

**Kolher**  
BAKERY EQUIPMENT



YOUR JOURNEY BEGINS  
WITH US



## Company profile

### ENG

**With 30 years of experience in the sector of professional bakery, pizzeria and pastry machines,** Kolher Group represents a dynamic and highly experienced team, known for its international vision and in-depth knowledge of the markets and their specific needs.

**We are proud to present our machines that blend reliability and functionality with the elegance and refinement of Italian design, because to us every detail matters.**

We are here to provide comprehensive details on our range of products characterized by "Made in Italy" excellence and design and to offer personalized assistance for both small artisan bakeries and large industrial companies; our experience in the sector allows us to study and customize the best technological solutions available on the market.

### ESP

**Con 30 años de historia en el sector de las máquinas profesionales de panadería, pizzería y pastelería,** el Grupo Kolher representa un equipo dinámico y con gran experiencia, conocido por su visión internacional y su profundo conocimiento de los mercados y de sus necesidades específicas.

**Estamos orgullosos de presentar nuestros equipos que combinan fiabilidad y funcionalidad con la elegancia y la sofisticación del diseño italiano, ya que para nosotros cada detalle cuenta.**

Estamos aquí para darles todos los detalles de nuestra gama de productos caracterizados por la excelencia y el diseño Made in Italy y ofrecer un asesoramiento personalizado tanto para las pequeñas panaderías artesanales como para las grandes empresas industriales; nuestra experiencia en el sector nos permite estudiar y personalizar las mejores soluciones tecnológicas disponibles en el mercado.

### FRA

**Avec 30 ans d'histoire dans le secteur des machines professionnelles pour boulangerie, pizzeria et pâtisserie,** le Groupe Kolher représente une équipe dynamique et très expérimentée, connue pour sa vision internationale et sa connaissance approfondie des marchés et de leurs besoins spécifiques.

**Nous sommes fiers de présenter nos machines qui combinent fiabilité et fonctionnalité à l'élégance et à la finesse du design italien, car pour nous chaque détail compte.**

Nous sommes ici pour fournir des détails complets sur notre gamme de produits caractérisés par l'excellence et le design Made in Italy et offrir des conseils personnalisés aux petites boulangeries artisanales aussi bien qu'aux grandes entreprises industrielles; notre expérience dans le secteur nous permet d'étudier et de personnaliser les meilleures solutions technologiques disponibles sur le marché.



## INDEX

### **MIXERS** --- 8-25

SPIRAL MIXER	10
REMOVABLE BOWL	16
SELF TIPPING	18
FORK	20
DOUBLE ARM	22
YEAST FERMENTER	24

### **PLANETARY MIXERS** --- 26-31

TABLE	28
FLOOR	30

### **DOUGH SHEETERS** --- 32-37

MANUAL	34
AUTOMATIC	36

### **DIVIDERS & FORMERS** --- 38-53

DIVIDERS	40
DIVIDER ROUNDERS	44
ROUNDERS	46
MOULDING MACHINES	48
BAGUETTE MOULDERS	50
RING DIVIDER AND FORMER	52



MIXERS

# SPIRAL MIXER

## FIXED BOWL

6 - 10 - 15 - 20



### Technical data

#### ENG

Top quality spiral mind domestic use.

- Dough capacity from 6 to 20 kg.
- Bowl, spiral, column in high resistance stainless steel.
- Steel guard on the entire range.
- Reverse gear as standard.
- Speed 50/300 rpm.
- Electrical systems and safety devices according to CE standards.
- 1 Motor

#### Optional:

- Lights to illuminate the dough.
- Cart.

#### ESP

Amasadora de espiral de primera calidad ideal para pizzerías, laboratorios artesanales y uso doméstico.

- Capacidades de mezcla de 6 a 20 kg.
- Artesa, espiral, columna en acero inoxidable de alta resistencia.
- Protección artesa de acero en toda la gama.
- Marcha atrás de serie.
- Velocidad 50/300 rpm.
- Sistemas eléctricos y medidas de seguridad según normas CE.
- 1 Motor.

#### Opciones :

- Luces para iluminar la masa.
- Carro.

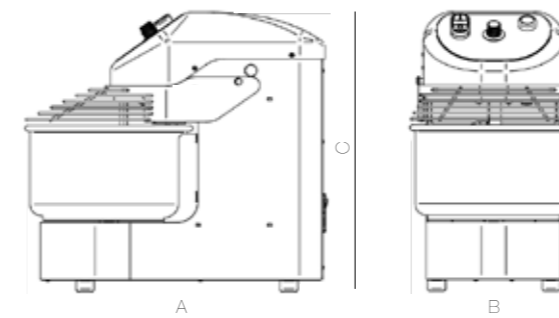
#### FRA

Pétrin à spirale haut de gamme, idéal pour les pizzerias, les laboratoires artisanaux et l'usage domestique.

- Capacité de pâte de 6 à 20 kg.
- Cuve, spirale, colonne en acier inoxydable de haute résistance.
- Protection cuve en acier inox sur toute la gamme.
- Marche arrière en série.
- Vitesse 50/300 tr/min.
- Systèmes électriques et dispositifs de sécurité selon les normes CE.
- 1 Moteur.

#### Optional:

- Des lumières pour éclairer la pâte.
- Chariot.



MODEL	DOUGH CAPACITY	FLOUR CAPACITY	SPIRAL MOTOR	SPEED	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Kg	Kg	kW	RPM	Kg	A cm	B cm	C cm	
<b>KM 6</b>	6	3.5	0.37	50/300	35	50	28	47	230V   50/60HZ   1Ph
<b>KM 10</b>	10	6	0.55	50/300	40	50	30	53	230V   50/60HZ   1Ph
<b>KM 15</b>	15	8	0.55	50/300	42	50	34	53	230V   50/60HZ   1Ph
<b>KM 20</b>	20	12	1.1	50/300	55	67	40	63	230V   50/60HZ   1Ph

# SPIRAL MIXER

## FIXED BOWL

30 - 40 - 50



### Technical data

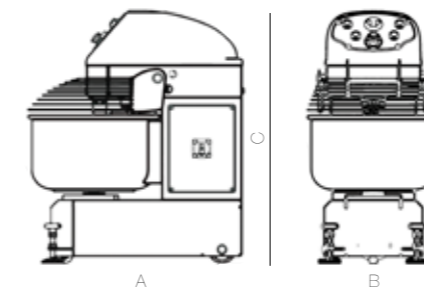
#### ENG

A simple, robust and reliable machine designed to ensure optimum performance.

- Mixing capacity from 30 to 50 kg.
- With single-phase motor with inverter.
- Speed 70/210 rpm.
- Reinforced spiral, bread bowl, calibrated dough cut column.
- Control panel at the top of the machine.
- Retractable castors.
- High resistance stainless steel bowl, spiral arm and breaking bar.
- Stainless steel safety guard.
- Pre-lubricated ball bearing transmission.
- Non-toxic powdered epoxy certified coating.

#### Optional:

- 300 RPM.
- Lights to illuminate dough.
- Kit 2 speeds (2 motors, 2 timers and bowl reverse).



#### ESP

Una máquina simple, robusta y fiable diseñada para garantizar un rendimiento óptimo.

- Capacidad de mezclas de 30 a 50 kg.
- Con motor monofásico con inversor.
- Velocidad 70/210 rpm.
- Espiral reforzada, columna de corte de masa calibrada.
- Panel de control en la parte superior de la máquina.
- Ruedas retráctiles.
- Artesa, brazo espiral y barra rompedora de acero inoxidable de alta resistencia.
- Protección artesa de acero inoxidable.
- Transmisión con rodamientos de bolas prelubricados.
- Revestimiento certificado epoxi en polvo no tóxico.

#### Opciones:

- 300 RPM.
- Luces para iluminar la masa.
- Kit 2 velocidades (2 motores, 2 temporizadores y marcha atrás).

#### FRA

Une machine simple, robuste et fiable conçue pour garantir des performances optimales.

- Capacité de mélange de 30 à 50 kg.
- Avec moteur monophasé avec inverseur.
- Vitesse 70/210 tr/min.
- Spirale renforcée, colonne de coupe de pâte calibrée.
- Panneau de commande en haut de la machine.
- Roulettes rétractables.
- Cuve, bras en spirale et barre de rupture en acier inoxydable de haute résistance.
- Protection cuve en acier inoxydable.
- Transmission à roulement à billes pré-lubrifiée.
- Revêtement certifié époxy en poudre non toxique.

#### Optional:

- 300 tr/min
- Des lumières pour éclairer la pâte.
- Kit 2 vitesses (2 moteurs, 2 minuteries et inversion du sens de rotation de la cuve).

MODEL	DOUGH CAPACITY	FLOUR CAPACITY	SPIRAL MOTOR	SPEED	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Kg	Kg				A cm	B cm	C cm	
<b>KM 30</b>	30	18	2.2	70/210	160	80	48	102	230V   50/60HZ   1Ph
<b>KM 40</b>	40	22	2.2	70/210	165	85	54	102	230V   50/60HZ   1Ph
<b>KM 50</b>	50	26	3	70/210	210	95	54	110	230V   50/60HZ   1Ph

# SPIRAL MIXER

## FIXED BOWL

60 - 80 - 120 - 160 - 200 - 250 - 300



### Technical data

#### ENG

Machine suitable for mixing dough with more than 60% hydration.

- 2 motors, 2 speeds, 2 timers and bowl reverse.
- Spiral arm speed 105/210 rpm, bowl speed 14 rpm.
- Belt transmission.
- Possibility to mix small quantities.

#### Optional:

- Lights to illuminate dough.
- Temperature sensor.
- Closed bowl protection.
- Kit for dough hydration lower than 60%.

#### ESP

Máquina adecuada para amasar masas con una hidratación superior al 60%.

- 2 motores, 2 velocidades, 2 temporizadores y marcha atrás.
- Velocidad del brazo espiral 105/210 rpm, velocidad de la artesa 14 rpm.
- Transmisión por correa.
- Posibilidad de mezclar pequeñas cantidades.

#### Opciones:

- Luces para iluminar la masa.
- Sensor de temperatura.
- Protección artesa cerrada.
- Kit para hidratación inferior al 60%.

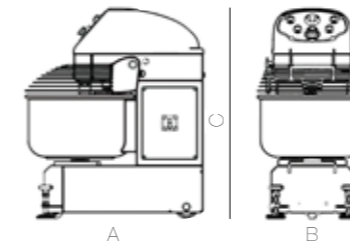
#### FRA

Machine qui convient pour mélanger des pâtes avec une hydratation supérieure à 60%.

- 2 moteurs, 2 vitesses, 2 minuteries et inversion du sens de rotation de la cuve.
- Vitesse de l'outil spirale 105/210 tr/min, vitesse de la cuve 14 tr/min.
- Transmission par courroie.
- Possibilité de mélanger de petites quantités.

#### Optional:

- Des lumières pour éclairer la pâte.
- Capteur de température.
- Protection cuve fermée.
- Kit pour hydratation inférieure à 60%.



MODEL	DOUGH CAPACITY	FLOUR CAPACITY	SPIRAL MOTOR	BOWL MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Kg	Kg	kW	kW		A cm	B cm	C cm	
<b>KM 60</b>	60	36	1.5/3.0	0.37	230	100	59	110	400V   50HZ   3PH
<b>KM 80</b>	80	50	2.6/4.8	0.55	330	120	73	140	400V   50HZ   3PH
<b>KM 120</b>	120	80	2.6/4.8	0.55	380	125	78	140	400V   50HZ   3PH
<b>KM 160</b>	160	100	5.0/8.0	0.75	660	143	87	157	400V   50HZ   3PH
<b>KM 200</b>	200	125	5.0/8.0	0.75	680	146	93	157	400V   50HZ   3PH
<b>KM 250</b>	250	150	8.0/12.5	1.1	800	155	103	165	400V   50HZ   3PH
<b>KM 300</b>	300	185	8.0/12.5	1.1	850	163	108	165	400V   50HZ   3PH



# SPIRAL MIXER

## REMOVABLE BOWL

80 - 120 - 160 - 200 - 250 - 300



### Technical data

#### ENG

Spiral mixers suitable for the small bakery with a semi-industrial production for soft dough mixtures with more than 55% hydration.

- Dough capacity from 80 to 280 kgs.
- 3 motors (one for THE spiral tool, one for the bowl and one for the hydraulic unit).
- 2 speeds on spiral tool and one speed on the bowl with possibility of reverse bowl rotation in first speed.
- Control panel with two double-scale electro-mechanical timers or with an electronic control panel with bypass selector.
- Reinforced version is available to work stiff dough with more than 45% hydration.

#### Optional:

- Mobile bowl protection, scraper, spiral tool attachment.

#### ESP

Amasadora adecuada para la pequeña panadería hasta la producción semi-industrial, apta para masas bien hidratadas con un porcentaje mínimo del 55%.

- Capacidad de 80 a 280 kgs de masa.
- 3 motores (uno para la espiral, uno para la artesa y uno para la unidad hidráulica).
- 2 velocidades para la espiral y una para la artesa con posibilidad de inversión de la rotación de la misma en primera velocidad.
- Panel de mandos con dos temporizadores electro-mecánicos o con un panel de control electrónico con selector bypass.
- Versión reforzada disponible para masas duras con porcentaje mínimo de hidratación del 45%.

#### Opciones:

- Protección móvil artesa, rascador, sistema de enganche rápido.

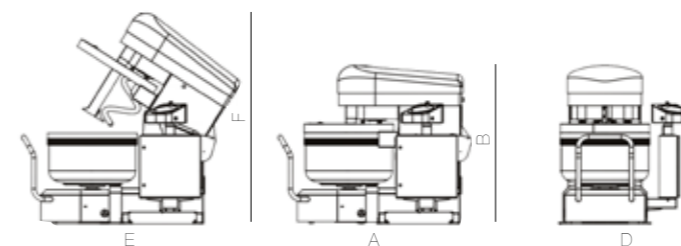
#### FRA

Petrins à spirale appropriés pour petites boulangeries et productions semi-industrielles, pour pâtes souples avec une hydratation au-dessus du 55%.

- Capacité de pâte de 80 kg à 280 kg.
- 3 moteurs (un pour la spirale, un pour la cuve et un pour la centrale hydraulique).
- 2 vitesses pour l'outil spirale et une vitesse de cuve avec la possibilité d'inverser la direction de rotation de la cuve en première vitesse.
- Panneau de commande avec deux minuteries électromécaniques ou un panneau de commande électronique avec sélecteur bypass.
- Version renforcée disponible pour pâtes dures avec une hydratation au-dessus du 45%.

#### Optional:

- Protection de cuve mobile, racleur, changement rapide d'outil.



MODEL	DOUGH CAPACITY	FLOUR CAPACITY	SPIRAL MOTOR	BOWL MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS						POWER SUPPLY
						A	B	C	D	E	F	
	Kg	Kg	kW	kW	Kg	cm	cm	cm	cm	cm	cm	
<b>KMR 80</b>	80	50	4.0/8.0	0.75	800	177	145	83	123	196	184	400V   50HZ   3PH
<b>KMR 120</b>	120	75	4.0/8.0	0.75	820	177	145	83	123	196	184	400V   50HZ   3PH
<b>KMR 160</b>	160	100	6.0/12.0	0.75	1150	182	154	88	132	206	204	400V   50HZ   3PH
<b>KMR 200</b>	200	125	6.0/12.0	0.75	1200	182	154	88	134	206	204	400V   50HZ   3PH
<b>KMR 250</b>	250	150	9.0/15.0	1.1	1240	193	154	88	136	217	204	400V   50HZ   3PH
<b>KMR 300</b>	300	175	9.0/15.0	1.1	1280	199	154	88	141	224	204	400V   50HZ   3PH

# SPIRAL MIXER

## SELF TIPPING

120 - 160 - 200 - 250

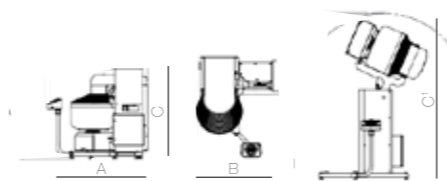


### Technical data

#### ENG

Self-tipping spiral mixers combining a fixed bowl spiral mixer with a hydraulic lifter suitable for an artisan use for soft dough mixtures with more than 55% hydration.

- Models available: 120 kg - 160 kg - 200 kg - 250 kg dough capacity.
- 2 separate motors 1 on the mixer and 1 on the lifter.
- 2 speed spiral tool.
- Possibility of bowl reverse rotation in 1st speed.
- Control panel with two electro-mechanical timers or electronic control panel + bypass selector.
- Choice of left or right side dough discharge.
- Two discharge heights available onto table at 1400 mm or into divider at 1900 mm.
- Reinforced version available for stiff dough with more than 45% hydration.



#### ESP

Línea de amasadoras autovolcables compuestas de amasadora espiral con artesa fija y elevador hidráulico aptas para un uso artesanal y para masas bien hidratadas con un porcentaje mínimo del 55%.

- Capacidad de masa: 120 kg - 160 kg - 200 kg - 250 kg.
- 2 motores en la amasadora y un motor en el elevador.
- 2 velocidades de la espiral.
- Posibilidad de inversión de la rotación de la artesa en primera velocidad.
- Panel de mandos con dos temporizadores electromecánicos o panel de mandos electrónico con selector bypass.
- Descarga en un sólo lado, a derecha o a izquierda.
- Dos posibles alturas de descarga: sobre mesa posicionada a 1400 mm o sobre tolva posicionada a 1900 mm.
- Versión reforzada disponible para masas duras con porcentaje mínimo de hidratación del 45%.

#### FRA

Pétrins à spirale auto-basculants composés d'un pétrin à spirale à cuve fixe et d'un élévateur hydraulique adaptés à une utilisation artisanale pour pâtes souples avec une hydratation au-dessus du 55%.

- Capacité de pâte disponible: 120 kg - 160 kg - 200 kg - 250 kg.
- 2 moteurs sur le pétrin à spirale et 1 moteur sur l'élévateur.
- 2 vitesses sur l'outil spirale.
- Possibilité d'inversion du sens de rotation de la cuve en 1ère vitesse.
- Panneau de commande avec deux minuteries électromécaniques ou panneau de commande électronique + sélecteur bypass.
- Déversement sur un côté à choix entre droite ou gauche.
- Deux hauteurs de déversement possibles: sur table à 1400 mm ou sur trémie à 1900 mm.
- Version renforcée disponible pour pâtes dures avec une hydratation au-dessus du 45%.

MODEL	DOUGH CAPACITY	SPIRAL MOTOR	BOWL MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS				DISCHARGE HEIGHT
					A cm	B cm	C cm	C <sub>1</sub> cm	
	Kg	kW	kW	Kg					mm
<b>KML 120 B</b>	120	2.6/5.2	0.55	1045	184	151	176	250	1400
<b>KML 120 T</b>	120	2.6/5.2	0.55	1175	184	173	176	305	1900
<b>KML 160 B</b>	160	5.5/10.3	0.75	1235	195	165	180	268	1400
<b>KML 160 T</b>	160	5.5/10.3	0.75	1365	195	173	180	320	1900
<b>KML 200 B</b>	200	5.5/10.3	0.75	1245	195	165	181	270	1400
<b>KML 200 T</b>	200	5.5/10.3	0.75	1375	195	173	182	324	1900
<b>KML 250 B</b>	250	6.0/12.0	1.1	1300	198	165	186	278	1400
<b>KML 250 T</b>	250	6.0/12.0	1.1	1425	198	173	187	331	1900

# FORK MIXER

## FIXED BOWL

90 - 120 - 180 - 200



### Technical data

#### ENG

Ideal for the production of baguettes, traditional bread and for all doughs with a medium-high percentage of water.

- Oven-painted steel structure.
- Stainless steel bowl and fork.
- Movement transmission via belts and mechanical reducer.
- Gears in oil bath to guarantee excellent lubrication and greater durability over time, given the reduced maintenance required.
- Equipped with a two-speed motor and bowl braking.
- Reinforced version available for doughs with a low percentage of water.

#### ESP

Ideal para la elaboración de baguettes, pan tradicional y para todas las masas con un porcentaje de agua medio-alto.

- Estructura completamente en acero pintado al horno.
- Artesa y utensil completamente fabricados en acero inoxidable.
- La transmisión del movimiento se produce mediante correas y reductor mecánico.
- Engranajes en baño de aceite para garantizar una excelente lubricación y mayor durabilidad en el tiempo, dado el reducido mantenimiento a realizar.
- Equipado con motor de dos velocidades y freno para artesa.
- Disponible también la versión reforzada para masas con bajo porcentaje de agua.

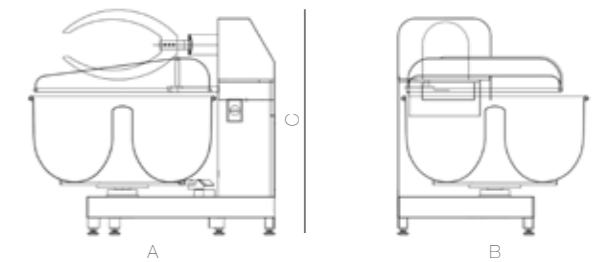
#### FRA

Idéal pour la fabrication de baguettes, de pain traditionnel et pour toutes les pâtes avec un pourcentage d'eau moyen-élevé.

- Structure entièrement en acier peint au four.
- Cuve et fourchette entièrement en acier inoxydable.
- La transmission du mouvement s'effectue via des courroies et un réducteur mécanique.
- Engrenages en bain d'huile pour garantir une excellente lubrification et une plus grande durabilité dans le temps, compte tenu de l'entretien réduit à effectuer.
- Equipé d'un moteur à deux vitesses et d'un freinage pour cuve.
- Disponible également en version renforcée pour des pâtes à faible pourcentage d'eau.



KMF Plus



MODEL	WEIGHT RANGE	MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Kg			A cm	B cm	C cm	
<b>KMF 80</b>	25-80	5.2	420	119	93	115	400V   50Hz   3Ph
<b>KMF 120</b>	35-120	5.2	450	132	104	120	400V   50Hz   3Ph
<b>KMF 180</b>	50-180	5.2	490	139	108	120	400V   50Hz   3Ph
<b>KMF 90 Plus</b>	90	2.1	980	130	80	120	400V   50Hz   3Ph
<b>KMF 120 Plus</b>	120	3.1	1035	135	80	125	400V   50Hz   3Ph
<b>KMF 200 Plus</b>	200	5.2	1230	143	93	125	400V   50Hz   3Ph

# DOUBLE ARMS MIXER

46 - 57 - 64 - 100 - 110 - 130 - 155



## Technical data

### ENG

These double arm mixers guarantee the high quality of the finished product, thanks to the movement of the two arms, which incorporate oxygen into the dough and reduce overheating to a minimum.

- Traditional operating system with two-speed self-braking motor.
- Capacities from 46 to 155 kg.
- Painted steel structure mounted on wheels.
- Stainless steel fixed bowl.
- Transparent AR and steel Bowl guard.
- From 40 to 60 beats/min.

#### Optional:

- 2 speeds.
- variable speed.
- Different variable speeds for bowl and arms controlled by touch panel.

### ESP

Estas amasadoras con brazos de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos que oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

- Sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante.
- Capacidades de masa entre los 46 y los 155 kg.
- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Artesa fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección artesa de AR transparente y acero.
- Desde 40 hasta 60 golpes/min.

#### Opciones:

- 2 velocidades.
- Velocidad variable.
- Velocidad variable diferente para artesa y brazos a través del panel táctil.

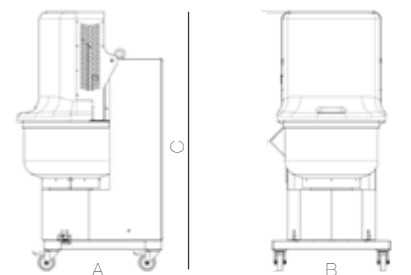
### FRA

Ces pétrins à bras plongeants garantissent des produits finis de haute qualité, grâce au mouvement des deux bras qui font respirer la pâte et minimisent sa surchauffe.

- Système de fonctionnement traditionnel à frein moteur.
- Capacité de pâte de 46 à 155 kg.
- Structure en acier peint sur roues.
- Cuve fixe en acier inox très épais.
- Protection cuve en AR transparent et acier.
- De 40 à 60 battements/min.

#### Optional:

- 2 vitesses.
- Vitesse variable.
- Vitesse variable différente pour la cuve et les bras par panneau tactile.



MODEL	DOUGH CAPACITY	MOTOR	STROKES /MIN	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Kg				A cm	B cm	C cm	
<b>KPT 46</b>	46	1.5/2.2	40-60	296	87	70	133	400V   50Hz   3Ph
<b>KPT 57</b>	54	1.5/2.2	40-60	299	88	70	140	400V   50Hz   3Ph
<b>KPT 64</b>	64	1.5/2.2	40-60	300	87	70	142	400V   50Hz   3Ph
<b>KPT 100</b>	100	2.0/3.2	40-60	489	107	83	164	400V   50Hz   3Ph
<b>KPT 110</b>	110	2.0/3.2	40-60	490	107	83	167	400V   50Hz   3Ph
<b>KPT 130</b>	130	3.7/5.9	40-60	736	110	93	184	400V   50Hz   3Ph
<b>KPT 155</b>	155	3.7/5.9	40-60	745	110	93	191	400V   50Hz   3Ph

# YEAST FERMENTER

## FIXED BOWL

14 - 25 - 78 - 100 - 270

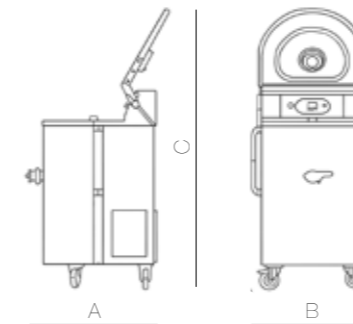


### Technical data

#### ENG

This innovative machine featuring time and temperature control programmes is used to generate and preserve liquid natural yeast, guaranteeing a consistently uniform, fragrant and digestible product. Designed to meet the professional demands of bakers, patisserie chefs and pizza chefs, a number of important features have been incorporated to facilitate its use.

- Removable tap facilitating yeast removal.
- Removable tools to facilitate cleaning.
- Dust filter to protect the chiller unit and electronic display to program the processing phases.



#### ESP

Esta máquina tecnológica es capaz de elaborar y conservar la levadura madre en forma líquida, provista de programas de control de tiempos y temperaturas. Esta máquina innovadora permite elaborar con mayor facilidad la masa madre obteniendo un producto siempre uniforme, fragante y digerible. Ella ha sido diseñada para satisfacer las exigencias de profesionales como panaderos, reposteros y pizzeros, y ha sido construida siguiendo algunas medidas importantes que agilizan su uso.

- Grifo desmontable que facilita las operaciones de retirada de la levadura.
- Utensilios extraíbles que agilizan la limpieza.
- Filtro anti-polvo para proteger el grupo frigorífico y pantalla electrónica para programar las fases de elaboración.

#### FRA

Cette machine technologique est capable de générer et de conserver le levain sous forme liquide; elle est aussi pourvue de programmes de contrôle des temps et des températures. Cette machine innovante permet de travailler plus facilement la pâte mère et d'obtenir un produit qui est toujours homogène, parfumé et digeste. Elle a été conçue pour satisfaire les exigences des professionnels, tels que les boulangers, pâtisseries et pizzaioli; en outre, elle présente certains dispositifs importants facilitant son utilisation.

- Robinet amovible qui facilite les opérations de prélèvement du levain.
- Ustensiles amovibles qui rendent son nettoyage plus aisé.
- Filtre anti-poussière pour protéger le groupe frigo et un afficheur électronique pour la programmation des phases de travail.

MODEL	DOUGH CAPACITY	BOWL CAPACITY	MOTOR	TEMPERATURE RANGE	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Kg	Lt				A cm	B cm	C cm	
<b>KY 14</b>	14	17	0.7	0-43	74	72	62.5	65	400V   50Hz   3Ph
<b>KY 25</b>	25	30	0.7	0-43	118	76.5	70.5	124	400V   50Hz   3Ph
<b>KY 78</b>	78	80	0.7	0-43	206	93.5	89.2	142	400V   50Hz   3Ph
<b>KY 100</b>	100	120	0.7	0-43	226	93.5	89.2	159	400V   50Hz   3Ph
<b>KY 270 Touch</b>	270	300	0.7	0-43	481	130	111	165	400V   50Hz   3Ph



# PLANETARY MIXERS

# PLANETARY MIXER

## TABLE

7 - 12 - 20



## Technical data

### ENG

Machine suitable in most bakeries, confectioner's as well as ice cream parlours and restaurants.

- Models available: 7, 12 and 20 litres.
- Transparent AR protection for an easier control over the dough and machine cleaning.
- Whisk, to beat eggs, whip cream and prepare various semi-fluid creams.
- Hook for leavened dough, such as focaccia bread, brioche and soft dough.
- Blade, for short crust pastry, cakes and biscuits.
- Electronic variable speed.
- Strong adjustable feet in KP12 and KP20 models.

#### Optional:

- Trolley for KP12 and KP20 models.

### ESP

Máquina perfecta para obradores y pastelerías, así como para heladerías y restaurantes.

- Capacidad disponible: 7, 12 y 20 litros.
- Protección de AR transparente para facilitar el control de la masa y la limpieza de la máquina.
- Pala batidora, para batir huevos, montar nata y preparar varias cremas semifluidas.
- Gancho, para masas fermentadas, como focaccia, bollos y masas blandas.
- Espátula, para pastaflora, tortas y galletas.
- Velocidad variable.
- Pies ajustables fuertes en los modelos KP12 y KP20.

#### Opciones:

- Carro para modelos KP12 y KP20.

### FRA

Machine qui trouve sa place dans les ateliers de boulangerie et de pâtisserie, mais également chez les glaciers et dans les restaurants.

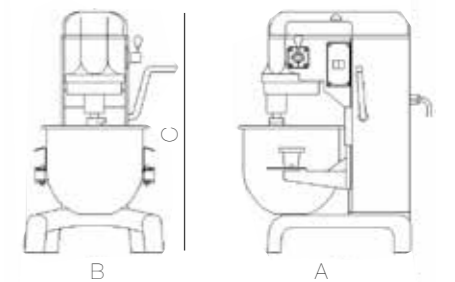
- Capacité disponible: 7, 12 et 20 litres.
- Protection en AR transparent, pour faciliter le contrôle de la pâte et le nettoyage de la machine.
- Fouet, pour battre les œufs, monter la crème fraîche et préparer diverses crèmes semi-fluides.
- Crochet, pour les pâtes levées, comme les foccace, les brioches et les pâtes molles.
- Crochet, pour les pâtes levées, comme les foccace, les brioches et les pâtes molles.
- Spatule, pour la pâte brisée, les gâteaux et les biscuits.
- Vitesse variable.
- Pieds résistants réglables pour les modèles de 12 et 20 litres.

#### Optional:

- Chariot pour modèles KP12 et KP20.



KP 7



MODEL	BOWL CAPACITY	MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	Lt			kW	Kg	A cm	
<b>KP 7</b>	6.8	0.55	17	40	23	42	400V   50Hz   3Ph
<b>KP 12</b>	12	0.37	46	52	43	66	400V   50Hz   3Ph
<b>KP 20</b>	20	0.55	56	55	50	81	400V   50Hz   3Ph

# PLANETARY MIXER

## FLOOR

40 - 60 - 80 - 100 - 130 - 160



### Technical data

#### ENG

Planetary mixers suitable for both artisan and industrial use.

- More powerful motors than the standard.
- Automatic bowl lifting as standard and extended stroke length to allow the extraction of the bowl without removing the tool.
- Speed adjustment by potentiometer, by digital display or by color touch-screen.
- 3 tools (whisk, spatula, spiral).

#### Optional:

- Removable security protection, scraper, bowl heater.

#### ESP

Batidoras planetarias aptas tanto para un uso artesanal como para un uso industrial y grandes cantidades.

- Motores más potentes que esos estándar.
- Levantamiento de la artesa automático estándar y recorrido aumentado para permitir la extracción de la artesa sin necesidad de quitar el utensilio.
- Regulación de velocidad por potenciómetro, por pantalla digital o por pantalla táctil a color.
- 3 utensilios (batidor, espátula, espiral).

#### Opciones:

- Protección de seguridad desmontable, rascador, calentador de la artesa.

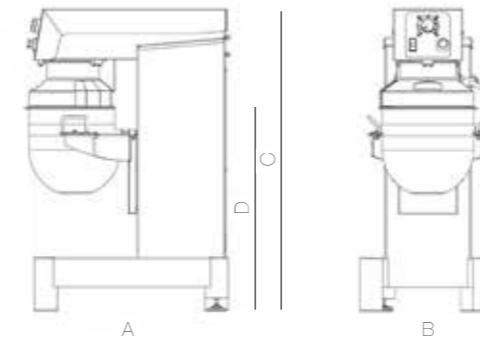
#### FRA

Batteurs mélangeurs conçues soit pour une utilisation artisanale ainsi qu'industriel pour grandes quantités.

- Moteurs plus puissants par rapport au standard.
- Levage de cuve automatique standard et course augmentée pour permettre l'extraction de la cuve sans besoin d'enlever l'outil.
- Réglage de vitesse par potentiomètre, par affichage numérique ou par écran tactile couleur.
- 3 outils (fouet, spatule, spirale).

#### Optional:

- Protection de sécurité amovible, racleur, système chauffage cuve.



MODEL	BOWL CAPACITY	MOTOR	SPEED	WEIGHT	DIMENSIONS				POWER SUPPLY
	Lt				A cm	B cm	C cm	D cm	
<b>KP 40</b>	40	2.2	100-550	210	89.5	60	130	90	400V   50Hz   3Ph
<b>KP 60</b>	60	3	100-550	250	94.5	68.5	140	89.5	400V   50Hz   3Ph
<b>KP 80</b>	80	3	100-550	250	94.5	68.5	140	89.5	400V   50Hz   3Ph
<b>KP 100</b>	100	4.5	90-450	530	110	86	184	117	400V   50Hz   3Ph
<b>KP 130</b>	130	6	75-280	770	135	97.5	205	137	400V   50Hz   3Ph
<b>KP 160</b>	160	6	75-280	800	135	97.5	205	147	400V   50Hz   3Ph





# DOUGH SHEETERS

# DOUGH SHEETER

## MANUAL

500 - 600



### Technical data

#### ENG

Manual dough sheeters, suited for rolling large dough sheets for puff pastry, croissants, shortcrust pastry and pizza. Ideal machines for pastry shop, bakeries, restaurants, delicatessens and pizzerias.

- Aluminium die-cast shoulders.
- Galvanised hard chrome plated, ground and polished cylinders.
- Folding tables to reduce machine space when not in use.
- Machine mounted on wheels making it fully mobile.
- Low voltage electrical system with dual commands (hand and foot pedal).

#### Options:

- Croissant cutting device.

#### ESP

Laminadoras de masa manuales para extender bloques de masa de hojaldre, masa quebrada, croissants, pizza. Máquinas indicadas para pastelerías, panaderías, restaurantes, cafeterías y pizzerías.

- Hombros de aluminio fundido.
- Cilindros galvanizados en cromo duro, rectificados y pulidos.
- Mesas plegables para reducir el espacio de la máquina cuando no se utiliza.
- Máquina montada sobre ruedas que la hacen totalmente móvil.
- Sistema eléctrico de baja tensión con doble comando (pedal de mano y de pie).

#### Opciones:

- Dispositivo para cortar croissants.

#### FRA

Laminoirs manuels pour laminage de bandes de pâte de type pâte feuilletée, croissants, pâte sablée, pizza. Machines indiquées pour les laboratoires des pâtisseries et des boulangeries, les restaurants, les traiteurs et les pizzerias.

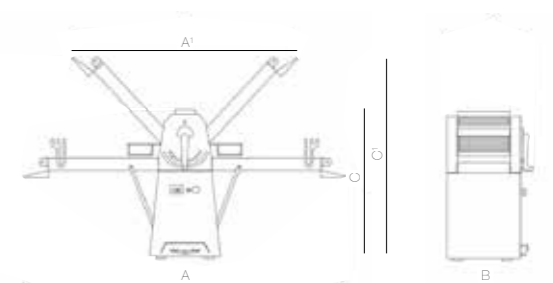
- Épaules en aluminium moulé.
- Cylindres galvanisés chromés durs, rectifiés et polis.
- Tables pliantes pour réduire l'espace de la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Machine montée sur roues la rendant entièrement mobile.
- Système électrique basse tension à double commande (pédale à main et à pied).

#### Options:

- Dispositif de coupe pour croissants.



KSB 500



MODEL	TABLE LENGTH	POWER	WEIGHT	DIMENSIONS WHEN OPENED			DIMENSIONS WHEN CLOSED		
	mm			A cm	B cm	C cm	A <sub>1</sub> cm	B <sub>1</sub> cm	C <sub>1</sub> cm
KS 500	720	0.75	175	180	85	117	48	85	150
	950	0.75	186	232	85	117	53	85	176
	1200	0.75	197	280	85	117	75	85	196
KS 600	950	0.75	230	234	101	116	81	101	175
	1200	0.75	237	278	101	116	90	101	196
	1500	0.75	249	338	101	116	108	101	225
KS 600 CD	1600	0.75	255	338	101	116	108	101	225
	1500	0.75	273	338	101	116	108	101	225
KSB 500	720	0.55	137	180	85	65	66	85	83
	950	0.55	148	232	85	65	80	85	103

# DOUGH SHEETER

## AUTOMATIC

650 - 700



### Technical data

#### ENG

This noiseless and reliable dough sheeter is fitted with wide cylinders (diameter 80mm) activated by a new up-and-down moving system by oil bath screws that ensure an absolute precision of lamination.

- Two rolling pins provided.
- Removable tables.
- Color touch screen display with 100 storable programs (7" on KSA 650 and 10" on KSA 700).
- Automatic and removable flour duster.
- Automatic coiler.

#### ESP

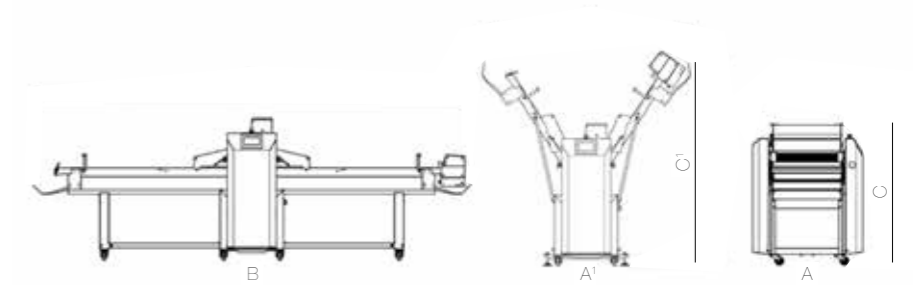
Esta laminadora silenciosa y fiable tiene grandes rodillos (80mm de diámetro) accionados por el nuevo sistema de subida y bajada por tornillos en baño de aceite, que aseguran una precisión absoluta de laminación.

- Dos rodillos previstos.
- Mesas extraíbles.
- Pantalla táctil en color con 100 programas memorizables (7" en KSA 650 y 10" en KSA 700).
- Harinador automático y extraíble.
- Enrollador automático.

#### FRA

Ce laminoir silencieux et fiable a des grands cylindres (80mm de diamètre) actionnés par le nouveau système de montée et descente à vis en bain d'huile, qui assurent une précision absolue de laminage.

- Deux rouleaux fournis.
- Tables extractibles.
- Écran tactile couleur avec 100 programmes mémorisables (7" en KSA 650 et 10" en KSA 700).
- Farineur automatique et amovible.
- Enrouleur automatique.



MODEL	TABLE LENGTH	POWER	SPEED	WEIGHT	DIMENSIONS WHEN OPENED			DIMENSIONS WHEN CLOSED		
	mm				A cm	B cm	C cm	A <sub>1</sub> cm	B <sub>1</sub> cm	C <sub>1</sub> cm
<b>KSA 650</b>	1200	2.1	10-60	370	293	104	126	196	104	207
	1400	2.1	10-60	370	333	104	126	218	104	220
	1600	2.1	10-60	370	373	104	126	240	104	239
	1800	2.1	10-60	370	413	104	126	263	104	253
	2000	2.1	10-60	370	453	104	126	285	104	270
<b>KSA 700</b>	1600	3.1	5-70	410	378	107	138	240	107	239
	1800	3.1	5-70	410	418	107	138	263	107	253
	2000	3.1	5-70	410	458	107	138	285	107	270



DIVIDERS &  
FORMERS

# DIVIDER

SQUARE - HEXAGONAL - BUTTER PRESS  
DOUBLE CUT - GRID HOLDER



## Technical data

### ENG

Square divider/Hexagonal divider, hydraulic machine suitable for dividing unleavened dough in equal parts.

- **KDS/KDE Semi-automatic divider** (pressing and cutting by joystick and manual lid opening).
- **KDS/KDE Automatic divider** (automatic pressing, cutting and lid opening by color touch-screen).
- **KDS double cut Semi-automatic**, 10 or 20 divisions and 15 or 30 divisions (pressing and cutting by joystick and manual lid opening).
- **KDS double cut Automatic**, 10 or 20 divisions and 15 or 30 divisions (automatic pressing, cutting and lid opening by color touch-screen).

Dough and butter press, machine suitable for pressing dough or butter.

- **KBP Semiautomatic** (pressing by joystick and manual lid opening).
- **KBP Automatic** (automatic pressing and lid opening by color touch-screen).

**KDS Grid:** this innovative grid system, applicable to all semiautomatic square models, it has been studied to divide high hydration leavened dough, without stressing and degas them.

### ESP

Divisora cuadrada/Divisora hexagonal, máquina de funcionamiento hidráulico adecuada para dividir en partes iguales masas sin levadura.

- **KDS/KDE semiautomática** (compresión y corte independientes por joystick y apertura manual de la tapa).
- **KDS/KDE automática** (compresión, corte y apertura de la tapa automáticos a través de la pantalla táctil a color).
- **KDS doble corte Semiautomática**, 10 o 20 divisiones y 15 o 30 divisiones (compresión y corte independientes por joystick y apertura manual de la tapa).
- **KDS doble corte Automática**, 10 o 20 divisiones y 15 o 30 divisiones (compresión, corte y apertura de la tapa automáticos a través de la pantalla táctil a color).

Prensa de masa y mantequilla, máquina adecuada para comprimir masa o mantequilla.

- **KBP semiautomática** (compresión por joystick y apertura manual de la tapa).
- **KBP automática** (compresión y apertura de la tapa automáticos).

**KDS Grid:** este sistema innovador de parillas, aplicable a todos los modelos semiautomáticos, ha sido estudiado para dividir masas leudadas con alta hidratación, sin estresarlas o desgasificarlas.

### FRA

Diviseuse carrée/diviseuse hexagonal, machine à fonctionnement hydraulique indiquée pour la division en parties égales de pâte ne pas levée.

- **KDS/KDE Semiautomatique** (pressage et découpe indépendants par joystick et ouverture manuelle du couvercle).
- **KDS/KDE Automatique** (pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques par l'écran tactile couleur).
- **KDS double coupe Semiautomatique**, 10 ou 20 divisions et 15 ou 30 divisions (pressage et découpe indépendants par joystick et ouverture manuelle du couvercle).
- **KDS double coupe Automatique**, 10 ou 20 divisions et 15 ou 30 divisions (pressage, découpe et ouverture du couvercle automatiques par l'écran tactile couleur).

Presse à pâte et à beurre, machine indiquée pour presser la pâte ou le beurre.

- **KBP Semi-automatique** (pressage par joystick et ouverture manuelle du couvercle).
- **KBP Automatique** (pressage et ouverture du couvercle automatiques par l'écran tactile couleur).

**KDS Grid:** ce système innovant à grille, applicable à tous les modèles semiautomatiques, a été étudié pour diviser des pâtes déjà levées à haute hydratation, sans les stresser ou les dégazer.



KDS



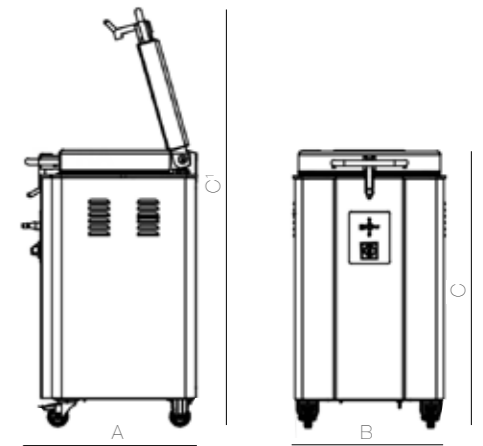
KBP



KDE



KDS GRID



MODEL	CYCLE	DIVISION	PRODUCTION	DOUGH CAPACITY	WEIGHT RANGE	MOTOR	WEIGHT	PRESSER	DIMENSIONS				
			nr.	pcs/hr	Kg				g	kW	Kg	mm	A cm
<b>KDS</b>	Semi	Auto	10	900	20	300-2000	0.75	240	200x100	69	60	109	165
<b>KDS</b>	Semi	Auto	20	1800	20	150-1000	0.75	240	100x100	69	60	109	165
<b>KDS</b>	Semi	Auto	24	2100	20	120-820	0.75	240	100x80	69	60	109	165
<b>KDS</b>	Semi	Auto	30	2700	20	90-650	0.75	240	80x80	69	60	109	165
<b>KDS Double</b>	Semi	Auto	10/20	900/1800	16	150-1600	0.75	240	100x100 200x100	69	60	109	165
<b>KDS Double</b>	Semi	Auto	15/30	1350/2700	16	90-1050	0.75	240	80x80 163x80	69	60	109	165
<b>KBP</b>	Semi	Auto	1	60	23	-	0.75	240	512x409	70	60	109	165
<b>KDS Grid</b>	Semi	-	Various	Various	6	Various	0.75	255	Various	88	71	169	169
<b>KDE</b>	Semi	Auto	19	2280	5.7	90-300	0.75	190	85	69	55	109	162
<b>KDE</b>	Semi	Auto	37	4400	4.8	30-130	0.75	190	57	69	55	109	162
<b>KDE</b>	Semi	Auto	37	4400	5	35-135	0.75	190	60	69	55	109	162
<b>KDE</b>	Semi	Auto	37	4400	6	40-160	0.75	190	63	69	55	109	162

# DIVIDER ROUNDER

MANUAL - SEMIAUTOMATIC - AUTOMATIC

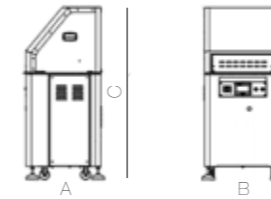


## Technical data

### ENG

The newly mixed dough is positioned on the plate, pressed, divided into equal parts and rounded quickly obtaining perfect results making balls of equal weight and shape.

- **KDR manual:** manual pressing, cutting and rounding using levers.
- **KDR semiautomatic:** automatic pressing and cutting, manual rounding using a lever. Possibility to store 1 program (pressing time setting) by the color touch screen.
- **KDR automatic:** automatic pressing, cutting and rounding. Possibility to store 1 program (pressing and rounding time setting) using the color touch-screen.



### ESP

La masa recién amalgamada se coloca en el plato, se presiona, se divide en partes iguales y se redondea rápidamente con un resultado perfecto: bolas de igual peso y forma.

- **KDR Manual:** compresión, corte y redondeo manuales a través de palancas.
- **KDR Semiautomatic:** compresión y corte automáticos, redondeo manual a través de palanca. Posibilidad de memorizar 1 programa (configuración tiempo de compresión) por pantalla táctil a color.
- **KDR Automatic:** compresión, corte y redondeo automáticos. Posibilidad de memorizar 1 programa (configuración tiempos de compresión) por pantalla táctil a color.

### FRA

La pâte juste mélangée est positionnée dans le plateau, pressée, divisée en parties égales et arrondie de manière rapide avec un résultat parfait; petites boules de poids et forme identiques.

- **KDR Manual:** pressage, coupe et boulage manuels par leviers.
- **KDR Semiautomatic:** pressage et coupe automatiques, boulage manuel par levier. Possibilité de mémoriser 1 programme (établissement du temps de pressage) par l'écran tactile couleur.
- **KDR Automatic:** pressage, coupe et boulage automatiques. Possibilité de mémoriser 1 programme (établissement temps de pressage et boulage) par l'écran tactile couleur.

MODEL	CYCLE	DIVISION	CYLINDER	PRODUCTION	DOUGH CAPACITY	WEIGHT RANGE	MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS		
									nr.	nr.	pcs/hr
<b>KDR</b>	Manual	-	-	-	-	100-260	0.55	205	62	64	205
<b>KDR</b>	Semi	15	1	2700	4	100-260	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Auto	-	2	-	-	100-260	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Manual	-	-	-	-	50-180	0.55	205	62	64	205
<b>KDR</b>	Semi	22	1	3960	4	50-180	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Auto	-	2	-	-	50-180	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Manual	-	-	-	-	40-135	0.55	205	62	64	205
<b>KDR</b>	Semi	30	1	5400	4	40-135	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Auto	-	2	-	-	40-135	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Manual	-	-	-	-	25-90	0.55	205	62	64	205
<b>KDR</b>	Semi	30S	1	5400	2.7	25-90	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Auto	-	2	-	-	25-90	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Manual	-	-	-	-	34-110	0.55	205	62	64	205
<b>KDR</b>	Semi	36	1	6480	4	34-110	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Auto	-	2	-	-	34-110	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Manual	-	-	-	-	12-35	0.55	205	62	64	205
<b>KDR</b>	Semi	52	1	9360	1.8	12-35	1.30	230	62	64	148
<b>KDR</b>	Auto	-	2	-	-	12-35	1.30	230	62	64	148

# ROUNDER



## Technical data

### ENG

Cutting-edge technology ensures precise and constant results, perfect for pizzerias and bakeries. Made from high quality, food certified, durable materials, it is equipped with speed variator and auger that are easy to disassemble for cleaning.

This rounder guarantees a quick dough preparation process, without compromising the quality.

- Adjustable speed.
- Teflon-coated auger as standard, perfect for doughs up to 70% hydration.
- Stainless steel tray.
- Wheels with brake.

### ESP

Boleadora producida con tecnología de punta para un resultado siempre preciso y constante, perfecta para pizzerías y panaderías. Está fabricada con materiales duraderos certificados para uso alimentario, equipada con variador de velocidad y sinfín de fácil desmontaje para su limpieza.

Esta boleadora garantiza un rápido proceso de preparación de la masa, sin comprometer su calidad.

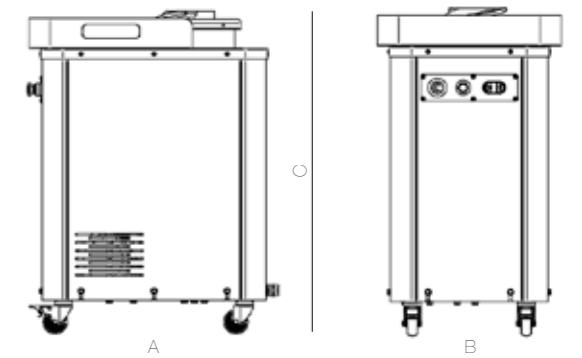
- Velocidad variable.
- Sinfín recubierto de teflón de serie, perfecto para masas hasta un 70% de hidratación.
- Bandeja en acero inoxidable.
- Ruedas con freno.

### FRA

Bouleuse produite avec une technologie de pointe pour un résultat toujours précis et constant, parfait pour les pizzerias et les boulangeries. Elle est fabriquée avec des matériaux durables certifiés pour un usage alimentaire, équipée d'un variateur de vitesse et d'une vis sans fin faciles à démonter pour le nettoyage.

Cette bouleuse garantit un processus de préparation rapide de la pâte, sans compromettre sa qualité.

- Vitesse variable.
- Vis sans fin recouverte de téflon en standard, parfaite pour pâtes jusqu'à 70% d'hydratation.
- Plateau en acier inox.
- Roues avec frein.



MODEL	WEIGHT RANGE	SPIRAL MOTOR	SPEED	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	gr	kW	RPM	Kg	A cm	B cm	C cm	
<b>KR Round</b>	30-350	0.37	4	170	80	48	102	230V   50/60Hz   1 Ph



# MOULDER

500 - 600



## Technical data

### ENG

Machine suitable for the production of various shapes and sizes of rolled bread such as long and short loaves, suitable for dough with more than 70/75% hydration.

- Pressure table available (F optional), allowing for the production of loaves or to stretch the dough further.
- Models available with 2, 3, 4 or 6 cylinders.

### ESP

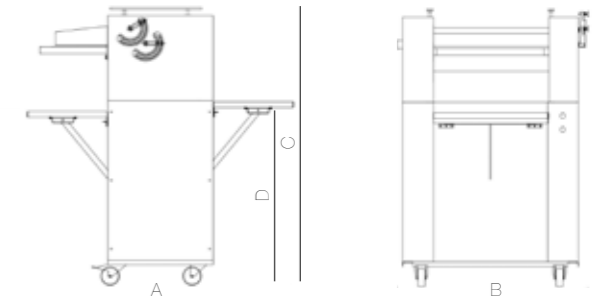
Máquina para la producción de panes laminados de diversas formas y tamaños, como barras largas y cortas, apta para masas con una hidratación superior al 70/75%.

- Mesa de presión disponible (F opcional), esto permite la producción de panes o estirar aún más la masa.
- Modelos disponibles con 2, 3, 4 o 6 cilindros.

### FRA

Machine pour la production de différentes formes et dimensions de pains et de la pâte roulée en général, convenable pour pâtes jusqu'à 70/75% d'hydratation.

- Tapis de sortie disponible (F option), ceci permet d'allonger ultérieurement la pâte.
- Modèles disponibles avec 2, 3, 4, ou 6 cylindres.



MODEL	WEIGHT RANGE	CYLINDERS	MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	gr				A cm	B cm	C cm	
<b>KF2 500</b>	50-2000	2	0.75	150	118	77	122	400V   50Hz   3Ph
<b>KF2 500 F</b>	50-2000	2	0.75	180	167	77	122	400V   50Hz   3Ph
<b>KF2 600</b>	50-2000	2	0.75	170	118	88	122	400V   50Hz   3Ph
<b>KF2 600 F</b>	50-2000	2	0.75	230	167	88	122	400V   50Hz   3Ph
<b>KF3 600</b>	50-2000	3	0.75	260	102	125	121	400V   50Hz   3Ph
<b>KF3 600 F</b>	50-2000	3	0.75	310	142	125	121	400V   50Hz   3Ph
<b>KF4 600</b>	50-2000	4	0.75	270	102	125	121	400V   50Hz   3Ph
<b>KF4 600 F</b>	50-2000	4	0.75	320	142	125	121	400V   50Hz   3Ph
<b>KF6 600</b>	50-2000	6	2.1	700	274	102	135	400V   50Hz   3Ph

# BAGUETTE MOULDER

700



## Technical data

### ENG

Machine suitable for the production of baguettes for bakeries with small, medium and large productions, for a dough with more than 80/85% hydration.

- The dough can be stretched to 700mm, as the belt width is 750mm.
- The machine can be placed on a work table, or Trolley (KBT) equipped with swivel wheels making it easy to move.
- Motorised exit belt available (KBB) if required.

### ESP

Máquina para la producción de baguettes adaptada a las panaderías de pequeñas, medianas y grandes producciones, adecuada para masa con una hidratación del 80/85%.

- La masa se puede estirar hasta 700 mm, ya que la lona es de 750 mm.
- La máquina puede colocarse sobre una mesa de trabajo, o sobre un carro (KBT) equipado con ruedas pivotantes que facilitan su posicionamiento.
- Grifo de salida motorizado disponible (KBB) si es requerido.

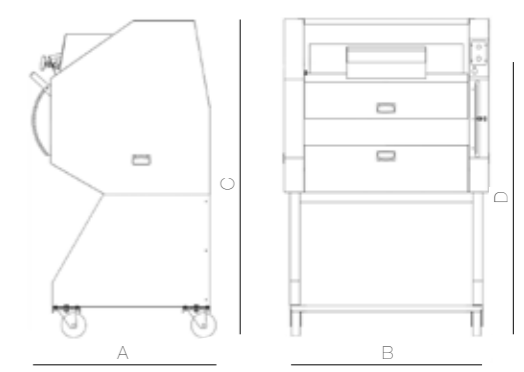
### FRA

Machine pour la production de baguettes adaptée aux boulangeries de petites, moyennes et grandes productions, convenable pour pâtes jusqu'à 80/85% d'hydratation.

- La pâte peut être étirée jusqu'à 700mm, car la largeur des tapis est de 750mm.
- La machine peut être placée sur une table de travail, ou sur un chariot (KBT) équipé de roues pivotantes que facilitent son positionnement.
- Tapis de sortie motorisé disponible (KBB) si requis.



KBB 700



MODEL	WEIGHT RANGE	CYLINDERS	MOTOR	WEIGHT	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
	gr				A cm	B cm	C cm	
<b>KB 700</b>	50-2000	3	0.75	300	89	105	95	220/415V   50/60Hz   3Ph
<b>KBT 700</b>	50-2000	3	0.75	340	89	105	168	220/415V   50/60Hz   3Ph
<b>KBB 700</b>	50-2000	3	0.93	410	89	230	168	220/415V   50/60Hz   3Ph

# RING DIVIDER AND FORMER

DONUTS - BAGELS



## Technical data

### ENG

With this compact line, donuts or bagels can be produced easily, efficiently, saving time and avoiding a lot of manual work and always obtaining uniform and perfect results. The line consists of a divider and a forming unit.

- Hourly capacity 1000 pcs/h or 3000 pcs/h with Plus version.
- Handles a variety of dough types, including firm and sticky.
- Equipped with a 30 Kg tank capacity.
- Produces dough rings ranging from 30 to 130 grams.
- Allows final portion weight setting using a mechanical lever.
- Equipped with safety devices.
- Replaceable forming core for 3 different weight ranges: 35-40, 50-80, 80-130 grams.
- Special knobs for adjusting the thickness of the dough ring.

### ESP

Con esta línea compacta se pueden producir con facilidad donuts o bagels, ahorrando tiempo, evitando mucho trabajo manual y obteniendo siempre un resultado uniforme y perfecto. La línea consta de una divisora y una unidad formadora.

- Capacidad horaria 1000 piezas/h o 3000 piezas/h con la versión Plus.
- Maneja una variedad de tipos de masa, incluida la masa firme y pegajosa.
- Equipado con un tanque de 30 Kg de capacidad.
- Produce aros de masa de 30 a 130 gramos.
- Permite ajustar el peso de la porción final mediante palanca mecánica.
- Equipado con dispositivos de seguridad.
- Núcleo formador reemplazable para 3 rangos de peso diferentes: 35-40, 50-80, 80-130 gramos.
- Perillas especiales para ajustar el espesor del aro de masa.

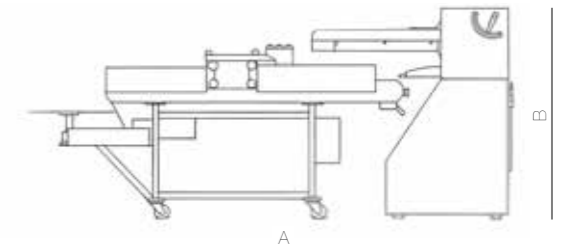
### FRA

Avec cette ligne compacte, les beignets ou les bagels peuvent être produits facilement, rapidement, en évitant beaucoup de travail manuel, en obtenant toujours un résultat uniforme et parfait. La ligne est composé d'un diviseur et d'une unité de formage.

- Capacité horaire 1000 pcs/h ou 3000 pcs/h avec version Plus.
- La machine travaille une variété de types de pâte, compris les pâtes dures et collantes.
- Équipée d'un réservoir d'une capacité de 30 kg.
- La machine produit des anneaux de pâte de 30 à 130 grammes.
- Possibilité de régler le poids final de la portion par un levier mécanique.
- Machine équipée de dispositifs de sécurité.
- Noyau de formage remplaçable pour 3 gammes de poids différentes : 35-40, 50-80, 80-130 grammes.
- Boutons spéciaux pour régler l'épaisseur de l'anneau de pâte.



KDF PLUS



MODEL	PRODUCTION pcs/hr	WEIGHT RANGE gr	DOUGH CAPACITY Kg	MOTOR kW	WEIGHT Kg	DIMENSIONS			POWER SUPPLY
						A cm	B cm	C cm	
KDF	1000	35-40	30	2.5	394	270	70	160	400V   50Hz   3Ph
		50-80							
		80-130							
KDF PLUS	3000	35-40	20	3.0	640	333	70	144	400V   50Hz   3Ph
		50-80							
		80-130							

LET'S EXPLORE THE POTENTIAL  
FOR A SUCCESSFUL PARTNERSHIP TOGETHER



**KOLHER GROUP snc**

Via Lago di Vico, 21 - 36015 Schio (VI) ITALY

+39 0445 367238

info@kolhergroup.com

P. IVA 03146530245

VAT n. IT03146530245



[www.kolhergroup.com](http://www.kolhergroup.com)