

INDUSTRIA GEMIGNANI

dal 1935

Macchine alimentari

Le impastatrici Gemignani, progettate e costruite nel nostro stabilimento, producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, pasta e dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, le impastatrici Gemignani sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia.



GEMIGNANI INDUSTRIES

since 1935

Food machinery

Designed and manufactured in our own plant, Gemignani Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency. Gemignani Mixers, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Gemignani Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules.



Ph. Davide Caporaso - dmc.com
dmc.com



F.II GEMIGNANI & C. s.n.c.
Via Pergolese, 48
61037 Mondolfo - PU - Italy
Tel. +39 0721 959103
Fax +39 0721 930136
info@fratelligemignani.it
www.fratelligemignani.com



I dati e le immagini non sono impegnative.
Possono essere soggetti a variazioni dovute a scelte indipendenti della produzione.
La Ditta Gemignani si riserva il diritto di apportare modifiche senza darne preavviso.

Specifications and images are not binding and are liable to change
as a result of decisions not necessarily related to production.
Gemignani reserves the right to make changes without prior notice.



macchine food
alimentari machinery



**IMPASTATRICI A SPIRALE
CON TESTA E VASCA FISSA**
**SPIRAL MIXERS
WITH FIXED HEAD AND BOWL**



G Mod. GM 45 | GM 60



G Mod. GM 12 | GM 16 | GM 25 | GM 33 | GM 40



G Mod. GM 5 | GM 7 | GM 7i* | GM 16R | GM 25R



*La GM7i è dotata di INVERTER che permette di variare da 27 a 270 i giri della spirale.
*The GM7i is equipped with INVERTER so that it is possible to adjust the rotation of the spiral from 27 to 270 RPM.

IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE
SPIRAL MIXER WITH LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL



G Mod. GM 16 | GM 25 | GM 33

Vasca estraibile | Removable bowl



G Mod. GMP 10

G Mod. GMP 20

G Mod. GMP 30-40

Macchine ideali per pasticcerie, gelaterie e ristoranti | Ideal appliances for pastries shops, ice-cream shops and restaurants

Impastatrici a spirale con testa e vasca fissa - Spiral mixers with fixed head and bowl									
MODELLO MODEL	MISURA VASCA mm BOWL SIZE mm	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	LARGHEZZA cm LENGTH cm	ALTEZZA cm HEIGHT cm	PROFOUNDITÀ cm DEPTH cm	POTENZA MOTORE Hp/Kw ENGINE POWER Hp/Kw	POTENZA MOTORE 2 VEL. Hp/Kw ENGINE POWER 2 SPEED Hp/Kw	PESO kg WEIGHT kg	PROD. ORARIA kg HOURLY OUTPUT kg
GM/5	Ø 237x160	LT. 7 - kg. 5	26	51	54	0,35 / 0,25		33	22
GM/7 GM7i	Ø 260x200	LT. 10 - kg. 7	29	61	60	0,5 / 0,35		43	32
GM/12	Ø 317x210	LT. 16 - kg. 12	36	61	63	0,75 / 0,55		53	45
GM/16	Ø 360x240	LT. 24 - kg. 18	39	63	70	1 / 0,75	1-0,75 / 0,75- 0,55	63	60
GM/16R	Ø 360x210	LT. 21 - kg. 16	39	61	65	0,75 / 0,55		50	50
GM/25	Ø 400x260	LT. 33 - kg. 25	47	74	73	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,1-0,75	87	105
GM/25R	Ø 400x260	LT. 33 - kg. 25	47	74	73	1,5 / 1,1		87	105
GM/33	Ø 450x260	LT. 42 - kg. 33	53	74	74	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,1-0,75	98	130
GM/40	Ø 500x280	LT. 54 - kg. 40	58	74	77	2,5 / 1,8	2-1,5 / 1,5-1,1	108	160
GM/45	Ø 500x315	LT. 60 - kg. 45	57	84	95	2,5 / 1,8	3-2 / 2,25-1,5	148	180
GM/60	Ø 550x315	LT. 75 - kg. 60	62	84	98		3-2 / 2,25-1,5	168	240

Impastatrici a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile - Spiral mixer with lifting head and removable bowl									
MODELLO MODEL	MISURA VASCA mm BOWL SIZE mm	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	LARGHEZZA cm LENGTH cm	ALTEZZA cm HEIGHT cm	PROFOUNDITÀ cm DEPTH cm	POTENZA MOTORE Hp/Kw ENGINE POWER Hp/Kw	POTENZA MOTORE 2 VEL. Hp/Kw ENGINE POWER 2 SPEED Hp/Kw	PESO kg WEIGHT kg	PROD. ORARIA kg HOURLY OUTPUT kg
GM/16	Ø 360x240	LT. 24 - kg. 18	39	68	70	1 / 0,75	1-0,75 / 0,75-0,55	75	60
GM/25	Ø 400x260	LT. 33 - kg. 25	47	79	73	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,1-0,75	108	105
GM/33	Ø 450x260	LT. 42 - kg. 33	53	79	74	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,5-0,75	119	130

Basi con ruote per impastatrici a spirale - Bases with wheels for spiral mixers									
MODELLO / MODEL	ALT. 77 cm / HEIGHT cm	PESO kg / WEIGHT kg							
GM/5-7-7i	39	8							
GM/12-16-16R	39	11							
GM/25-25R-33-40	39	13							
GM/45-60	15	10							

Impastatrici Planetarie - Planetary Mixers									
MODELLO MODEL	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	TEMPO MINUTI TIME MINUTES	VELOCITÀ MIN-MAX MIN-MAX	POTENZA MOTORE Hp/Kw ENGINE POWER Hp/Kw	LARGHEZZA cm LENGTH cm	ALTEZZA cm HEIGHT cm	PROFOUNDITÀ cm DEPTH cm	PESO kg WEIGHT kg	
GMP/10	12	0-20	40-220	1/0,75	40	76	65	48	
GMP/20	20	0-20	40-220	0,75/0,56	46	90	65	93	
GMP/30	30	0-20	40-220	1,5/1,1	69	132	87	225	
GMP/40	40	0-20	40-220	1,5/1,1	69	132	87	225	

BASI CON RUOTE - BASES WITH WHEELS



G Mod. GM 5-7-7i



G Mod. GM 12-16-16R-25-25R-33-40



G Mod. GM 45-60

OPTIONAL

Ruote per impastatrici a spirale
Wheels for spiral mixers