laboratoires et aux cuisines industrielles (crèmes, pâtes molles, sauces, mayonnaises, etc.) Équipés de 3 vitesses fixes, ils permettent de réaliser toutes les recettes avec une plus grande précision. La cuve contenant les ingrédients est placée sur le berceau du batteur. Un levier permet de remonter la cuve qui se bloque. La grille rotative vient garantir la sécurité pendant le fonctionnement. Grâce au mouvement planétaire de leurs outils, les batteurs-mélangeurs PL sont les équipements idéals pour travailler des pâtes lisses, monter parfaitement des blancs en neige, réaliser des mousses, crèmes et chantilly légères à souhait.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique	: kw	1,3
Largeur de la machine	: mm	560
Longueur de la machine	: mm	540
Hauteur de la machine	: mm	1200
Capacité de la cuve	: lt	20
Vitesse de rotation de carter d'engrenage	: t/min	90....180
Vitesse de rotation de la spirale	: t/min	230....460
Nombre d'outils	: Number	3
Vitesses de fonctionnement	: Number	3
Poids	: kg	205



DM2000

# Diviseses



## INFORMATION TECHNIQUE

# Diviseuses

Les diviseuse volumétriques de la gamme DM sont des machines automatiques destinées à diviser la pâte en pâtons. Ces produits sont équipés d'un bâti monolithique qui empêche la farine de rentrer dans la machine. La bande convoyeuse est nettoyée de manière permanente avec une curette pendant la production. La pâte est aspirée grâce à une dépression créée par le coulisement d'un piston dans un tambour oscillant. Les diviseuse de la gamme DM assurent une parfaite régularité du poids des pâtons. Leur usage est professionnel. Tous les éléments en contact avec la pâte sont en inox et fabriqués conformément aux standards européens. Ces diviseuses peuvent fonctionner à 3 vitesses différentes. Un système électronique de vitesse par commandes externes est optionnel. Les diviseuses de la gamme DM sont dotées d'un châssis à haute résistance. Elles conviennent à tous types de pâtes. La lubrification est effectuée par un système fermé avec des tuyaux hydrauliques pour empêcher la perte de graisse et rallonger la durée d'utilisation de la graisse. L'installation électrique est fabriquée conformément aux standards européens. Le déplacement est facile grâce aux roulettes en plastique. Plusieurs modèles sont disponibles avec différentes capacités de division. La diviseuse volumétrique DM 2002 est une diviseuse à double piston d'usage professionnel dotée d'un nouveau type de châssis moulé qui absorbe la vibration. La bande convoyeuse est nettoyée de manière permanente avec une curette pendant la production.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique	: kw	1,5
Poids des pâtons	: gr	50-250 150-650 250-1100
Cadence horaire	: Adet	700-2200
Diamètre du piston	: mm	70...130
Largeur	: mm	650
Longueur	: mm	1480
Hauteur	: mm	1120
Capacité trémie	: kg	60
Nombre de pistons	:	1
Hauteur de sortie des pâtons (max)	: mm	900....1100
Poids de la diviseuse	: kg	460





• CM3000

# Bouleuses

## INFORMATION TECHNIQUE

# Bouleuses

Les bouleuses coniques CM 3000 et CM 3100 sont des machines destinées à mettre en boule les pâtons divisés. Le boulage est effectué par 2 spirales et le cône d'aluminium. Un farineux inox réglable est incorporé. L'installation électrique est fabriquée conformément aux standards européens. Optionnellement, les spirales et le cône peuvent être fabriqués en téflon. Ces bouleuses sont montées sur roues en plastique avec blocage au sol (pieds élastique). Elles sont équipées d'une soufflerie d'air froid, une soufflerie d'air chaud est disponible optionnellement. Le bâti est couvert avec un enduit électrostatique de poudre. Un capot inox est optionnel. Fonctionnement à une vitesse. Un système électronique de vitesse par commandes externes est optionnel. Les spirales sont réglables par rapport au poids des pâtons sur la bouleuse CM3100, ce qui permet aux pâtons de prendre une forme parfaite.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique	:	kw	1,1
Poids des pâtons	:	gr	150-600 / 40-200
Cadence horaire	:	Adet	4.000
Largeur	:	mm	985
Longueur	:	mm	985
Hauteur	:	mm	1420
Hauteur de la sortie des pâtons (max)	:	mm	950
Poids de la diviseuse	:	kg	220



HYM70  
HYM90  
HYM100  
HYM110  
HYM120  
HYM130

# Petrin à Axe Oblique



## INFORMATION TECHNIQUE

# Pétrin à Axe Oblique

Le pétrin à axe oblique HYM est adapté à toute méthode et à toute consistance de pâte. La cuve est fabriquée en acier inox. Plusieurs modèles avec différentes capacités sont disponibles.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance électrique	: kw	2,2
Largeur de la machine (diamètre de la cuve)	: mm	900
Longueur de la machine	: mm	1550
Hauteur de la machine	: mm	1050
Capacité de la cuve(farine)	: kg	100
Poids	: kg	300



# Lidia 10

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

## INFORMATION TECHNIQUE

# LIDYA 10

Les fours de la gamme LIDYA ont été conçus pour la production de pâtisseries. Un système d'injection de vapeur est inclus. Une cabine de fermentation avec un système d'injection de vapeur peut être ajoutée en option. Cette cabine garantit une fermentation parfaite et de qualité. Ces fours sont munis d'un ventilateur de circulation qui garantit une cuisson uniforme. Les sections internes et externes du four sont fabriquées en acier inox. Ces fours peuvent être adaptés pour différents types de consommation de combustibles tels que le gaz ou l'électricité. Les fours LIDYA sont idéals pour l'utilisation dans des restaurants, pâtisseries, hôtels etc.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	: m2	2,4
Nombre de plaques	: pièce	10
Dimensions des plaques	: mm	400x600
Distance entre les plaques	: mm	80
Largeur	: mm	1050
Longueur	: mm	1460
Hauteur	: mm	1900
Puissance thermique	: kcal/heures	.....
Puissance électrique	: kw	22,5
Types de combustibles	:	Electricité
Poids du four	: kg	280





BR 100  
BR 150  
BR 180

## INFORMATION TECHNIQUE

### BR 100/ BR 150/ BR 180

La transmission de la chaleur est effectuée par des tubes spéciaux importés et résistants à la chaleur. La balance de cuisson est parfaite. Les tubes passent par les parois de chaque chambre de cuisson et assurent une cuisson parfaite du produit. La consommation d'énergie est très faible car il n'y a pas de ventilateur de circulation. Les briques à feu se trouvant dans la chambre de brûlage assurent une cuisson de qualité exceptionnelle équivalente à la cuisson traditionnelle. Ce système assure la longévité de la chambre de brûlage, nos fours à tubes peuvent être ainsi utilisés pour de longues années. Les murs des côtés, de l'arrière et du dessus sont couverts avec un mélange solide de pierre résistant à la chaleur qui allonge la durée de dissipation de la chaleur dans le four. Ceci permet une économie de combustible.

Chaque chambre de cuisson contient un tube de vapeur indépendant. Il est possible d'émettre la vapeur par une électrovanne. Ce produit est compatible avec plusieurs types de combustibles tels que le gaz, le gazole et le mazout. Le design moderne du four est approprié à l'usage dans les boulangeries et pâtisseries. L'aspirateur agrandi décharge toute la vapeur et la chaleur provenant de la cuisson. Les chambres de cuisson ont été élargies pour faciliter les procès d'enfournement et de défournement.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Surface de cuisson	:	m <sup>2</sup>	10	
Nombre d'étages	:	N	4	
Longueur du four	:	mm	3500	
Largeur du four	:	mm	1960	
Hauteur du four	:	mm	2630	
Dimensions intérieures du four (largeurxlongueur)	:	mm	1200X2080	
Hauteur chambre de cuisson	:	mm	210	
Puissance électrique	:	kw	0,75	
Puissance thermique (Selon le type de brûleur utilisé)	:	kcal/h	80000	
Température maximale d'utilisation du four	:	oC	300	
Types de combustibles	:		Solide,Liquide,Gaz (Bois,GPL,GNL,gazole,fioul)	
Poids du four	:	kg	600	
Consommation moyenne d'énergie	:		Gazole-lt/h	6,5
			GPL-lt/h	7
			Gaz naturel-	7
			m3/h	7
Dimensions enfourneur-défouneur	:		Longueur(mm)	2400
			Largeur(mm)	600
Pressure d'opération du brûleur Gaz	:	Gaz-mbar	21	
Pressure d'opération de l'eau	:	bar	3...5	





OT225-1  
OT225-2  
OT225-3

# Ligne Production Automatisee

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



## INFORMATION TECHNIQUE

# Ligne Production Automatisee

Pour automatiser l'enfournement et le défournement des fours à soles, KUMKAYA a créé l'Élévateur Enfouneur Défourneur Automatique. Ce robot peut gérer plusieurs fours à soles selon le modèle, en réalisant l'enfournement et le défournement en automatique des pains et en contrôlant directement le fonctionnement des fours: temps de cuisson, injection de la vapeur en début de cycle, ouverture des soupapes etc. Capable de travailler sur un étage complet de four, il vient prendre les pâtons sur une table de préparation, pour les enfourner dans le four adapté à leur cuisson et défourne les pains cuits sur un convoyeur d'évacuation qui peut être lui même un tunnel de ressuage. Ce robot apporte à la fois gain de temps et ergonomie : les efforts de l'enfournement et du défournement sont supprimés et le poste de travail du boulanger se trouve éloigné des fours et de leur chaleur.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	OTS-270-1	OTS-270-2	OTS-270-3	OTS-360-1	OTS-360-2
MODEL	6 ÉTAGES	6 ÉTAGES	6 ÉTAGES	8 ÉTAGES	8 ÉTAGES
Surface de Cuisson-m <sup>2</sup>	27	54	81	36	72
Puissance Électrique -kW	15.5	25.5	34.5	15.5	25.5
Largeur de la Machine-mm	2650	5300	7950	2650	5300
Longeur de la Machine -mm	9950	12400	12400	9890	12375
Hauteur de la Machine -mm	3340	3470	3470	3935	4065
Consommation -Gas Natural -m <sup>3</sup> /h <sub>29</sub>		58	87	39	78



The silent  
elegant,  
and sturdy  
mixer



**The silent, elegant,  
and sturdy mixer**

MODEL	ENGINE POWER	CAPACITY	DOUGH CAPACITY	WEIGHT	
+ MOMA 60	SPIRAL 1 - 4 KW BOWL 0,37 KW	101 LT	60 KG	390 KG	<a href="#">REQUEST INFO</a>
+ MOMA 80	SPIRAL 1 - 4 KW BOWL 1,37 KW	135 LT	80 KG	421 KG	<a href="#">REQUEST INFO</a>
+ MOMA 100	SPIRAL 2,4 - 4,5 KW BOWL 0,56 KW	155 LT	100 KG	450 KG	<a href="#">REQUEST INFO</a>
+ MOMA 130	SPIRAL 3 - 5,2 KW BOWL 0,56 KW	195 LT	130 KG	490 KG	<a href="#">REQUEST INFO</a>
+ MOMA 160	SPIRAL 4,5 - 7,8 KW BOWL 1,1 KW	267 LT	160 KG	570 KG	<a href="#">REQUEST INFO</a>





# Millpain,

UN FABRICANT AU SAVOIR FAIRE FRANÇAIS  
DEPUIS PLUS DE 10 ANS

Millpain

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)





### Description

Produit très concentré adapté aux cycles de production courts (2h max.)

- Produit naturel sans OGM
- Sans émulsifiants
- Sans Bromate
- Origine France, DLU de 24 mois

### Actions principales

- Atout fraîcheur et conservation du pain.
- **Renforce l'arôme de pain, parfume le produit fini façon "boulangerie"**
- Optimise l'action des levures meilleur gonflage, mie plus régulière.
- Augmente la productivité : le cycle de production est plus court, moins de produit utilisé. Elasticité de la pâte.
- Esthétique : croûte dorée

### Spécificités

**LE PLUS ÉCONOMIQUE DES AMÉLIORANTS**

- Performances accrues en boulangerie
- Produit polyvalent pour tous types de pains et pâtes levées, viennoiseries, pains spéciaux...
- Prix à la dose très bas : efficacité prouvée avec seulement 20 gr. pour 100 kilos de farine !
- Espace de stockage réduit



### Description

Correcteur destiné à améliorer les farines utilisées pour les pains courants, crus, surgelés en travail classique.

- Pas d'OGM
- Pas de bromate
- Origine France, DLU de 24 mois

### Actions principales

- **Particulièrement efficace pour vous aider à stocker vos préparations sur de longues périodes**
- Résout le problème principal du pain congelé en évitant la formation de bulles sur la croûte et l'écaillage en surface.
- Favorise la décongélation, le redémarrage de la fermentation ainsi qu'une bonne tenue des pâtons.
- Meilleur développement des produits à la cuisson.
- Optimise l'action des levures : Améliore la résistance de la levure à la congélation.

### Spécificités

**LA SOLUTION SPÉCIFIQUE AUX PRÉPARATIONS SURGELÉES**

- Mêmes caractéristiques que pour un améliorant classique
- Adapté à différents types de préparations.
- Passage direct de la congélation à la cuisson.
- Utiliser 300 gr pour 100 kg de farine.



**SP9**

# SP9

## Four à chariot

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# SP9

## Four à chariot

### SP9

Four à chariot rotatif entièrement construit en acier inox AISI 304 et conçu selon d'innovantes solutions technologiques. L'échangeur de chaleur et le nouveau système de recyclage de l'air garantissent une importante économie de fonctionnement et une cuisson optimale de tous les produits de boulangerie ou de pâtisserie.

Façade au design moderne avec une grande hotte et une porte équipée de deux vitres avec possibilité d'ouverture de la vitre extérieure. Système de fermeture de la porte à deux points avec poignée verticale.

Il est équipé de série d'un tableau de commande électronique facile à utiliser avec double commande électromécanique en cas de panne.

#### **Optional**

Tableau de commande avec ordinateur et afficheur à cristaux liquides pour la cuisson en mode automatique de 100 recettes.



# VAPOTEKNO

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# VAPOTEKNO

## VAPOTEKNO

---

Four construit avec des matériaux d'excellente qualité qui garantissent à la fois une grande robustesse et un fort volant thermique pour une économie de fonctionnement élevée.

La façade est entièrement construite en acier inox AISI 304 avec bâti et hotte finis avec des profils latéraux en aluminium moulé sous pression laqué.

Design et détails soignés.





**ELETTROTEKNO**

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# ELETTROTEKNO

## ELETTROTEKNO

---

Four électrique à sole fixe moderne et technologique.

Façade entièrement construite en acier inox 304 et finie avec des plaques en moulage d'aluminium laquées au four.

Design et détails soignés.



# ROTOTEKNO

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# ROTOTEKNO

## ROTOTEKNO

Four à chariot rotatif entièrement construit en acier inox AISI 304 et conçu selon d'innovantes solutions technologiques. L'échangeur de chaleur et le nouveau système de recyclage de l'air garantissent une importante économie de fonctionnement et une cuisson optimale de tous les produits de boulangerie ou de pâtisserie.

Façade au design moderne avec une grande hotte et une porte équipée de deux vitres avec possibilité d'ouverture de la vitre extérieure. Système de fermeture de la porte à deux points avec poignée verticale.

Il est équipé de série d'un tableau de commande électronique facile à utiliser avec double commande électromécanique en cas de panne.

En option

Tableau de commande avec ordinateur et afficheur à cristaux liquides pour la cuisson en mode automatique de 100 recettes.



# VAPOTECH

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# VAPOTECH

## VAPOTECH

Four de conception moderne avec chauffe à tubes de vapeur qui allie à la cuisson optimale des fours à tubes annulaires les caractéristiques d'encombrement réduit, de souplesse de chauffe et de consommation réduite requises aujourd'hui par les nouvelles technologies et typologies de panification.

Malgré ses dimensions contenues, il offre une grande surface de cuisson distribuée sur quatre ou cinq étages et est alimenté par un brûleur à gaz ou à mazout pour une chauffe rapide.

Les portes d'enfournement sont faciles à manier et permettent une surveillance parfaite du produit ; de plus, l'absence de parties en mouvement et la qualité des matériaux utilisés garantissent au four une longue durée de vie utile.

En option

Pelle à enfourner manuelle intégrée qui, au besoin, se soulève et dégage totalement l'accès aux chambres de cuisson.





# START PLUS

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# START PLUS

## START PLUS

Petrin spiral – 2 vitesses spiral – 1 vitesse cuve AVEC INVERSION ROTATION DE LA CUVE – 2 electronic timers

mod.

START PLUS 50

START PLUS 50

START PLUS 60

START PLUS 80



# PETRIN



# PETRIN

Petrin spiral (banc ou avec la base) – monophasée ou triphasée de 3 à 50 kg – fixes ou relevables bol tête - relevables et amovibles bol – fourche fixes bol mélangeur



**START**

# START

## START

Petrin spiral – 2 vitesses – 2 electronic timers

mod.

START 35

START 50

START 60

START 80

START 120

START 180





# ASM

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# ASM

## ASM

Petrin spiral – 2 vitesses spiral – 1 vitesse cuve – inversion rotation de la cuve – 2 electromecanique timer

Mod. ASM 60E - 80E - 100E - 130E - 160E - 200E - 250E - 300E

Mod. ASM 60 - 80 - 100 - 130 - 160 - 200 - 250 - 300  
avec electronic timer

Mod. ASM/RB 100 - 130 - 160 - 200 - 250 - 300 - 400  
petrin avec dispositife de tilter sur table



# AO-AOT

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# AO-AOT

## AO-AOT

Petrin à fourche – 2 vitesses – système de freinage mécanique  
– 1 timer

Mod. AO170/230/330

Mod. AOT 230/330 – 2 timers – cuve 2 vitesses

Mod. AOE 230/330 – cuve amovible

Mod. AOTE 230/330 - cuve amovible



# Diviseuses SQ

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# Diviseuses SQ

La machine est particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles – structure en acier életrosoudé et couche de vernis au four – cuve et couteaux en acier inox 18/10 – presseurs

en résine acetalique alimentaire – servomécanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique – le temps de pressage est réglable par un PLC – cycle de travail: le pressage, la coupe et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques – bouton pour le nettoyage des couteaux.

SQ SA – Cycle de travail: le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à travers d'un sélecteur – ouverture manuelle du couvercle.

PB 200 – La machine est particulièrement indiquée pour mouler les pains de pâte et de beurre qu'on s'utilise pour le travail de la pâte feuilletée – cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques.

Mod. SQ 10 - 20 - 24 - 30 - 10M - 20M - 24M - 30M - 20S - 42S - 120S - 80S  
automatic

Mod. SQ 10/20 - 15/30  
automatic double cut

Mod. SQ 10SA - 20SA - 24SA - 30SA - 10MSA - 24MSA - 30MSA - 20SSA - 42SSA - 120SSA - 80SA

semi-automatic

Mod. SQ 10/20SA - 15/30SA  
semi-automatic double cut

Mod. PB 200

Mod. SQm 20S - 42S  
manual





# Diviseuses SPA

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# Diviseuses SPA

La machine est particulièrement indiquée pour diviser et mouler la pâte pour pain rond. Structure en acier életrosoudé et couche de vernis au four - Cou-teaux en acier inox 18/10 - La culasse est construite en aluminium anticoro-dal alimentaire - Plateaux en polyéthylène alimentaire pour une longue durée - Systeme d'enroulement qui reproduit le mouvement de la main de l'homme pour un traitement doux de la pâte - Cycle de travail: le pressage, la coupe et l'enroulement sont actionnés par leviers. SPAA - Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'enroulement sont complètement automatiques. SPA SA - Cycle de travail: le pressage et la coupe sont complètement auto-matiques, l'enroulement est actioné par levier.

Mod. Spa 15A - 22a - 30a - 36a - 52a - automatic

Mod. Spa 15sa - 22sa - 30sa - 36sa - 52sa - ≤ autoamtic

Mod. Spa 15 - 22 - 30 - 36 - 52 - manual



# Diviseuses SR

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# Diviseuses SR

La machine est particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour baguette et ficelles.

Structure en acier életrosoudé et couche de vernis au four - Cuve et couteaux en acier inox 18/10 - Presseurs en résine acetalique alimentaire - Servomécanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique - Le temps de pressage est réglable par un PLC - Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques - Bouton pour le nettoyage des couteaux. SR SA - Cycle de travail:

le pressage et la coupe sont actionnés manuellement à travers d'un sélecteur - Ouverture manuelle du couvercle.

Mod. SR 16 - 20 - 24 - automatic

Mod. SR 16SA - 20SA - 24SA - semi-automatic



# Diviseuses SE

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# Diviseuses SE

La machine est particulièrement indiquée pour diviser la pâte pour pain soufflé et roulé.

Structure en acier életrosoudé et couche de vernis au four - Cuve et couteaux en acier inox 18/10 - Presseurs en résine acetalique alimentaire - Servomécanisme actionné au moyen d'une centrale hydraulique - Le temps de pressage est réglable par un PLC - Cycle de travail: le pressage, la coupe, et l'ouverture du couvercle sont complètement automatiques - Bouton pour le nettoyage des couteaux. SEM - Mouvement par des mécanisme de levier actionné manuellement - Ouverture manuelle du couvercle.

Mod. SE 19 - 37 - 37M - automatic

Mod. SE 19SA - 37SA - 37MSA - semi-automatic

Mod. SEM 19 - 37 - 37M - manual





# FRB700

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# FRB 700

Faconneuse à baguette





# FRL 500

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# FRL 500

## Faconneuse 2 cylindres

Construite en tôle d'acier laquée avec côté en tôle d'aluminium; tous les organes en mouvement de cette machine sont montés sur roulements à billes étanches tandis que les cylindres en acier sont rectifiés et chromés en épaisseur. Elle est équipée d'un tapis pour l'introduction automatique de la pâte dans les cylindres et d'un dispositif spécial qui assure l'arrêt du tapis supérieur.

Sécurité maximale grâce aux grilles de protection en acier inox et au dispositif d'arrêt instantané des cylindres.



**KING**

# KING

Four monobloc 4 - 4+4 - 6 - 6+6 - 9 - 9+9 pizzas

Des économies d'énergie – d'étanchéité à haute température appliquée à l'avant du four – double-vitrage et interchangeable avec passage d'air entre les deux – panneau divisé en secteurs par un simple plan – la mise en température et le ciel étals automatique ou manuel – programmes personnalisés de cuisson.

Mod. King 4 - King 6 - King 4+4 - King 6+6 - King 9 - King 9+9





# Pizza rouleau R

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# **Pizza rouleau R**

pizza rouleau machine électrique à pédale pour l'allumage.



# LAMINOIR LAM

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)



# LAMINOIR LAM

## LAMINOIR LAM

---

La nouvelle ligne de machines pour stendre la pate, modole LAM , a ete convue en tenant compte tout particulierement des exigences des boulangeries, patisseries, hotels et restaurants. Son encombrement est reduit, lorsqu'elle est l'arret: en effet, on peut relever les tables, pour effectuer les oprations de nettoyage ou pour l'entreposer apras utilisation.

Mod. Lam 507 B - 510B - 610B

Mod. Lam 507 - 510 - 610 - 614 - 616 - 614 - 616

Mod. Lam 6510 - 6514 - 6516



# LAMINOIR ECOSMART

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# LAMINOIR ECOSMART

ECOSMART est une ligne de laminoirs semi-automatiques avec ordinateur pouvant garer 35 programmes de laminage imposes par l'utilisateur.

Facilement programmable et maniable, cette machine regroupe la haute vitesse de laminage du laminoir semi-automatique et la simplicité d'utilisation des laminoirs manuels.

Les tapis sont en effet commandés par un levier pour le fonctionnement alors que la position des cylindres est réglée par l'ordinateur qui les repositionne automatiquement et chaque inversion de marche des tapis.

Mod. Ecosmart 6514 - 6516





# BATTEUR MELANGEUR

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# BATTEUR MELANGEUR

## BATTEUR MELANGEUR

Les patrisseuses planétaires TEKNO sont indiquées pour les petites et moyennes productions. Robustes et pratiques, elles sont aussi très économiques du fait de frais d'exploitation très bas et d'un entretien inexistant. Grâce à leur grande souplesse, elles peuvent être employées aussi bien dans les pâtisseries que dans la petite industrie, lorsqu'on a besoin d'un outil souple et fiable.

En effet, la production qu'on peut obtenir avec cette machine va des préparations montées aux pâtes consistantes. De plus, la nouvelle prise de force (option), montée sur la tête, permet d'utiliser de nombreux accessoires, y compris des couteaux pour hacher la viande, râper le fromage, émincer les légumes et autres.

La patrisseuse planétaire permet d'effectuer des cycles de travail absolument précis et constants, grâce aux réglages électroniques du temps et de la vitesse, qu'on peut ajuster même lorsque la machine est en marche.

L'utilisation des nombreux accessoires, facilement interchangeables, garantit un patissage délicat, progressif et homogène de mélanges ayant différentes caractéristiques et consistances (pâte et biscuits, préparations pour farces, mousses, crèmes et autres produits à battre en neige).

Mod. C-line 10/20 banco - C-line 10/20 E

Mod. C-line 40 E - 60 E

3 vitesses

Mod. TEKNO 40 - 60 - 80 - 100

3 vitesses

Mod. TEKNO 40SP - 60SP

3 vitesses digital

Mod. TEKNO 40SP4I - 60SP4L - 80SP4I - 100SP4L - 120SP4I

4 vitesses variable en continu



**SFT 50**

# SPOGILIATRICE MANUALE TABLETTE

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

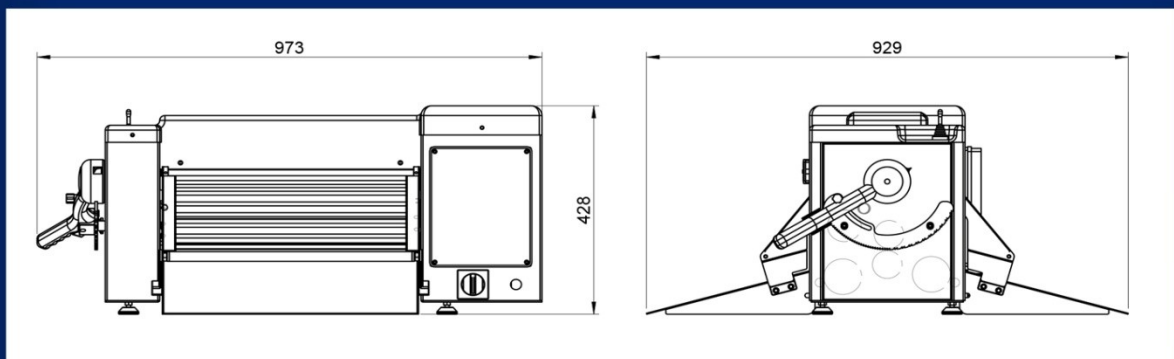


# SPOGILIATRICE MANUALE TABLETTE

## SPOGILIATRICE MANUALE TABLETTE

- Vaschetta farina con carico fino a 3kg
- Inversione moto tappeti tramite joystick
- Regolazione apertura cilindri tramite maniglia bloccabile con apertura facilitata

- Vaschetta farina con carico fino a 3kg
- Inversione moto tappeti tramite joystick
- Regolazione apertura cilindri tramite maniglia bloccabile con apertura facilitata





**EASY 507  
BANCO**

# SPOGILIATRICE MANUALE

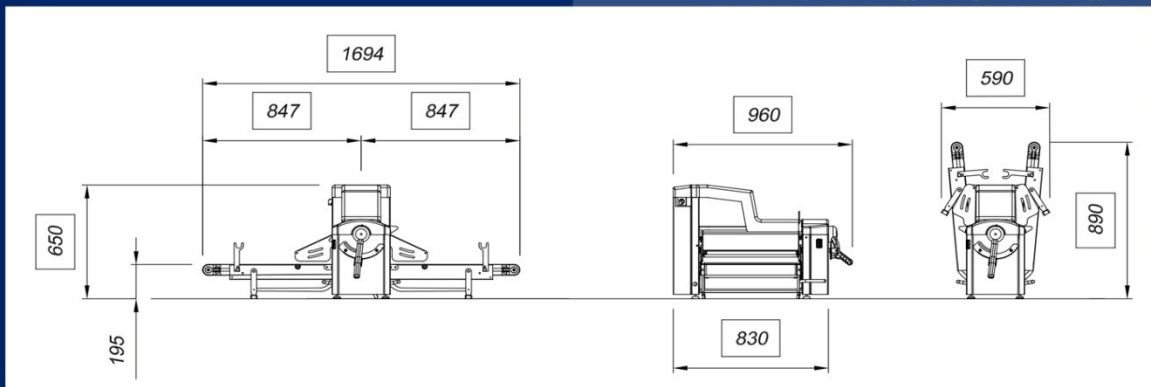
Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# SPOGILIATRICE MANUALE

## EASY 507 BANCO

- Possibilità di sollevare i tappeti per consentire una facile pulizia.
- Raschiatori e supporti realizzati in polietilene e materiali alimentari di facile smontaggio e pulizia.
- Comando tappeto a pedale
- Variatore di velocità elettronico "Energy saving" - risparmio di energia 10%

- Conveyors can be raised up for cleaning purposes.
- Removeable polyethylene scrapers for easy and effective cleaning.
- Foot belt control
- Variable speed "Energy saving" - 10% energy save







# RAFINATRICE A DEUX CYLINDRE

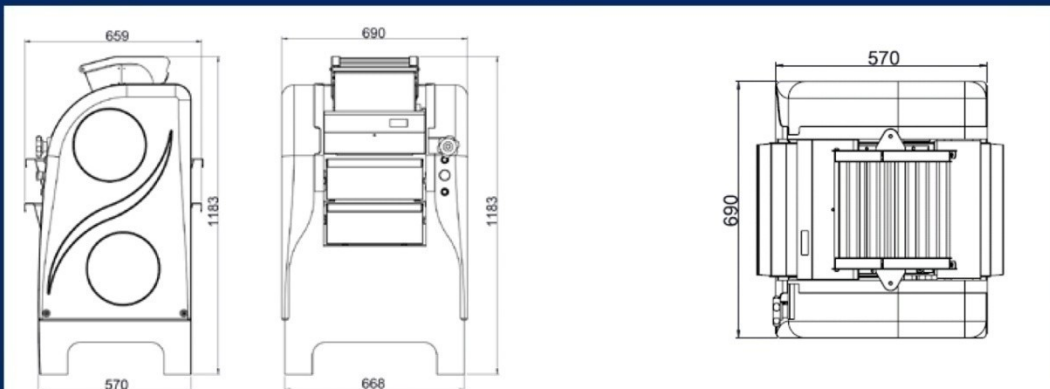
Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# RAFINATRICE A DEUX CYLINDRE

## RAFINATRICE A DEUX CYLINDRE

- Vaschetta superiore e griglia in acciaio inox, 2 vaschette inferiori in acciaio inox, verniciatura epossidica (senza piombo, solventi, a norme alimentari.), resine sintetiche, vernici atossiche,
- Acciaio Inox 304, cilindri realizzati in conglomerato di porfido, estremamente duro e resistente. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono adatte all'uso alimentare.
- Comandi distribuiti sulla parte frontale della macchina, possibilità di accostare altre macchine, frigoriferi o di addossare la stessa macchina a una parete.
- Macchina sollevata da terra di 11 cm per facilitare la pulizia del pavimento sottostante.

- Stainless steel upper tank and mesh, 2 stainless steel lower tanks, epoxy paint (no lead, solvents, compliant with food standards), synthetic resins, non-toxic paint, 304 stainless steel,
- Cylinders made from porphyry conglomerate, extremely hard and resistant. All parts that come into contact with the product are suitable for food use.
- Frontal controls, the machine can be placed alongside other machinery, fridges or against a wall.
- Machine raised 11 cm from the ground to make cleaning the underlying floor easier.





# RAFINATRICE PANE ITALIANO

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

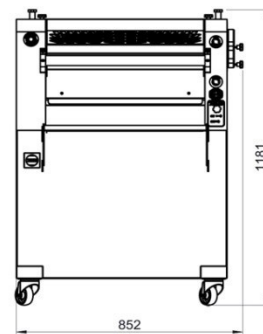
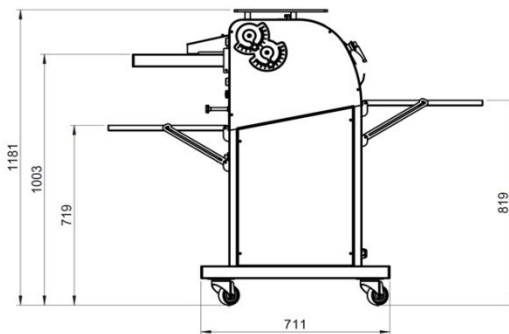


# RAFINATRICE PANE ITALIANO

## RAFINATRICE PANE ITALIANO

- Ingresso superiore con piani in acciaio inox e possibilità di uscita anteriore o posteriore del prodotto.
- Acciaio inox 304
- Cilindri senza cromo esavalente del diametro di 50 mm e 100 mm
- Macchina montata su ruote con freno
- Meccanica completamente montata su cuscinetti
- Testata in alluminio alimentare
- Cinghia standard uni

- *Top entry with stainless steel surfaces; the product can exit at the front or rear*
  - *Stainless steel 304*
- *Cylinders free from hexavalent chromium, diameter 50 mm and 100 mm*
  - *Machine on wheels with brake*
  - *Mechanical parts fully mounted on bearings*
  - *Head section made from aluminium for food use*
  - *Belt complies with uni standards*



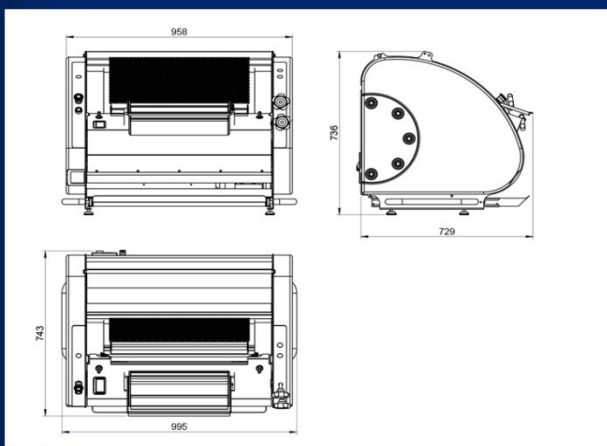


# RAFINATRICE PANE FRANCAISE

Tél.: 216 72 464 418 / Fax: +216 72 464 788  
[www.mgboulangerie.net](http://www.mgboulangerie.net) / e-mail: [mg-boulangerie@hotmail.com](mailto:mg-boulangerie@hotmail.com)

# RAFINATRICE PANE FRANCAISE

## RAFINATRICE PANE FRANCAISE



- Rulli in resina acetalica estremamente dura e antiaderente, indicata per uso intensivo e per laminare anche paste molto dure.
- La macchina è in acciaio INOX.
- Questa macchina è in regola con le più recenti e restrittive norme per la sicurezza dell'operatore.
- Sia i nastri che i tre cilindri calibratori sono regolabili. In posizione di riposo la macchina può essere chiusa, risultando un po' meno ingombrante e limitando l'impatto visivo.

- *Rollers of extremely hard, non-stick acetal resin, perfect for intensive use and for laminating even very hard dough.*
- *STAINLESS steel machine.*
- *This machine complies with the most recent and restrictive operator safety standards.*
- *This machine was designed to make cleaning easier. Both the conveyors and the three roller gaps are adjustable.*



