



PIZZERIA



CIOCCOLATERIA



PASTICCERIA



...E TUTTO E' PIU' SEMPLICE!

Da 20 anni produciamo attrezzature di precisione per i settori della pizzeria e della pasticceria.
La gamma di prodotti Pastaline spazia dalle porzionatrici alle arrotondatrici, dalle laminatrici alle sfogliatrici, permettendo di soddisfare un gran numero di lavorazioni differenti.
L'azienda punta da sempre sulla qualità e sulla semplicità costruttiva, offrendo così attrezzature semplici da adoperare e con costi ed ingombri contenuti. Benvenuti su Pastaline!

...WHERE EVERYTHING IS SIMPLER!

For the past 20 years we have been manufacturing precision equipment for the pizza and confectionery industry.
The Pastaline product range includes everything from dough dividers to rounders and from dough rollers to sheeters, enabling the user to do a huge number of different operations. The company always strived for top quality and simple construction, thereby offering equipment that is easy to use, takes up little space and comes in at a reasonable cost.
Welcome to Pastaline!

...ET TOUT DEVIENT PLUS SIMPLE !

Depuis 20 ans nous fabriquons des équipements de précision pour les pizzerias et les pâtisseries. La gamme de produits Pastaline s'étend des portionneuses aux bouleuses, en passant par les lamineuses à pâtes et les dérouleuses, ce qui nous permet de satisfaire un grand nombre de transformations. Jour après jour, l'entreprise vise la qualité et la simplicité, en proposant des machines faciles à utiliser, dans une maîtrise constante des coûts et de l'espace nécessaire. Bienvenue sur Pastaline !

...UND ALLES IST GLEICH VIEL EINFACHER!

Seit 20 Jahren produzieren wir Präzisionsgeräte für die Pizzeria- und Konditoreibranche.
Die Produktpalette von Pastaline reicht von Portionierern zu Abrundmaschinen, von Teigwalzmaschinen zu Ausrollmaschinen und ermöglicht so, eine Vielzahl unterschiedlicher Bearbeitungen zu erfüllen. Das Unternehmen hat seit je her auf Qualität und einfache Konstruktion gesetzt und ist so in der Lage, leicht zu bedienende Geräte zu geringen Kosten und mit verhältnismäßigen Abmessungen zu bieten.
Herzlich willkommen bei Pastaline!

¡...Y TODO ES MÁS FÁCIL!

Desde hace 20 años fabricamos equipos de precisión para los sectores de la pizzería y pastelería.
La gama de productos Pastaline va de las máquinas porcionadoras hasta las redondeadoras, de las laminadoras hasta las estiradoras, para lograr distintas formas de elaboración. Desde siempre la empresa apuesta por la calidad y la simplicidad de fabricación, de modo que pueda ofrecer unos equipos fáciles de utilizar y de costes y dimensiones reducidos.
¡Bienvenidos a Pastaline!




PIZZERIA
FORNO E100

FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
FOUR ELECTRIQUE
ELEKTROBACKOFEN
HORNO ELÉCTRICO

pg. 06/07

GIOTTO D30 / D45 / PARALLELA / PARALLELA SUPER

STENDIPIZZA
DOUGH ROLLER
MACHINE À ETALER LES PIZZAS
PIZZA-AUSROLLER
LAMINADORA

pg. 08/11

GIOTTO MINI / GIOTTO MAXI

STENDIPIZZA
DOUGH ROLLER
MACHINE À ETALER LES PIZZAS
PIZZA-AUSROLLER
LAMINADORA

pg. 12/13

P40

PORZIONATRICE
DOUGH DIVIDER
PORTIONNEUSE
PORTIONIERER
PORCIONADORA

pg. 14

KALI

ARROTONDATRICE
DOUGH ROUNDER
BOULEUSE
ABRUNDMASCHINE
BOLEADORA

pg. 15

P40 + KALI BUNDLE

PORZIONATRICE + ARROTONDATRICE
DOUGH DIVIDER + DOUGH ROUNDER
PORTIONNEUSE + BOULEUSE
PORTIONIERER + ABRUNDMASCHINE
PORCIONADORA + BOLEADORA

pg. 16

FORNO ELETTRICO

E100 è un forno elettrico, ma dalla forma tradizionale a cupola realizzata con uno speciale cemento altamente refrattario. La cupola ha un speciale disegno interno atto a migliorare la circolazione del calore. La piastra rotante è realizzata in pietra naturale e permette di cucinare le pizze (e non solo...) in modo uniforme anche nelle condizioni di lavoro più gravose.

ELECTRIC OVEN

E100 is an electric oven, but built in the shape of a traditional oven with a cupola created using a special type of highly refractory cement. The cupola is specially designed to improve heat circulation. The internal rotating tray is made of natural stone, which enables the pizzas (and not only ...) to cook uniformly even when working at full capacity.

FOUR ELECTRIQUE

E100 est un four électrique, mais il a la forme traditionnelle du four à coupole réalisée à partir d'un ciment spécial hautement réfractaire. A l'intérieur, la coupole a un dessin spécial qui permet d'améliorer la circulation de la chaleur. Le plateau tournant est réalisé en pierre naturelle et permet de cuire des pizzas (mais pas seulement...) de façon uniforme, même dans les conditions de travail les plus difficiles.

ELEKTROBACKOFEN

E100 ist ein Elektroofen, der ganz wie ein traditioneller Ofen mit einer Cupola ausgestattet ist. Diese Cupola ist aus hochwärmereflektivem Spezialzement gegossen und besonders zur verbesserten Hitzeverteilung geformt. Die interne, rotierende Ofenplatte besteht aus Naturstein, wodurch jede Pizza (und nicht nur die ...) selbst bei höchstem Backaufkommen gleichmäßig gart.

HORNO ELÉCTRICO

E100 es un horno eléctrico, pero con una forma tradicional de cúpula en cemento especial altamente refractario. El diseño interior de la cúpula mejora la circulación del calor; su base giratoria está hecha en piedra natural y permite cocinar las pizzas (y otros alimentos) de manera uniforme, incluso en las condiciones de trabajo más exigentes.

- * Altri allestimenti disponibili su richiesta
- * Other equipment available on request
- * Autres équipements disponibles sur demande
- * Weitere Ausstattung auf Anfrage
- * Otros equipos disponibles bajo petición



E100 - N

- senza rivestimento
- naked
- nu
- nackt
- desnudo



NEW!



E100 - P

- dipinto con colori metallici
- painted with metallic colors
- peint avec des couleurs métalliques
- mit metallischen Farben gemalt
- pintado con colores metálicos



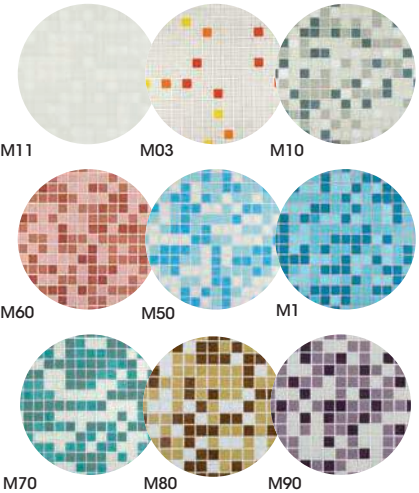
E100 - SS

- con rivestimento acciaio inox
- with jacket stainless steel
- avec revêtement en acier inoxydable
- mit edelstahl-beschichtung
- con revestimiento de acero inox



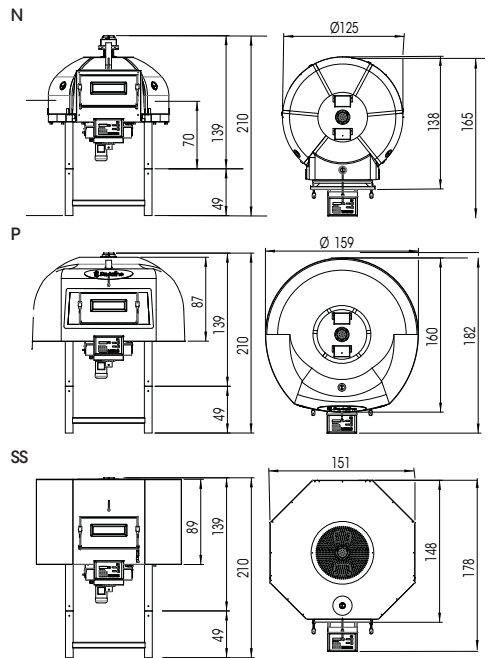
E100 - M

- con rivestimento in mosaico
- with jacket mosaic
- avec revêtement en Mosaïque
- mit Mosaik beschichtung
- con revestimiento de mosaico



- Colori mosaico disponibili
- Mosaic colors available
- Mosaïque de couleurs disponibles
- Mosaik-Farben erhältlich
- Mosaico de colores disponibles

E100	N	SS	P
N° Pizze Ø 33 cm		7	
Max/h pizze		110	
V		400 / 415 V	
Hz		50 / 60 Hz	
T Max		450° C	
Kw Max		13,5 KW	
Kw/h 55 pizze		2 Kw/h	
Kw/h 110 pizze		4 Kw/h	
		53 cm	
		22 cm	
		210 cm	
	125 cm	151 cm	159 cm
	165 cm	178 cm	182 cm
	780 kg	815 kg	890 kg
	820 kg	860 kg	950 kg



LAMINATRICE

Le laminatrici Giotto sono progettate per la lavorazione degli impasti di pizza, pane, piade, focacce, torte, samosa, ect.
Interamente realizzate in acciaio inossidabile con una struttura curata nei particolari, sono dotate di rulli in resina alimentare che rispondono alle più severe norme sanitarie e della sicurezza sul lavoro.

La laminatrice Giotto D30 a doppia coppia di rulli con una speciale inclinazione della coppia rulli inferiore facilita e sveltisce il lavoro del pizzaiolo. Permette di stendere basi di pasta circolare fino a 30 cm di diametro.

DOUGH ROLLER

The Giotto range of Dough Sheeters are designed to process dough for pizzas, breads, flatbreads, "focaccia" bread, cakes, samosas, etc.

Manufactured entirely from stainless steel, with a detailed framework, these machines are equipped with foodstuff-grade resin rollers that comply with the most stringent workplace health and safety regulations.

The special angle of inclination of the Giotto D30 Dough Sheeter's lower pair of rollers makes the pizza-maker's job both quicker and easier. It enables him/her to roll out round pizza bases up to 30cm in diameter.

MACHINE À ETALER LES PIZZAS

Les lamineurs Giotto sont conçus pour l'élaboration de pâtes à pizzas, à pain, à piade, à focacce, à gâteaux, à samoussa, etc.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une structure soignée dans ses moindres détails, ils sont dotés de cylindres en résine alimentaire conformes aux normes les plus sévères en matière de santé et de sécurité au travail.

Le lamineur Giotto D30 à double paire de cylindres, grâce à l'inclinaison particulière de la paire de cylindres inférieurs, facilite et accélère le travail du pizzaiolo. Permet d'étaler des pâtes circulaires jusqu'à 30 cm de diamètre.

AUSROLLMASCHINE

Die Giotto Ausrollmaschinen wurden für die Verarbeitung von Teigen für Pizza, Brot, dünnes Fladenbrot, Fladenbrote, Kuchen, Samosas, usw. entwickelt.

Sie sind vollkommen aus Edelstahl gefertigt, mit einem bis ins Detail durchdachten Aufbau, sie verfügen über lebensmittelechte Harzwalzen, die den strengsten Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien entsprechen. Die Ausrollmaschine Giotto D30 mit doppeltem Walzenpaar mit einer speziellen Neigung des unteren Walzenpaars, vereinfacht und beschleunigt die Arbeit des Pizzabäckers.

Ermöglicht das Ausrollen von runden Teigböden mit einem Durchmesser bis zu 30 cm.

LAMINADORA

Las laminadoras Giotto han sido diseñadas para la elaboración de masas para pizza, pan, piade, focacce, pasteles, samosas, etc.

Están construidas completamente en acero inoxidable, tienen una estructura cuidada en los detalles y están equipadas con rodillos de resina alimentaria que responden a las más estrictas normas sanitarias y de seguridad en el trabajo.

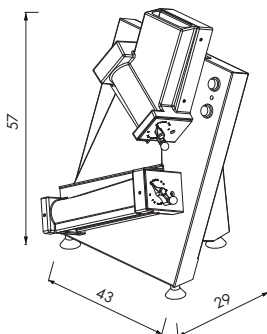
La laminadora Giotto D30, de doble par de rodillos con una especial inclinación del par de rodillos inferior, facilita y agiliza el trabajo del pizzero. Permite de estirar bases de masa de forma circular hasta 30 cm de diámetro.



- Predisposta per comando a pedale
- Optional foot control
- Pédale en option
- Optional Fußschalter
- Pedal opcional

GIOTTO D30

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50/60 Hz
Kw	0,37 Kw
↑↓	57 cm
↔	43 cm
↗↘	29 cm
📦	28,5 kg
📦	31,4 kg
📦	52 x 48 x h 64 cm



LAMINATRICE

Le laminatrici Giotto sono progettate per la lavorazione degli impasti di pizza, pane, piade, focacce, torte, samosa, ect.

Interamente realizzate in acciaio inossidabile con una struttura curata nei particolari, sono dotate di rulli in resina alimentare che rispondono alle più severe norme sanitarie e della sicurezza sul lavoro.

La laminatrice Giotto D45 a doppia coppia di rulli con una speciale inclinazione della coppia rulli inferiore facilita e sveltisce il lavoro del pizzaiolo. Permette di stendere basi di pasta circolare fino a 45 cm di diametro.

DOUGH ROLLER

The Giotto range of Dough Sheeters are designed to process dough for pizzas, breads, flatbreads, "focaccia" bread, cakes, samoosas, etc.

Manufactured entirely from stainless steel, with a detailed framework, these machines are equipped with foodstuff-grade resin rollers that comply with the most stringent workplace health and safety regulations.

The special angle of inclination of the Giotto D45 Dough Sheeter's lower pair of rollers makes the pizza-maker's job both quicker and easier. It enables him/her to roll out round pizza bases up to 45 cm in diameter.

MACHINE À ETALER LES PIZZAS

Les laminaires Giotto sont conçus pour l'élaboration de pâtes à pizzas, à pain, à piade, à focacce, à gâteaux, à samoussa, etc.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une structure soignée dans ses moindres détails, ils sont dotés de cylindres en résine alimentaire conformes aux normes les plus sévères en matière de santé et de sécurité au travail.

Le laminoir Giotto D45 à double paire de cylindres, grâce à l'inclinaison particulière de la paire de cylindres inférieurs, facilite et accélère le travail du pizzaiolo.

Permet d'étaler des pâtes circulaires jusqu'à 45cm de diamètre.

AUSROLLMASCHINE

Die Giotto Ausrollmaschinen wurden für die Verarbeitung von Teigen für Pizza, Brot, dünnes Fladenbrot, Fladenbrote, Kuchen, Samosas, usw. entwickelt.

Sie sind vollkommen aus Edelstahl gefertigt, mit einem bis ins Detail durchdachten Aufbau, sie verfügen über lebensmittelechte Harzwalzen, die den strengsten Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien entsprechen. Die Ausrollmaschine Giotto D45 mit doppeltem Walzenpaar mit einer speziellen Neigung des unteren Walzenpaars, vereinfacht und beschleunigt die Arbeit des Pizzabäckers.

Ermöglicht das Ausrollen von runden Teigböden mit einem Durchmesser bis zu 45 cm.

LAMINADORA

Las laminadoras Giotto han sido diseñadas para la elaboración de masas para pizza, pan, piade, focacce, pasteles, samosas, etc.

Están construidas completamente en acero inoxidable, tienen una estructura cuidada en los detalles y están equipadas con rodillos de resina alimentaria que responden a las más estrictas normas sanitarias y de seguridad en el trabajo.

La laminadora Giotto D45, de doble par de rodillos con una especial inclinación del par de rodillos inferior, facilita y agiliza el trabajo del pizzero.

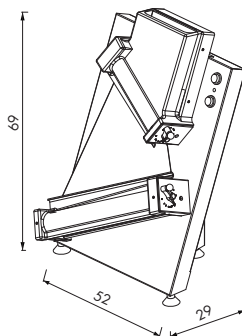
Permite de estirar bases de masa de forma circular hasta 45 cm de diámetro.



- Predisposta per comando a pedale
- Optional foot control
- Pédale en option
- Optional Fußschalter
- Pedal opcional

GIOTTO D45

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50/60 Hz
Kw	0,37 Kw
	69 cm
	52 cm
	29 cm
	35,8 kg
	39,6 kg
	60 x 50 x h 76 cm



PIZZERIA

LAMINATRICE

Le laminatrici Giotto sono progettate per la lavorazione degli impasti di pizza, pane, piade, focacce, torte, samosa, ect.

Interamente realizzate in acciaio inossidabile con una struttura curata nei particolari, sono dotate di rulli in resina alimentare che rispondono alle più severe norme sanitarie e della sicurezza sul lavoro.

La Giotto Parallela, laminatrice a doppia coppia di rulli permette di stendere basi di pasta sia circolare che per la pizza in teglia fino a 45 cm di diametro o di lato.

DOUGH ROLLER

The Giotto range of Dough Sheeters are designed to process dough for pizzas, breads, flatbreads, "focaccia" bread, cakes, samosas, etc.

Manufactured entirely from stainless steel, with a detailed framework, these machines are equipped with foodstuff-grade resin rollers that comply with the most stringent workplace health and safety regulations.

The Giotto Parallela Dough Sheeter with two pairs of rollers enables the user to roll out either round pizza bases up to 45cm in diameter or 45cm-wide rectangular bases suitable for tray pizzas.

MACHINE À ÉTALER LES PIZZAS

Les lamineurs Giotto sont conçus pour l'élaboration de pâtes à pizzas, à pain, à piade, à focacce, à gâteaux, à samoussa, etc.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une structure soignée dans ses moindres détails, ils sont dotés de cylindres en résine alimentaire conformes aux normes les plus sévères en matière de santé et de sécurité au travail.

Le lamineur Giotto Parallela à double paire de cylindres permet d'étaler aussi bien des pâtes pour pizzas rondes que des pâtes pour pizzas en plaques (carrées) pouvant atteindre 45 cm de diamètre ou de côté.

AUSROLLMASCHINE

Die Giotto Ausrollmaschinen wurden für die Verarbeitung von Teigen für Pizza, Brot, dünnes Fladenbrot, Fladenbrote, Kuchen, Samosas, usw. entwickelt.

Sie sind vollkommen aus Edelstahl gefertigt, mit einem bis ins Detail durchdachten Aufbau, sie verfügen über lebensmittelechte Harzwalzen, die den strengsten Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien entsprechen.

Die Ausrollmaschine Giotto Parallela SUPER mit doppeltem Walzenpaar ermöglicht das Ausrollen von runden, bzw. länglichen Teigböden mit einem Durchmesser bis 45 cm, bzw. 45 cm Seitenlänge für die Pizaform.

LAMINADORA

Las laminadoras Giotto han sido diseñadas para la elaboración de masas para pizza, pan, piade, focacce, pasteles, samosas, etc.

Están construidas completamente en acero inoxidable, tienen una estructura cuidada en los detalles y están equipadas con rodillos de resina alimentaria que responden a las más estrictas normas sanitarias y de seguridad en el trabajo.

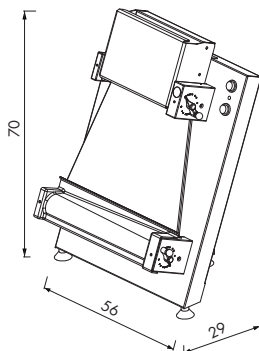
La laminadora Giotto D45, de doble par de rodillos con una especial inclinación del par de rodillos inferior, facilita y agiliza el trabajo del pizzero. Permite de estirar bases de masa de forma circular hasta 45 cm de diámetro.



- Predisposta per comando a pedale
- Optional foot control
- Pédale en option
- Optional Fußschalter
- Pedal opcional

GIOTTO PARALLELA

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50/60 Hz
Kw	0,37 Kw
	70 cm
	56 cm
	29 cm
	37 kg
	41,8 kg
	64x51 x h 77 cm



PIZZERIA

LAMINATRICE

Le laminatrici Giotto sono progettate per la lavorazione degli impasti di pizza, pane, piade, focacce, torte, samosa, ect.

Interamente realizzate in acciaio inossidabile con una struttura curata nei particolari, sono dotate di rulli in resina alimentare che rispondono alle più severe norme sanitarie e della sicurezza sul lavoro.

La Giotto Parallela Super, laminatrice a doppia coppia di rulli permette di stendere basi di pasta sia circolare che per la pizza in teglia fino a 45 cm di diametro o di lato per pizze giganti con peso fino a 2 Kg di pasta.

DOUGH ROLLER

The Giotto range of Dough Sheeters are designed to process dough for pizzas, breads, flatbreads, "focaccia" bread, cakes, samosas, etc.

Manufactured entirely from stainless steel, with a detailed framework, these machines are equipped with foodstuff-grade resin rollers that comply with the most stringent workplace health and safety regulations.

The Giotto Parallela SUPER Dough Sheeter with two pairs of rollers enables the user to roll out either round pizza bases up to 45cm in diameter or 45cm wide rectangular bases suitable for tray pizzas, as well as rectangular giant pizza bases using up to 2 Kg of dough.

MACHINE À ETALER LES PIZZAS

Les lamineurs Giotto sont conçus pour l'élaboration de pâtes à pizzas, à pain, à piade, à focacce, à gâteaux, à samoussa, etc.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une structure soignée dans ses moindres détails, ils sont dotés de cylindres en résine alimentaire conformes aux normes les plus sévères en matière de santé et de sécurité au travail.

Le lamineur Giotto Parallela SUPER à double paire de cylindres permet d'étaler aussi bien des pâtes pour pizzas rondes que des pâtes pour pizzas en plaques (carrées) jusqu'à 45 cm de diamètre ou de côté pour des pizzas géantes dont le poids peut atteindre 2 kg de pâte.

AUSROLLMASCHINE

Die Giotto Ausrollmaschinen wurden für die Verarbeitung von Teigen für Pizza, Brot, dünnes Fladenbrot, Fladenbrote, Kuchen, Samosas, usw. entwickelt.

Sie sind vollkommen aus Edelstahl gefertigt, mit einem bis ins Detail durchdachten Aufbau, sie verfügen über lebensmittelechte Harzwalzen, die den strengsten Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien entsprechen.

Die Ausrollmaschine Giotto Parallela SUPER mit doppeltem Walzenpaar ermöglicht das Ausrollen von runden, bzw. länglichen Teigböden mit einem Durchmesser bis 45 cm, bzw. 45 cm Seitenlänge für die Pizatform, sowie für Riesenzuppen mit 2 kg Teiggewicht.

LAMINADORA

Las laminadoras Giotto han sido diseñadas para la elaboración de masas para pizza, pan, piade, focacce, pasteles, samosas, etc.

Están construidas completamente en acero inoxidable, tienen una estructura cuidada en los detalles y están equipadas con rodillos de resina alimentaria que responden a las más estrictas normas sanitarias y de seguridad en el trabajo.

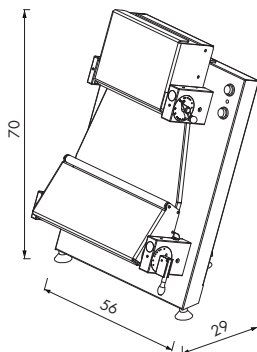
La laminadora Giotto Parallela Super, de doble par de rodillos, permite estirar bases de masa tanto de forma circular como rectangular, para la pizza en bandeja, hasta 45 cm de diámetro o de lado para pizzas gigantes con masa de peso hasta 2 kg.



- Predisposta per comando a pedale
- Optional foot control
- Pédale en option
- Optional Fußschalter
- Pedal opcional

GIOTTO PARALLELA SUPER

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50/60 Hz
Kw	0,37 Kw
↑↓	70 cm
↔	56 cm
↗↘	29 cm
📦	41 kg
📦	46,8 kg
📦	64 x 51 x h 77 cm



PIZZERIA

LAMINATRICE

Le laminatrici Giotto sono progettate per la lavorazione degli impasti di pizza, pane, piade, focacce, torte, samosa, ect.

Interamente realizzate in acciaio inossidabile con una struttura curata nei particolari, sono dotate di rulli in resina alimentare che rispondono alle più severe norme sanitarie e della sicurezza sul lavoro.

La laminatrice Giotto Mini a singola coppia di rulli per piccole produzioni permette di stendere basi di pasta circolare e per la teglia fino a 30 cm di diametro o larghezza.

DOUGH ROLLER

The Giotto range of Dough Sheeters are designed to process dough for pizzas, breads, flatbreads, "focaccia" bread, cakes, samoosas, etc.

Manufactured entirely from stainless steel, with a detailed framework, these machines are equipped with foodstuff-grade resin rollers that comply with the most stringent workplace health and safety regulations.

The Giotto Mini Dough Sheeter with one pair of rollers for small-scale production applications enables the user to roll out either round or rectangular pizza bases up to 30cm in diameter or in width.

MACHINE À ETALER LES PIZZAS

Les laminaires Giotto sont conçus pour l'élaboration de pâtes à pizzas, à pain, à piade, à focacce, à gâteaux, à samoussa, etc.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une structure soignée dans ses moindres détails, ils sont dotés de cylindres en résine alimentaire conformes aux normes les plus sévères en matière de santé et de sécurité au travail.

Le lamineur Giotto Mini à simple paire de cylindres pour petites productions permet d'étaler des pâtes rondes et carrées jusqu'à 30 cm de diamètre ou de largeur.

AUSROLLMASCHINE

Die Giotto Ausrollmaschinen wurden für die Verarbeitung von Teigen für Pizza, Brot, dünnes Fladenbrot, Fladenbrote, Kuchen, Samosas, usw. entwickelt.

Sie sind vollkommen aus Edelstahl gefertigt, mit einem bis ins Detail durchdachten Aufbau, sie verfügen über lebensmittelechte Harzwalzen, die den strengsten Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien entsprechen.

Die Ausrollmaschine Giotto Mini mit einfachem Walzenpaar für kleine Produktionsmengen ermöglicht das Ausrollen von runden Teigböden mit einem Durchmesser bis 30 cm, bzw. 30 cm Seitenlänge für die Pizaform.

LAMINADORA

Las laminadoras Giotto han sido diseñadas para la elaboración de masas para pizza, pan, piade, focacce, pasteles, samosas, etc.

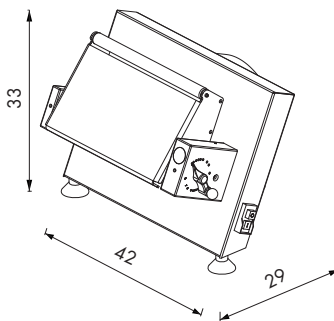
Están construidas completamente en acero inoxidable, tienen una estructura cuidada en los detalles y están equipadas con rodillos de resina alimentaria que responden a las más estrictas normas sanitarias y de seguridad en el trabajo.

La laminadora Giotto Mini, de un par de rodillos, para pequeñas producciones, permite estirar bases de masa de forma circular y rectangular, para bandeja, hasta 30 cm de diámetro o de lado.



GIOTTO MINI

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50/60 Hz
Kw	0,37 Kw
	33 cm
	42 cm
	29 cm
	21 kg
	22,8 kg
	52 X 48 X h 42 cm



PIZZERIA

LAMINATRICE

Le laminatrici Giotto sono progettate per la lavorazione degli impasti di pizza, pane, piade, focacce, torte, samosa, ect.

Interamente realizzate in acciaio inossidabile con una struttura curata nei particolari, sono dotate di rulli in resina alimentare che rispondono alle più severe norme sanitarie e della sicurezza sul lavoro.

La laminatrice Giotto Maxi a singola coppia di rulli per piccole produzioni permette di stendere basi di pasta circolare e per la teglia fino a 45cm di diametro o larghezza.

DOUGH ROLLER

The Giotto range of Dough Sheeters are designed to process dough for pizzas, breads, flatbreads, "focaccia" bread, cakes, samosas, etc.

Manufactured entirely from stainless steel, with a detailed framework, these machines are equipped with foodstuff-grade resin rollers that comply with the most stringent workplace health and safety regulations.

The Giotto Maxi dough sheeter with one pair of rollers for small-scale production applications enables the user to roll out either round or rectangular pizza bases up to 45cm in diameter or in width.

MACHINE À ETALER LES PIZZAS

Les laminoirs Giotto sont conçus pour l'élaboration de pâtes à pizzas, à pain, à piade, à focacce, à gâteaux, à samosas, etc.

Entièrement fabriqués en acier inoxydable avec une structure soignée dans ses moindres détails, ils sont dotés de cylindres en résine alimentaire conformes aux normes les plus sévères en matière de santé et de sécurité au travail.

Le laminoir Giotto Maxi à simple paire de cylindres pour petites productions permet d'étaler des pâtes rondes et carrées jusqu'à 45 cm de diamètre ou de large



AUSROLLMASCHINE

Die Giotto Ausrollmaschinen wurden für die Verarbeitung von Teigen für Pizza, Brot, dünnes Fladenbrot, Fladenbrote, Kuchen, Samosas, usw. entwickelt.

Sie sind vollkommen aus Edelstahl gefertigt, mit einem bis ins Detail durchdachten Aufbau, sie verfügen über lebensmittelechte Harzwalzen, die den strengsten Hygiene- und Arbeitsschutzrichtlinien entsprechen.

Die Ausrollmaschine Giotto Maxi mit einfachem Walzenpaar für kleine Produktionsmengen ermöglicht das Ausrollen von runden Teigböden mit einem Durchmesser bis 45 cm, bzw. 45 cm Seitenlänge für die Pizaform.

LAMINADORA

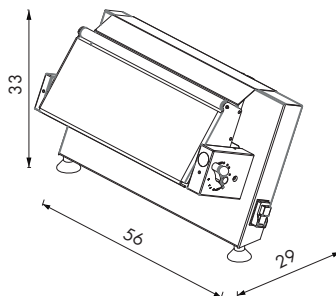
Las laminadoras Giotto han sido diseñadas para la elaboración de masas para pizza, pan, piade, focacce, pasteles, samosas, etc.

Están construidas completamente en acero inoxidable, tienen una estructura cuidada en los detalles y están equipadas con rodillos de resina alimentaria que responden a las más estrictas normas sanitarias y de seguridad en el trabajo.

La laminadora Giotto Maxi, de un par de rodillos, para pequeñas producciones, permite estirar bases de masa de forma circular y rectangular, para bandeja, hasta 45 cm de diámetro o de lado.

GIOTTO MAXI

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50/60 Hz
Kw	0,37 Kw
	33 cm
	56 cm
	29 cm
	24,5 kg
	26,9 kg
	66 X 48 X h 42 cm



PIZZERIA

PORZIONATRICE

La porzionatrice P40 vi aiuta ad ottenere porzioni di pasta di diversa pezzatura in continuo con il semplice cambio del cono di estrusione e del tastatore.
I ricambi sono disponibili anche telefonati per impasti morbidi o appiccicosi.

DOUGH DIVIDER

The P40 dough divider will help you to obtain different sized dough portions on a continuous basis by merely changing the extrusion cone and probe.
Teflon-coated parts are also available for use with soft or sticky doughs.

PORTIONNEUSE

La portionneuse P40 vous aide à obtenir des portions de pâte de différentes tailles en continu, en changeant simplement le cône d'extrusion et le palpeur.
Les pièces détachées sont également disponibles en téflon pour des pâtes molles et collantes.

PORTIONIERER

Der Portionierer P40 hilft Ihnen dabei, fortlaufend Teigportionen in unterschiedlicher Stückgröße zu erhalten, durch ein einfaches Wechseln des Extrusionskegels und des Tasters.

Für weiche oder klebrige Teigsorten stehen auch teflonbeschichtete Ersatzteile zur Verfügung.

PORCIONADORA

La porcionadora P40 permite obtener porciones de masa de diferentes tamaños, sin pausas, simplemente cambiando el cono de extrusión y el palpador.
Las piezas de recambio están disponibles también teflonadas para masas blandas y pegajosas.



CONO

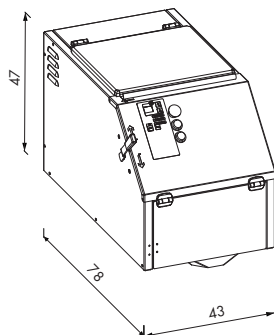


- disponibile con accessori teflonati •
- with teflon-coated parts available •
- avec pièces revêtu de téflon disponible •
- mit Teflon-beschichteten Teile verfügbar •
- con piezas de repuesto Teflón disponibles •

	gr	gr	gr
30	20 - 50		
35	40 - 60		
40		60 - 100	
45		90 - 130	
50		120 - 160	300 - 450
55		150 - 200	
60		200 - 300	400 - 600
70			600 - 700
75			700 - 800

P40

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
F	1/3
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,75 + 0,18 Kw
	20 - 800 gr
	max 280 kg/h
	47 cm
	43 cm
	78 cm
	50 kg
	70 kg
	55 x 90 x h 67 cm



PIZZERIA

ARROTONDATRICE

L'arrotondatrice KALI arrotonda porzioni di pasta da gr.20 a gr.1000, senza dover effettuare regolazioni o sostituzioni di parti.
L'arrotondatrice KALI è stata progettata per poter essere utilizzata con diversi tipi di impasto:

- Pizza: spirale A e cilindro 60 rigature
- Pane: spirale B e cilindro 4 o 12 rigature
- Impasti molto umidi e grassi : spirale B Teflonata e cilindro da 12 rigature

DOUGH ROUNDER

The KALI rounder is capable of rounding dough portions ranging from 20g to 1000g without requiring any adjustment or the replacement of any parts.

The KALI rounder is designed for use with various different types of dough, as follows:

- Pizza dough: spiral A with 60-ridge cylinder
- Bread dough: spiral B with either 4-ridge or 12-ridge cylinder
- Very moist and greasy mixes: Teflon-coated spiral B with 12-ridge cylinder

BOULEUSE

Notre machine à travailler la pâte KALI permet de transformer en boules toutes les portions de pâte de 20 g à 1000 g. Sans avoir à faire de réglages ni à remplacer de pièces.

La machine KALI a été conçue pour être utilisée avec différents types de pâtes :

- Pizza : spirale A et cylindre 60 rainures
- Pain : spirale B et cylindre 4 ou 12 rainures
- Pâte très humide et grasse : spirale B Teflon et cylindre 12 rainures

ABRUNDMASCHINE

Die KALI Abrundmaschine rundet Teigportionen von 20 bis 1000 g ab, ohne Einstellungen oder den Austausch von Bauteilen vornehmen zu müssen. Die KALI Abrundmaschine wurde entwickelt, um mit unterschiedlichen Teigarten eingesetzt werden zu können:

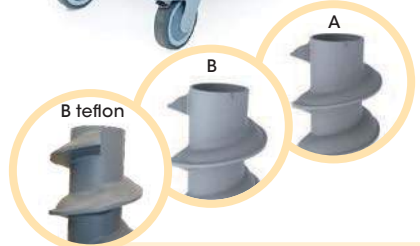
- Pizza: Spirale A und Zylinder mit 60 Rillen
- Brot: Spirale B und Zylinder mit 4 oder 12 Rillen
- Sehr feuchte und fettige Teige: Spirale mit Teflon beschichtet und Zylinder mit 12 Rillen

BOLEADORA

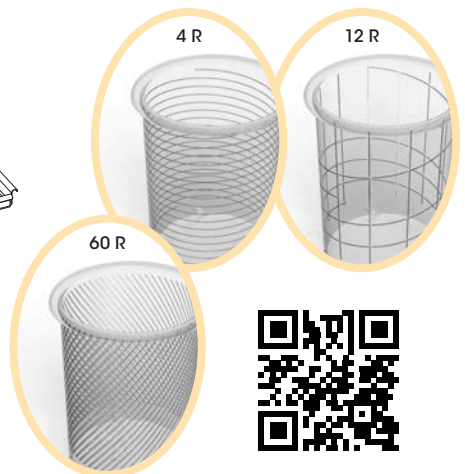
La boleadora KALI redondea porciones de masa de 20 a 1000 g sin necesidad de ajustes o cambios de piezas.

La máquina redondeadora KALI está diseñada para usarla con diferentes tipos de masa:

- Pizza: espiral A y cilindro de 60 estrías
- Pan: espiral B y cilindro de 4 o 12 estrías
- Masas muy húmedas y grasosas: espiral B teflonada y cilindro de 12 estrías

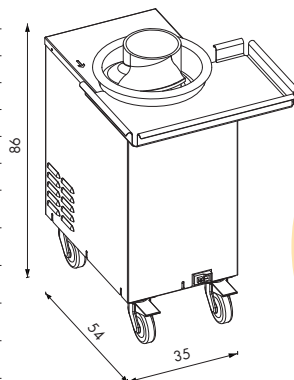


- per impasti molto delicati da pasticceria
- for very delicate confectionery mixes
- pour pâtes très délicates, de types pâtisseries.
- für sehr empfindliche konditoreifeige
- para masas muy delicadas para repostería.



KALI'

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
F	1/3
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,37 Kw
	20 - 1000 gr
	1800 pz/h
	86 cm
	35 cm
	54 cm
	60 kg
	75 kg
	49 x 63 x h 102 cm



P40 + KALI' BUNDLE



PIZZERIA

PORZIONATRICE + ARROTONDATRICE

Per chi desidera guadagnare spazio e semplificare le operazioni di preparazione delle diverse pezzature è possibile assemblare la P40 e la KALI' acquistando un carrello con ruote e mensola in acciaio inox. La configurazione del prodotto è possibile sia con gli accessori normali che con quelli teflonati.

DOUGH DIVIDER + ROUNDER

For anyone wishing to maximise the use of the available space and simplify their portion-sizing operations, the P40 and KALI' can be mounted on a wheeled stainless steel trolley with built-in shelves, which are sold separately. The product can be processed using either the standard or the Teflon-coated accessories.

PORTIONNEUSE + BOULEUSE

Pour tous ceux qui souhaitent gagner de la place et simplifier les opérations de préparation des pâtes, il est possible d'assembler la P40 et la KALI' en intégrant un chariot à roulettes et à étagères en acier inoxydable. La configuration du produit est possible aussi bien avec des accessoires en matériau classique qu'avec des accessoires en teflon.

PORTIONIERER + ABRUNDMASCHINE

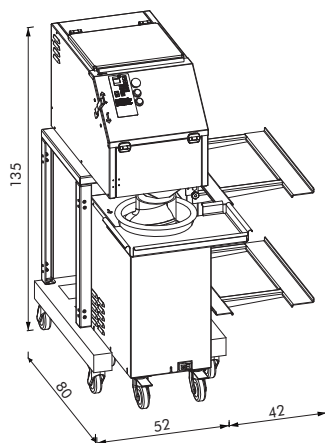
Wer Platz sparen und die Zubereitung der verschiedenen schweren Teigportionen vereinfachen möchte, kann die P40 und die KALI' montieren und einen Wagen auf Rollen und mit Edelstahlablagen dazu erstehen. Die Konfiguration des Produkts ist sowohl mit den normalen, als auch mit den teflonbeschichteten Zubehörteilen möglich.

PORCIONADORA + BOLEADORA

Si se desea ganar espacio y simplificar las operaciones de preparación de piezas de masa de diferentes pesos es posible ensamblar la P40 y la KALI'; para ello se necesita un carro con ruedas y repisas de acero inoxidable. El producto se puede configurar con accesorios normales y con accesorios de teflón.



	P40	KALI'	CARRELLO	MENSOLA
V	230/240 V	230/240 V		
V OPT	115/120 V	115/120 V		
F	1/3			
Hz	50 - 60 Hz	50/60 Hz		
Kw	0,75 + 0,18 Kw	0,37 kw		
	20 - 800 gr	20 - 1000 gr		
	250/280 kg/h	1800 pz/h		
	47 cm	86 cm	92 cm	
	43 cm	35 cm	58 cm	42 cm
	78 cm	54 cm	80 cm	
	50 kg	60 kg	23 kg	5,5 kg
	70 kg	77 kg	25 kg	6 kg
	55 x 90 x h 67 cm	49 x 63 x h102 cm	83 x 61 x h19 cm	68 x 53 x h9 cm



SFOGLIATRICE

PASTAFRESCA è interamente realizzata in acciaio inossidabile Aisi 304. I rulli, certificati nell'uso alimentare, sono prodotti con una speciale resina ad alta densità che, anche sottoposti ad un uso intensivo non si alterano nel tempo. Per la pulizia e l'igienizzazione, unica al mondo, PASTAFRESCA permette di rimuovere facilmente i rulli da parte dell'operatore.

DOUGH SHEETER

PASTAFRESCA is entirely manufactured from Aisi 304 stainless steel. The rollers, which are certified for use in foodstuff applications, are manufactured from a special high-density resin that will not deteriorate over time, even if the rollers are subjected to intensive use.

A unique feature of the PASTAFRESCA is that it is the only machine of its kind in the world where the operator is able to easily remove the rollers for cleaning and sanitation purposes.

DÉROULEUSE

PASTAFRESCA est une machine entièrement réalisée en acier inox Aisi 304. Les rouleaux, certifiés pour un usage alimentaire, sont réalisés à partir d'une résine spéciale à haute densité, si bien que même soumis à une utilisation intensive, ils ne s'altèrent pas avec le temps. Pour l'entretien et l'hygiène, grâce à un système unique au monde, PASTAFRESCA permet à l'opérateur d'enlever les rouleaux facilement et sans danger.

AUSROLLMASCHINE

PASTAFRESCA ist vollkommen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Die für den Einsatz im Lebensmittelbereich zugelassenen Walzen, sind aus einem hochdichten Spezialharz gefertigt, die sich auch unter intensiver Beanspruchung im Laufe der Zeit nicht verändern. Zur Säuberung und hygienischen Reinigung, ermöglicht PASTAFRESCA, als einzige weltweit, ein einfaches Entfernen der Walzen durch den Bediener.

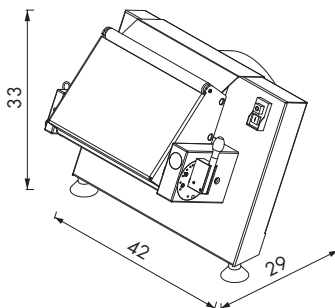
ESTIRADORA

PASTAFRESCA está realizada íntegramente en acero inoxidable Aisi 304. Los rodillos, certificados para uso alimentario, están realizados con una resina especial de alta densidad que permite que no se degasten con el tiempo aunque se sometan a un uso intensivo. Para la limpieza y la higienización, PASTAFRESCA única en el mundo, permite al operador extraer los rodillos fácilmente.



PASTAFRESCA

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
F	1/3
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,37 Kw
	27 cm
	ø mm 60
	0 - 10 mm
	33 cm
	42 cm
	29 cm
	25 kg
	279 kg
	52 x 48 x h42 cm







CIOCCOLATERIA

DECORSPEED

SFOGLIATRICE DOUGH SHEETER DÉROULEUSE AUSROLLMASCHINE ESTIRADORA	pg. 20
--	--------

IDEA

TEMPERATRICE TEMPERING MACHINE MACHINE À TEMPERER TEMPERIERMASCHINE TEMPERADORA	pg. 21
---	--------

TWIRLO

BASSINA COATING KETTLE MACHINE À MÉLANGER TROMMELMISCHER BAÑADORA	pg. 22
---	--------

PRODOTTI COMPLEMENTARI

COMPLEMENTARY GOODS PRODUITS COMPLÉMENTAIRES ERGÄNZUNGSPRODUKTE PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS	pg. 23
--	--------

SFOGLIATRICE

DECORSPEED è interamente realizzata in acciaio inossidabile Aisi 304. I rulli, certificati nell'uso alimentare, sono prodotti con una speciale resina ad alta densità che, anche sottoposti ad un uso intensivo non si alterano nel tempo. Per la pulizia e l'igienizzazione, unica al mondo, DECORSPEED permette di rimuovere facilmente i rulli da parte dell'operatore.

DOUGH SHEETER

DECORSPEED is entirely manufactured from Aisi 304 stainless steel. The rollers, which are certified for use in foodstuff applications, are manufactured from a special high-density resin that will not deteriorate over time, even if the rollers are subjected to intensive use. A unique feature of the DECORSPEED is that it is the only machine of its kind in the world where the operator is able to easily remove the rollers for cleaning and sanitation purposes.

DÉROULEUSE

DECORSPEED est une machine entièrement réalisée en acier inox Aisi 304. Les rouleaux, certifiés pour un usage alimentaire, sont réalisés à partir d'une résine spéciale à haute densité, si bien que même soumis à une utilisation intensive, ils ne s'altèrent pas avec le temps. Pour l'entretien et l'hygiène, grâce à un système unique au monde, DECORSPEED permet à l'opérateur d'enlever les rouleaux facilement et sans danger.

AUSROLLMASCHINE

DECORSPEED ist vollkommen aus rostfreiem Edelstahl Aisi 304 gefertigt. Die für den Einsatz im Lebensmittelbereich zugelassenen Walzen, sind aus einem hochdichten Spezialharz gefertigt, die sich auch unter intensiver Beanspruchung im Laufe der Zeit nicht verändern. Zur Säuberung und hygienischen Reinigung, ermöglicht DECORSPEED, als einzige weltweit, ein einfaches Entfernen der Walzen durch den Bediener.

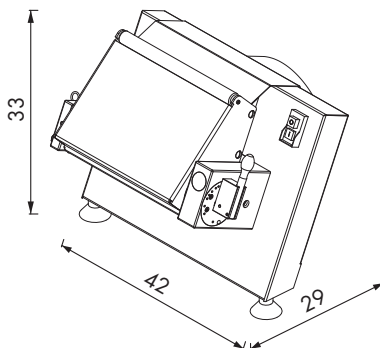
ESTIRADORA

DECORSPEED está realizada íntegramente en acero inoxidable Aisi 304. Los rodillos, certificados para uso alimentario, están realizados con una resina especial de alta densidad que permite que no se desgasten con el tiempo aunque se sometan a un uso intensivo. Para la limpieza y la higienización, DECORSPEED única en el mundo, permite al operador extraer los rodillos fácilmente.



DECORSPEED

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Z	2
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,37 Kw
	27 cm
	Ø 60 mm
	0 ÷ 10 mm
	42 cm
	33 cm
	29 cm
	25 kg
	27,9 kg
	52 X 48 X h 42 cm



TEMPERATRICE

Idea è uno scioglitore e raffreddatore, realizzato con tecnologia "bagnomaria", ideale nel settore della cioccolateria ma anche per laboratori di pasticceria, gelateria, ecc. Idea è brevettata per:

- il disegno della vasca per piccole e medie lavorazioni
- il sistema integrato del controllo della temperatura

TEMPERING MACHINE

IDEA is a defroster and cooler that utilises "Bain Marie" technology and is not only ideal for the chocolate manufacturing sector but also for confectionery kitchens, ice-cream parlours, etc.

IDEA has been patented due to:

- the design of its tray, which is perfect for processing small to medium-size batches
- its integrated temperature control system

MACHINE À TEMPERER

IDEA est un délayeur et un refroidisseur, réalisé à partir de la technologie du "bain-marie", idéal dans le secteur de la chocolaterie mais également dans les laboratoires de pâtisserie, de glaciers, etc.

IDEA est brevetée pour :

- le dessin de la cuve pour petits et moyens travaux
- le système intégré du contrôle de la température

TEMPERIERMASCHINE

IDEA ist ein Schmelz- und Kühlgerät mit "Wasserbad" Technik, ideal für die Branche der Schokolatiers, als auch für Konditoreien, Eiscafés, usw.

IDEA erhielt folgende Patente:

- für das Design des Schmelzoptis für kleine und mittlere Anwendungen
- für das integrierte Temperaturkontrollsystem

TEMPERADORA

IDEA es una máquina para derretir y refrigerar, que emplea una tecnología "de baño maría" y resulta idónea para la industria del chocolate, así como para laboratorios de pastelería, heladería, etcétera.

IDEA está patentada por:

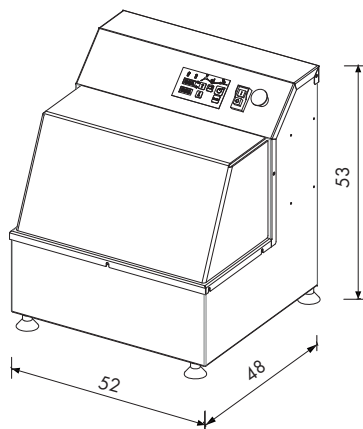
- el diseño de la línea para piezas pequeñas y medianas
- el sistema integrado del control de temperatura



- disponibile anche solo come scioglitore
- available only as a defroster
- disponible avec
- nur als Schmelz
- disponible sólo como una máquina para derretir

IDEA

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Z	2
Hz	50 - 60 Hz
Kw	1,5 Kw
T Max	85°
	Max 10 Lt
	53 cm
	52 cm
	48 cm
	48 kg
	65 kg (su pallet)
	76 x 69 x h 83cm



BASSINA

Progettato per semplificare la lavorazione della ricopertura di prodotti come: nocciole, mandorle, pistacchi, pinoli, chicchi di caffè etc....
 TWIRLO è ideale per le piccole e medie produzioni, realizzato interamente in acciaio AISI 304 e con un efficace e silenzioso controllo della velocità.
 Brevettato per la compattezza e lo speciale attacco alla sfera TWIRLO è idoneo a molteplici usi. La rapida sostituzione della sfera rende semplice e facile sia il lavoro in laboratorio, che la pulizia.

COATING KETTLE

Designed specifically to simplify the task of coating products such as hazelnuts, almonds, pistachio nuts, pine nuts, coffee grains, etc....
 TWIRLO is ideal for small to medium-scale operations. The unit is made entirely of AISI 304 steel and comes equipped with an effective and silent speed control.
 TWIRLO has been patented because of special features, which include its compact size and its special sphere mounting system. TWIRLO is suitable for a variety of different applications and the speed with which the sphere can be replaced makes product processing and cleaning tasks simple and easy.

MACHINE À MÉLANGER

Conçu pour simplifier les opérations d'enrobage de produits tels que : noisettes, amandes, pistaches, pignons, grains de café, etc.
 TWIRLO est idéal pour les petites et moyennes productions, entièrement réalisé en acier AISI 304 et doté d'un dispositif de contrôle de la vitesse silencieux et efficace. TWIRLO est breveté pour son aspect compact et son système de fixation spécial à la sphère.
 TWIRLO est idéal pour de nombreuses utilisations, le remplacement rapide de la sphère rend simple et facile le travail en laboratoire ainsi que l'entretien de la sphère même.

TROMMELMISCHER

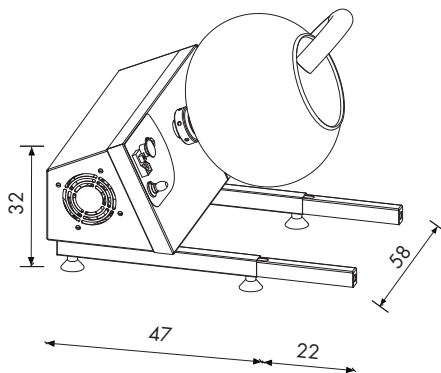
Speziell entwickelt, um die Beschichtungsvorgänge für Produkte wie Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Kaffeebohnen, usw. zu vereinfachen.
 TWIRLO ist ideal für kleine bis mittelgroße Betriebe. Das Gerät ist gänzlich aus AISI 304-Stahl gefertigt und besitzt eine wirksame und geräuschlose Geschwindigkeitsregelung.
 TWIRLO wurde patentiert, denn es weist besonderen Eigenschaften auf, wie u.a. sein kompakte Bauweise und sein spezielles Schlüssel-Wechselsystem.

BAÑADORA

Diseñado para facilitar la elaboración de la cobertura de productos como: avellanas, almendras, pistaches, piñones, granos de café, etcétera.
 TWIRLO es ideal para las producciones pequeñas y medias, está realizado íntegramente en acero AISI 304 y tiene un sistema de control de velocidad tan eficaz como silencioso.
 TWIRLO está patentado por la compactibilidad y el enganche especial de la esfera.
 TWIRLO es adecuado para múltiples usos. Además, la esfera se cambia con rapidez, lo que permite usarlo y limpiarlo de forma fácil y simple en laboratorios.

TWIRLO

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Z	2
Hz	50/60 Hz
Kw	0,37 Kw
	5 - 7 - 11 - 16 Lt
	32 cm
	58 cm
	47/69 cm
	23 kg
	26 kg
	66 x 48 x h 42 cm



- disponibile con sfera in acciaio AISI 316L o in rame
- available with steel ball AISI 316L or Copper
- disponible avec boule en acier AISI 316L ou cuivre
- erhältlich mit Stahlkugel AISI 316L oder Kupfer
- disponible con bola de acero AISI 316L o cobre

SFERA

5 lt	27 cm	4 kg	7 kg
7 lt	38 cm	6 kg	9 kg
11 lt	43 cm	8 kg	12 kg
16 lt	50 cm	10 kg	13 kg



PRODOTTI COMPLEMENTARI

Pastaline propone una serie di prodotti espressamente studiati e realizzati per la produzione di dragée e confetti con TWIRLO, partendo dalla frutta secca o disidratata, dal marzapane o dai chicchi di caffè, etc.

Questi prodotti complementari aiutano ed agevolano l'operatore in ogni fase della lavorazione: dall'ingrossamento iniziale, alla lucidatura finale per ottenere confetti o dragée di ottima qualità e finitura.

Affiancati ai prodotti standard ci sono anche essenze e polveri perlaccee e metallizzate per creare confetti e dragée dal gusto e dalla colorazione particolare.

Pastaline offre, oltre ad una completa spiegazione della loro applicazione, anche la possibilità di organizzare corsi introduttivi e/o specifici su richiesta, sull'uso della TWIRLO con i suoi prodotti complementari.

Ogni prodotto è realizzato in conformità alle normative H.A.C.C.P ed è venduto in confezioni singole e/o assortite.



COMPLEMENTARY GOODS

Pastaline offers a range of products that are specifically designed and produced for the manufacture of dragées and TWIRLO sweets from a base of nuts or dried fruit, marzipan or coffee beans, etc.

These complementary products assist and facilitate the operator's task throughout the entire production process, from initial enlarging through to final polishing so as to obtain top quality dragées with an excellent finish. As well as the standard product range there are also pear and metallic powders available to enable the production of sweets and dragées with particular flavours and colours.

In addition to offering a full explanation of the applications, Pastaline also offers clients the opportunity to arrange introductory and/or specific training courses on request regarding the use of TWIRLO with the complementary products.

Each product is produced and created in accordance with H.A.C.C.P regulations and is sold in individual and/or assorted packages.

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

Pastaline propose une gamme de produits spécialement étudiés et réalisés pour la fabrication de dragées avec la machine TWIRLO, en partant des fruits secs ou déshydratés, du massepain ou des grains de café, etc.

Ces produits complémentaires constituent une aide pour l'opérateur dans chacune des phases de la transformation : du grossissage initial jusqu'à la finition brillante pour obtenir des dragées d'excellente qualité et finition. Outre les produits standards, vous trouverez également des essences et des poudres perlées ou argentées pour créer des dragées de goût ou de couleur particulière.

Pastaline offre, outre une explication complète de l'application, la possibilité d'organiser, à la demande, des cours d'initiation ou des sessions spécifiques sur l'utilisation de la machine TWIRLO ainsi que de ses produits complémentaires.

Chaque produit est conforme aux normes H.A.C.C.P et vendu soit seul, soit en assortiment avec d'autres produits.

ERGÄNZUNGSPRODUKTE

Pastaline bietet eine Reihe von Produkten, die speziell für die Produktion von Konfekt und Dragees mit TWIRLO entwickelt und gefertigt wurden, angefangen bei Nüssen oder Trockenfrüchten, bis zum Marzipan oder den Kaffeebohnen. Diese Ergänzungsprodukte dienen zur Unterstützung und Erleichterung des Bedieners, in jeder Phase der Verarbeitung: von der anfänglichen Vergrößerung, bis zum abschließenden Polieren für den Erhalt von Konfekt oder Dragees in optimaler Qualität und Fertigung.

Neben den Standardprodukten gibt es ferner Aromen und perlfarbendes Pulver und Metallpulver, um Konfekt und Dragees mit einem besonderen Geschmack und Farbgebungen zu kreieren.

Pastaline bietet neben einer umfassenden Erläuterung ihrer Anwendung auch die Möglichkeit, auf Anfrage Einführungskurse und/oder spezielle Kurse zur Verwendung der TWIRLO und ihrer Ergänzungsprodukte, zu organisieren. Jedes Produkt wird gemäß den H.A.C.C.P-Richtlinien gefertigt und in Einzelverpackungen und/oder gemischt verkauft.

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

Pastaline ofrece una serie de productos diseñados y fabricados expresamente para la producción de dragée y confites con TWIRLO, a partir de frutos secos o fruta deshidratada, mazapán o granos de café, etcétera.

Estos productos accesorios ayudan y facilitan al operador en cada fase de la producción: desde el engrasamiento inicial hasta el pulido final para obtener confites o dragée de excelente calidad y acabado.

Junto a los productos estándar hay también esencias y polvos perlados y metallizados para crear confites y dragée con sabor y coloración especial.

Pastaline ofrece, además de una completa explicación de su aplicación, también la posibilidad de organizar, bajo pedido, cursos introductorios y/o específicos sobre el uso de TWIRLO con sus productos accesorios.

Cada producto está fabricado de conformidad con las normativas H.A.C.C.P y se vende en envases individuales y/o surtidos.





PASTICCERIA

MINI SFOGLY

SFOGLIATRICE
DOUGH SHEETER
DÉROULEUSE
AUSROLLMASCHINE
ESTIRADORA

pg. 26

MAXI SFOGLY

SFOGLIATRICE
DOUGH SHEETER
DÉROULEUSE
AUSROLLMASCHINE
ESTIRADORA

pg. 27

SFOGLIAFACILE

SFOGLIATRICE
DOUGH SHEETER
DÉROULEUSE
AUSROLLMASCHINE
ESTIRADORA

pg. 28

SFOGLIAFACILE MAXI

SFOGLIATRICE
DOUGH SHEETER
DÉROULEUSE
AUSROLLMASCHINE
ESTIRADORA

pg. 29

MATTARELLI & BALL TOOLS

MATTARELLO & BALL TOOLS
ROLL DOUGH & BALL TOOLS
ROULEAU À PÂTISSERIE & OUTILS À BILLE
TEIGROLLE & KUGELWERKZEUGE
RODILLO & HERRAMIENTAS DE BOLAS

pg. 30

SFOGLIATRICE

Mini & Maxi Sfogly sono le macchine ideali per la lavorazione delle paste zuccherine, del cioccolato per modellazione, del marzapane ma anche della pasta sfoglia e frolla. Consentono di lavorare ogni tipo di impasto facilmente, ma soprattutto di sfogliarlo in spessori sottili ed uniformi (fino a mm. 0,5).
 Il funzionamento della Mini Sfogly è facile, sicuro, veloce e affidabile nel tempo. La pulizia risulta semplice grazie alla facilità della rimozione delle molle e dei raschiatori.

DOUGH SHEETER

The Mini & Maxi Sfogly machines are ideal not only for processing sweet icings, modelling chocolate and marzipan, but also puff pastry and short - crust pastry. These machines allow you to process any type of dough or mixture with ease, but above all to draw dough or mixture into thin, even sheets (up to 0.5mm).
 The Mini Sfogly machine is easy to operate and function safely and reliably over time. Cleaning these machines is a simple matter thanks to the fact that the springs and scrapers can be removed with ease.

DÉROULEUSE

Mini & Maxi Sfogly sont des machines idéales pour l'élaboration des pâtes à gâteau, du chocolat à façonner, du marzipan mais également de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. Elles permettent de réaliser tout type de pâte facilement, mais surtout de l'étaler finement et de manière uniforme (jusqu'à 0,5 mm).
 Le fonctionnement de la Mini Sfogly est facile, sécurisé, rapide et durable. L'entretien est très simple : il est extrêmement facile d'enlever les ressorts et les racleurs pour les nettoyer.

AUSROLLMASCHINE

Mini & Maxi Sfogly sind ideale Maschinen für die Verarbeitung von zuckerhaltigem Teig, auerhaft zuverlässig.
 Dank der einfachen Entfernung der Federn und der Schaber gestaltet sich die Reinigung sehr einfach.

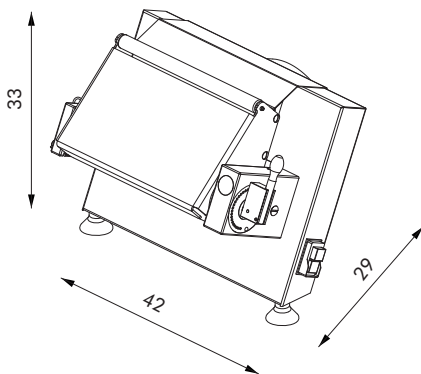
ESTIRADORA

Mini & Maxi Sfogly son máquinas ideales para la elaboración de pastas de azúcar, chocolate para modelar, mazapán y también para masa de hojaldre y pastafrola. Permiten trabajar fácilmente cualquier tipo de masa, pero, sobretodo, estirlarla en espesores finos y uniformes (hasta 0,5 mm).
 El funcionamiento de la Mini Sfogly es sencillo, seguro, rápido y fiable en el tiempo. Los muelles y los raspadores se pueden quitar fácilmente para permitir una fácil limpieza..



MINI SFOGLY

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,37 Kw
	30 cm
	Ø 60 mm
	0,5 ÷ 10 mm
	33 cm
	42 cm
	29 cm
	23 kg
	24,8 kg
	52 X 48 X h 42 cm



SFOGLIATRICE

Mini & Maxi Sfogly sono le macchine ideali per la lavorazione delle paste zuccherine, del cioccolato per modellazione, del marzapane ma anche della pasta sfoglia e frolla. Consentono di lavorare ogni tipo di impasto facilmente, ma soprattutto di sfogliarlo in spessori sottili ed uniformi (fino a mm. 0,5). Il funzionamento della Mini Sfogly è facile, sicuro, veloce e affidabile nel tempo. La pulizia risulta semplice grazie alla facilità della rimozione delle molle e dei raschiatori.

DOUGH SHEETER

The Mini & Maxi Sfogly machines are ideal not only for processing sweet icings, modelling chocolate and marzipan, but also puff pastry and short - crust pastry. These machines allow you to process any type of dough or mixture with ease, but above all to draw dough or mixture into thin, even sheets (up to 0.5mm).

The Mini Sfogly machine is easy to operate and function safely and reliably over time. Cleaning these machines is a simple matter thanks to the fact that the springs and scrapers can be removed with ease.

DÉROULEUSE

Mini & Maxi Sfogly sont des machines idéales pour l'élaboration des pâtes à gâteau, du chocolat à façonner, du massépain mais également de la pâte feuilletée et de la pâte brisée. Elles permettent de réaliser tout type de pâte facilement, mais surtout de l'étaler finement et de manière uniforme (jusqu'à 0,5 mm).

Le fonctionnement de la Mini Sfogly est facile, sécurisé, rapide et durable. L'entretien est très simple : il est extrêmement facile d'enlever les ressorts et les racleurs pour les nettoyer.

AUSROLLMASCHINE

Mini & Maxi Sfogly sind ideale Maschinen für die Verarbeitung von zuckerhaltigem Teig, Modellerschokolade und Marzipan, jedoch auch für Blätter- und Mürbeteig. Sie ermöglichen eine leichte Verarbeitung eines jeden Teigs, aber vor allem dessen dünnes und gleichmäßiges Ausrollen (bis zu 0,5 mm).

Die Funktionsweise der Mini Sfogly ist einfach, sicher, schnell und dauerhaft zuverlässig. Dank der einfachen Entfernung der Federn und der Schaber gestaltet sich die Reinigung sehr einfach.

ESTIRADORA

Mini & Maxi Sfogly son máquinas ideales para la elaboración de pastas de azúcar, chocolate para modelar, mazapán y también para masa de hojaldré y pastaflores. Permiten trabajar fácilmente cualquier tipo de masa, pero, sobre todo, estirla en espesores finos y uniformes (hasta 0,5 mm).

El funcionamiento de la Mini Sfogly es sencillo, seguro, rápido y fiable en el tiempo. Los muelles y los raspadores se pueden quitar fácilmente para permitir una fácil limpieza.

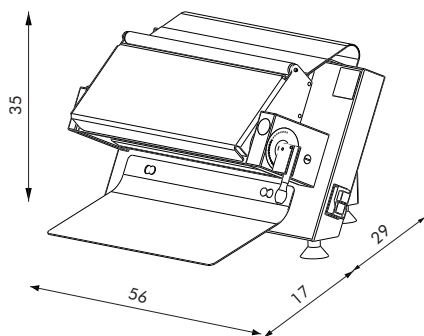


MAXI SFOGLY

- con maniglie
- with handles
- avec poignées
- mit Griffen
- con asas

MAXI SFOGLY

V	230/240 V
V OPT	115/120 V
Hz	50 - 60 Hz
Kw	0,37 Kw
	45 cm
	Ø 60 mm
	0,5 ÷ 10 mm
	33 cm
	56 cm
	29 cm
	27,5 kg
	29,9 kg
	66 X 48 X h 42 cm



SFOGLIATRICE

Sfogliafacile è la macchina manuale ideale per la lavorazione delle paste zuccherine, del cioccolato per modellazione, ma anche della pasta fresca, sfoglia e frolla. Ogni cake designer potrà amalgamare velocemente e senza sporcare i coloranti alle paste di zucchero, sfenderle facilmente con uno spessore uniforme ed anche assottigliare le pasta per fiori (gum paste) in spessori sottilissimi ed omogenei per realizzare petali, pizzi e volant.

Questa sfogliatrice robusta e solida, occupa poco spazio sul piano di lavoro ed è facile da pulire.

DOUGH SHEETER

Sfogliafacile is the ideal manual machine for working not only sugar paste and modelling chocolate, but also fresh pasta and flaky or short crust pastry. Any cake designer will be able to quickly and cleanly mix the colourings into sugar paste, easily roll them out evenly and even roll the gum paste out very thinly and evenly in order to make flower petals, lace and "volant".

This robust and solid dough sheeter takes up very little room on the work surface and is easy to clean.



DÉROULEUSE

Sfogliafacile est la machine manuelle idéale pour la transformation des pâtes de sucre, du chocolat à modeler, mais aussi pour la fabrication des pâtes fraîches, d'une pâte feuilletée ou sablée. Tous les cake designers pourront mélanger rapidement et sans salissure les colorants aux pâtes de sucre, les étirer facilement pour leur donner une épaisseur uniforme et même affiner la pâte pour réaliser des fleurs (gum paste) nécessitant une pâte extrêmement fine et homogène pour la réalisation des pétales, de la dentelle et des feuilles.

Cette machine, solide et robuste, occupe peu d'espace sur votre plan de travail et se nettoie très facilement.

AUSROLLMASCHINE

Sfogliafacile ist die ideale Handmaschine zur Verarbeitung des Fondants, der Schokolade zum Modellieren, aber auch für frischen Teig, Blätter- und Mürbeteig. Jeder Cake-Designer kann schnell, und ohne es mit Farbstoffen zu verschmutzen, das Fondant vermengen und einfach gleichmäßig dick ausrollen, oder auch die Masse für Blüten (Gum Paste) besonders dünn und gleichmäßig ausrollen, um Blütenblätter, Spitzen und Volants zu fertigen.

Diese robuste und solide Ausrollmaschine nimmt auf der Arbeitsfläche nur wenig Platz ein und ist leicht zu säubern.

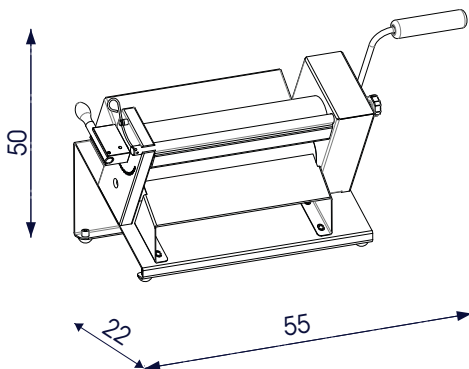
ESTIRADORA

Sfogliafacile es la máquina manual ideal para la elaboración de pastas de azúcar, chocolate para modelar y también para pasta fresca, pasta de hojaldre y pastafrola. Cada decorador de pasteles podrá mezclar, rápidamente y sin manchar, los colorantes con las pastas de azúcar, estirarlas fácilmente a un grosor uniforme y también afinar la pasta para flores (gum paste) hasta grosores muy sutiles y homogéneos para realizar pétalos, encajes y volantés.

Esta máquina estiradora, robusta y sólida, ocupa poco espacio en la superficie de trabajo y se puede limpiar fácilmente.

SFOGLIAFACILE

	Ø 27 cm
	60 mm
	0 ÷ 12 mm
	50 cm
	55 cm
	22 cm
	11 kg
	12 kg
	49 x 29 x h 34



SFOGLIATRICE

Sfogliafacile Maxi è la macchina manuale ideale per la lavorazione delle paste zuccherine, del cioccolato per modellazione, ma anche della pasta fresca, sfoglia e frolla.

Ogni cake designer potrà amalgamare velocemente e senza sporcare i coloranti alle paste di zucchero, stenderle facilmente con uno spessore uniforme ed anche assottigliare le pasta per fiori (gum paste) in spessori sottilissimi ed omogenei per realizzare petali, pizzi e volant.

Questa sfogliatrice robusta e solida, occupa poco spazio sul piano di lavoro ed è facile da pulire.

DOUGH SHEETER

Sfogliafacile Maxi is the ideal manual machine for working not only sugar paste and modelling chocolate, but also fresh pasta and flaky or short crust pastry.

Any cake designer will be able to quickly and cleanly mix the colourings into sugar paste, easily roll them out evenly and even roll the gum paste out very thinly and evenly in order to make flower petals, lace and "volant".

This robust and solid dough sheeter takes up very little room on the work surface and is easy to clean.

DÉROULEUSE

Sfogliafacile Maxi est la machine manuelle idéale pour la transformation des pâtes de sucre, du chocolat à modeler, mais aussi pour la fabrication des pâtes fraîches, d'une pâte feuilletée ou sablée.

Tous les cake designers pourront mélanger rapidement et sans salissure les colorants aux pâtes de sucre, les étirer facilement pour leur donner une épaisseur uniforme et même affiner la pâte pour réaliser des fleurs (gum paste) nécessitant une pâte extrêmement fine et homogène pour la réalisation des pétales, de la dentelle et des feuilles.

Cette machine, solide et robuste, occupe peu d'espace sur votre plan de travail et se nettoie très facilement.

AUSROLLMASCHINE

Sfogliafacile Maxi ist die ideale Handmaschine zur Verarbeitung des Fondants, der Schokolade zum Modellieren, aber auch für frischen Teig, Blätter- und Müreteig.

Jeder Cake-Designer kann schnell und ohne es mit Farbstoffen zu verschmutzen, das Fondant vermengen und einfach gleichmäßig dick ausrollen, oder auch die Masse für Blüten (Gum Paste) besonders dünn und gleichmäßig ausrollen, um Blütenblätter, Spitzen und Volants zu fertigen.

Diese robuste und solide Ausrollmaschine nimmt auf der Arbeitsfläche nur wenig Platz ein und ist leicht zu säubern.

ESTIRADORA

Sfogliafacile Maxi es la máquina manual ideal para la elaboración de pastas de azúcar, chocolate para modelar y también para pasta fresca, pasta de hojaldre y pastaflores.

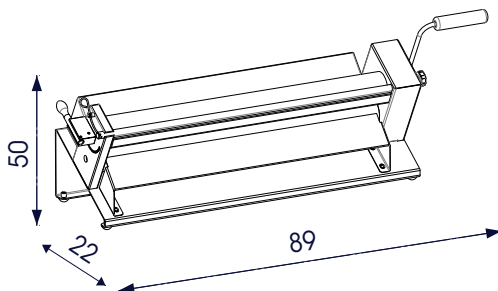
Cada decorador de pasteles podrá mezclar, rápidamente y sin manchar, los colorantes con las pastas de azúcar, estirarlas fácilmente a un grosor uniforme y también afinar la pasta para flores (gum paste) hasta grosores muy sutiles y homogéneos para realizar pétalos, encajes y volantes.

Esta máquina estiradora, robusta y sólida, ocupa poco espacio en la superficie de trabajo y se puede limpiar fácilmente.



SFOGLIAFACILE MAXI

	Ø 60 cm
	60 mm
	0 ÷ 12 mm
	50 cm
	89 cm
	22 cm
	19 kg
	21 kg
	83 x 29 x h 34



PASTICCERIA

MATTARELLI & BALL TOOLS

Mattarello a due rulli per imprimere pattern e texture su pasta di zucchero, fondant, cioccolato plastico, marzapane ecc.
 Mattarelli lisci in resina, di facile pulizia, per sfogliare paste di zucchero, cioccolato da modellazione, ecc. in varie misure e diametri.
 I ball tools sono attrezzi professionali realizzati in un unico pezzo di acciaio inossidabile. Grazie alle estremità sferiche di diverso diametro, permettono di modellare e assottigliare petali e foglie con qualsiasi materiale malleabile.

DOUGH SHEETER & BALL TOOLS

Rolling pin with twin rollers to imprint patterns and textures onto modelling chocolate, fondant sugar paste, marzipan, etc.
 Smooth, easy to clean resin rolling pins to roll out sugar paste, modelling chocolate, etc of various sizes and diameters.
 Ball tools are one-piece professional tools made in stainless steel. Thanks to the spherical ends of different diameters, they allow to shape and thin petals and leaves with any malleable material.

DÉROULEUSE & OUTILS À BILLE

Rouleau à pâtisserie à deux cylindres pour graver des moules et des textures sur des pâtes sucrées et sur du chocolat.
 Rouleaux à pâtisserie lisses en résine, faciles d'entretien, pour étirer des pâtes de sucre, du chocolat à modeler, etc. dans différentes tailles et divers diamètres.
 Les outils à bille sont des outils professionnels faits d'une seule pièce d'acier inoxydable. Grâce aux extrémités sphériques de différents diamètres, elles permettent de façonner et d'affiner les pétales et les feuilles avec n'importe quel matériau malléable.

AUSROLLMASCHINE & KUGELWERKZEUGE

Teigroller mit zwei Walzen, um Muster und Texturen in Fondants und Schokoladenfondants zu drücken.
 Glatte Teigroller aus Kunstharz, leicht zu reinigen, zum Ausrollen von Fondants, Schokolade zum Modellieren, usw., in verschiedenen Größen und Durchmessern.
 Kugelwerkzeuge sind professionelle Werkzeuge aus einem Stück Edelstahl. Dank der kugelförmigen Enden mit unterschiedlichen Durchmessern können die Blätter und Blätter mit jedem formbaren Material geformt und gedünnt werden.

ESTIRADORA & HERRAMIENTAS DE BOLAS

Rodillo de dos rodillos para imprimir pattern y texture sobre masas de azúcar y chocolate plástico.
 Rodillos lisos de resina, fáciles de limpiar, para estirar pastas de azúcar, chocolate para modelar, etcétera, de diferentes tamaños y diámetros.
 Las herramientas de bolas son herramientas profesionales hechas de una sola pieza de acero inoxidable. Gracias a los extremos esféricos de diferentes diámetros, permiten dar forma y adelgazar pétalos y hojas con cualquier material maleable.



MATTARELLI

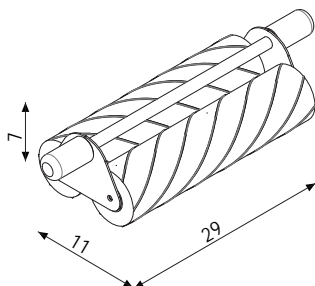
	25 cm	25 cm	30 cm	25 cm	40 cm	50 cm	50 cm	66 cm
\varnothing	25 mm	30 mm	25 mm	30 mm	40 mm	45 mm	40 mm	40 mm

BALL TOOLS

	15 cm		\varnothing 7 mm	\varnothing 10 mm
	12,5 cm		\varnothing 15 mm	\varnothing 19 mm

MATTARELLO DECOR

	20 cm		7 cm
	\varnothing 50 mm		0,9 kg
	5 mm		1 kg
	29 cm		34 x 15 x h 12 cm
	10 cm		





Pastaline è un brand by VELMA srl

Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA ☎ +39.041.630450 | +39.041.630424 📠 +39.041.5019434

✉ info@pastaline.eu 🏠 www.pastaline.eu