

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, 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.

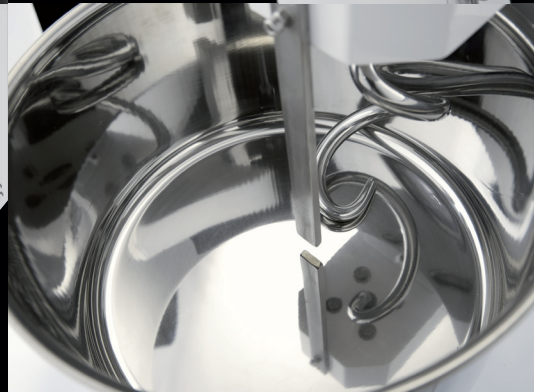


GEMIGNANI INDUSTRIES

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.



F.lli 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.

Ph. Davide Coparelli dmp concept 2017



macchine food
alimentari machinery



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



Mod. GM 45 | GM 60



Mod. GM 12 | GM 16 | GM 20 | GM 25 | GM 33 | GM 40



Mod. GM 5 | GM 7 | GM 16R*

*La GM 16R è dotata di timer di serie.
*GM 16R is equipped with timer as standard.



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



Mod. GM 16 | GM 25 | GM 33

Vasca estraibile | Removable bowl

IMPASTATRICI PLANETARIE
PLANETARY MIXERS



Utensili in dotazione | Standard equipment



Mod. GMP 5-7-10



Mod. GMP 10-20

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



Mod. GMP 30



Mod. GMP 40

BASI CON RUOTE - BASES WITH WHEELS



Mod. GM 5-7



Mod. GM 12-16-16R-20-25-33-40



OPTIONAL
Ruote per impastatrici a spirale
Wheels for spiral mixers



Mod. GM 45-60

Impastatrici a spirale con testa e vasca fissa - Spiral mixers with fixed head and bowl										
MODELLO MODEL	MISURA VASCA BOWL SIZE mm	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	LARGHEZZA cm HEIGHT	ALTEZZA cm HEIGHT	PROFONDITÀ cm DEPTH	POTENZA MOTORE 2 VEL. Hp/kw ENGINE POWER 2 SPEED Hp/kw	POTENZA MOTORE 2 VEL. Hp/kw ENGINE POWER 2 SPEED Hp/kw	PESO kg WEIGHT	PROD. ORARIA kg HOURLY OUTPUT	OPZIONALE RUOTE h + cm 6 WHEELS ON REQUEST h + cm 6
GM/5*	ø 237x160	LT. 7 - kg. 5	26	51	54	0,35 / 0,25		33	22	●
GM/7*	ø 260x200	LT. 10 - kg. 7	29	61	60	0,6 / 0,45		43	32	●
GM/12*	ø 317x210	LT. 16 - kg. 12	36	61	63	0,6 / 0,45		53	45	●
GM/16R	ø 360x210	LT. 21 - kg. 16	39	61	65	0,75 / 0,55		50	50	●
GM/16*	ø 360x240	LT. 24 - kg. 18	39	63	70	1 / 0,75	1-0,75 / 0,75-0,55	63	60	●
GM/20*	ø 400x240	LT. 30 - kg. 20	47	63	75	1 / 0,75	1-0,75 / 0,75-0,55	66	80	●
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/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	

* Le macchine possono essere dotate di inverter. Ideale per impasti con alte idratazioni / Spiral mixers can be equipped with inverter. Ideal for doughs with high hydration.

Impastatrici a spirale con testa ribaltabile e vasca estraibile - Spiral mixer with lifting head and removable bowl										
MODELLO MODEL	MISURA VASCA BOWL SIZE mm	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	LARGHEZZA cm HEIGHT	ALTEZZA cm HEIGHT	PROFONDITÀ cm DEPTH	POTENZA MOTORE 2 VEL. Hp/kw ENGINE POWER 2 SPEED Hp/kw	POTENZA MOTORE 2 VEL. Hp/kw ENGINE POWER 2 SPEED Hp/kw	PESO kg WEIGHT	PROD. ORARIA kg HOURLY OUTPUT	OPZIONALE RUOTE h + cm 6 WHEELS ON REQUEST h + cm 6
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	ALTEZZA cm / HEIGHT cm	PESO kg / WEIGHT kg
GM/7	39	8
GM/12-16-16R-20	39	11
GM/25-33-40	39	13
GM/45-60	15	10

Impastatrici Planetarie - Planetary Mixers							
MODELLO MODEL	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	VELOCITÀ MIN-MAX SPEED MIN-MAX	POTENZA POWER	LARGHEZZA cm HEIGHT	ALTEZZA cm HEIGHT	PROFONDITÀ cm DEPTH	PESO kg WEIGHT
GMP5*	Lt 5	0 - 302 rpm	220-240V 50-60Hz 0,50 kW	38	40	24	13
GMP7*	Lt 7,5	0 - 302 rpm	220-240V 50-60Hz 0,50 kW	38	42	24	15
GMP10*	Lt 10	0 - 302 rpm	220V 50-60Hz 0,50 kW	38	44,5	24	18
GMP10	Lt 10	3 speed 110/178/335rpm	220V 50-60Hz 0,45 kW	42	66	27	75
GMP20	Lt 20	3 speed 110/178/335rpm	220V 50-60Hz 0,75 kW	57	77	44	112
GMP30	Lt 30	3 speed 110/200/420rpm	220V 50-60Hz 1,1 kW	58	82	45	145
GMP40	Lt 40	3 speed 80/160/288rpm	220V 50-60Hz 1,1 kW	68	115	56	225

* Impastatrici planetarie da banco / Table Top planetary mixers