PREPARAZIONE
Preparation

MACCHINE PER LA PANIFICAZIONE

Bakery machines

GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

Impastatrici a spirale a vasca fissa

Spiral mixer fixed header

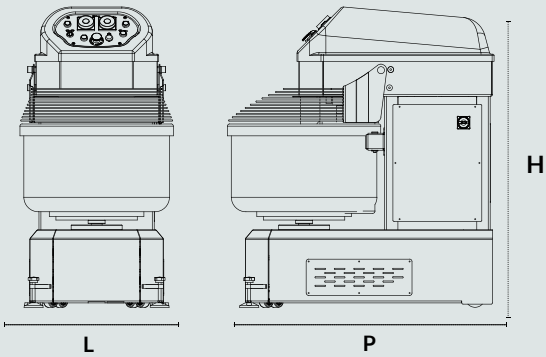
SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello Model	Capacità farina Flour capacity Kg	Capacità impasto Dough capacity Kg	Capacità vasca Tank capacity Lt	Impasto minimo Minimal dough Kg	Motore spirale Motospiral engine kW	Motore vasca Tank engine kW	Peso netto Net weight Kg	Alimentazione Power 230/50/1 V	Dimensioni Dimensions L x P x H
GVZ-IPO-9	5	9	12	0,5	0,37	-	35	-	300x500x430
GVZ-IPO-20	12	20	33	1,5	09/1,5	Optional	100	230/400/50 V	450x880x700
GVZ-IPO-40	25	40	63	3	1,5/2,5	Optional	220	400/50/3 V	530x900x1100
GVZ-IPO-65	40	65	90	4	2,5/3,5	0,75	300	400/50/3 V	650x1090x1200
GVZ-IPO-100	60	100	170	6	3,5/5,5	0,75	520	400/50/3 V	750x1180x1260
GVZ-IPO-130	80	130	220	12	3,5/5,5	1,1	680	400/50/3 V	850x1300x1350
GVZ-IPO-160	100	160	260	10	6/9	1,1	780	400/50/3	930x1135x1400

GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

Serie **GVZ-IPO**

GVZ-IPO Series



GAMMA COLORI
Color Options

IT

- Testata fissa
- Ideale per impasti con idratazione superiore al 50%
- Velocità spirale 105/210 rpm
- Velocità vasca 14 rpm
- Trasmissione a cinghia
- Versioni a uno o due motori
- 2 velocità
- 2 timer
- Inversione della vasca
- Possibilità di impastare piccole quantità
- Colori standard: rosso, bianco, grigio (altri colori su richiesta)

Optional:

- Luci per illuminare l'impasto
- Sensori di temperatura
- Riparo vasca in plexiglass
- Voltaggio speciale

ENG

- Fixed header
- Ideal for doughs with hydration above 50%
- Spiral speed 105/210 rpm
- Bowl speed 14 rpm
- Belt transmission
- Versions with one or two motors
- 2 speeds
- 2 timers
- Inversion of the tub
- Possibility of kneading small quantities
- Standard colours: red, white, gray (other colors on request)

Optional:

- Lights to illuminate the dough
- Temperature sensors
- Plexiglass bath guard
- Special voltage

GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

TAGLIERINE

BREAD SLICING MACHINES

GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

Taglierine manuali

Manual slicing machines

105 kg | 500 | 670x760x800 (a) (b) (h) | 0,37 kw 220 V

PGM06

- caricamento manuale
- costruzione in acciaio inox
- parti esterne in lamiera verniciata
- produzione 500 pezzi ora
- dimensione pane 310x480x150 mm
- spessore fette standard 15 mm
- cassetto apribile per sedimenti
- dimensioni L 610 x P 760x H 880
- alimentazione 230/50/1 0,37 kW
- peso 105 kg.

150 kg | 500 | 780x895x1200 (a) (b) (h) | 0,37 kw 220 V

PGM01

- caricamento manuale
- versione su ruote
- costruzione in acciaio inox
- parti esterne in lamiera verniciata
- produzione 500 pezzi ora
- dimensione pane 310x480x180 mm
- spessore fette standard 18 mm
- cassetto apribile per sedimenti
- dimensioni L 610 x P 760x H 1200
- alimentazione 230/50/1 0,37 kW
- peso 150 kg.

Taglierine automatiche

Automatic slicing machines

108 kg | 250 | 610x760x880 (a) (b) (h) | 0,37 kw 220 V

PGM05

- caricamento automatico
- costruzione in acciaio inox
- parti esterne in lamiera verniciata
- produzione 500 pezzi ora
- dimensione pane 310x480x180 mm
- spessore fette standard 15 mm
- cassetto apribile per sedimenti
- dimensioni L 610 x P 760x H 880
- alimentazione 230/50/1 0,37 kW
- peso 105 kg.

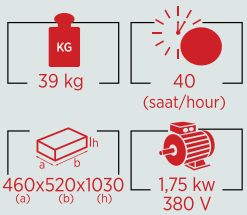
156 kg | 250 | 640x900x1200 (a) (b) (h) | 0,37 kw 220 V

PGM03

- caricamento automatico
- versione su ruote
- costruzione in acciaio inox
- parti esterne in lamiera verniciata
- produzione 500 pezzi ora
- dimensione pane 310x480x180 mm
- spessore fette standard 18 mm
- cassetto apribile per sedimenti
- dimensioni L 610 x P 760x H 1200
- alimentazione 230/50/1 0,37 kW
- peso 150 kg.

PGM26

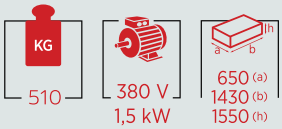
GRATTUGGIA PER PANE RAFFERMO
- costruzione in acciaio inox AISI 304
- produzione oraria 40 kg.
- setaccio da 1,9 mm 2,5 mm 4,5 mm
- alimentazione 400/50/3
- dimensioni 460x520x1030
- peso 39 kg.



PGM022

TAGLIA-PESATRICE
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- produzione 1000/2500 pezzi/h
- potenza 1,5 kW
- dimensioni 650x1370x1600
- peso 410 kg

	WEIGHT	CAPACITY (hour)
Q60 :	50-150 gr.	1000-2000
Q80 :	70-350 gr.	1000-2000
Q90 :	90-420 gr.	1000-2000
Q100 :	90-600 gr.	1000-2000
Q110 :	120-600 gr.	1000-2000
Q130 :	200-900 gr.	1000-2500



ARROTONDATRICE CONICA

Dough Rounding Machine

- costruzione in acciaio inox AISI 304
- parti in alluminio rivestite in teflon
- produzione massima 2500 pz/h
- potenza 1,1 kW
- dimensioni 950x950x1520
- peso 210 kg.

Technical specifications
- Diameter (mm): 610x860x1440
- Weight (Kg): 350
- Dough Capacity (Kg): 60
- Motor: 2
- Liter: 87
- Motor (Kw): 1,1 / 1,5

P.ARM 40

- capacità di impasto 60 kg.
- vasca da 87 litri
- 2 motori
- potenza motore 1,1 / 1,5 kW
- dimensioni 610x860x1440
- peso 350 kg

Technical specifications
- Diameter (mm): 610x860x1440
- Weight (Kg): 350
- Dough Capacity (Kg): 60
- Motor: 2
- Liter: 87
- Motor (Kw): 1,1 / 1,5

P.ARM 50

- capacità di impasto 80 kg.
- vasca da 140 litri
- 2 motori
- potenza motore 1,5 / 2,2 kW
- dimensioni 710x1020x1660
- peso 525 kg.

Technical specifications
- Diameter (mm): 710x1020x1660
- Weight (Kg): 525
- Dough Capacity (Kg): 80
- Motor: 2
- Liter: 140
- Motor (Kw): 1,5 / 2,2

ARROTONDATRICE

Pizza Dought Roller Machine

- formato pasta da 50 a 300 gr.
- alimentazione 230/50/1
- potenza 0,37 kW
- dimensioni 390x590x790
- peso 47 kg.

Technical specifications

- Dimension (cm): 39x59x79
- Weight (Kg): 47
- Dough belf size(g): 50-300
- Single Phase Voltage (V): 230
- Strenght (KW): 0,37

P.ARM 62

- capacità di impasto 100 kg.
- vasca da 160 litri
- 2 motori
- potenza motore 1,5 / 2,2 kW
- dimensioni 710x1020x1700
- peso 575 kg.

Technical specifications

- Diameter (mm): 710x1020x1700
- Weight (Kg): 575
- Dough Capacity (Kg): 100
- Motor: 2
- Liter: 160
- Motor (Kw): 1,5 / 2,2

GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

Chi siamo

About us

La qualità dei prodotti Giavazzi ed il servizio offerto alla clientela, sono frutto di una grande professionalità, maturata in decenni di esperienza. L'aggiornamento del personale, la cura nella selezione dei prodotti e la continua attenzione che Giavazzi pone nella ricerca di un equilibrato Rapporto Qualità/Prezzo, rappresentano la migliore garanzia e risposta alla fiducia che i clienti hanno sempre riposto nella nostra azienda.

Con più di un secolo di storia, Giavazzi oggi si presenta come realtà strutturata e ben radicata sul territorio nazionale con le sue due divisioni aziendali: CateringEquipment e Medicale.

Catering Equipment è stata la prima divisione aziendale di Giavazzi e si occupa della fornitura di tutto il necessario per la preparazione e la distribuzione del cibo. CateringEquipment si rivolge tipicamente a ristoranti, cucine e catering.

The quality of Giavazzi products and the service offered to customers are the result of great professionalism, gained over decades of experience. The updating of the staff, the care in the selection of products and the continuous attention that Giavazzi places in the search for a balanced Quality/Price Ratio, represent the best guarantee and response to the trust that customers have always placed in our company .

With more than a century of history, Giavazzi today presents itself as a structured and well-rooted reality on the national territory with its two company divisions: Catering Equipment and Medical.

Catering Equipment was Giavazzi's first corporate division and deals with the supply of everything necessary for the preparation and distribution of food. Catering Equipment is typically aimed at restaurants, kitchens and catering.

Scopri la gamma completa dei prodotti Giavazzi Catering Equipment:
Discover the full range of products Giavazzi Caterting Equipment:

COTTURA
Cooking

PREPARAZIONE
Preparation

LAVAGGIO
Washing

REFRIGERAZIONE
Cooling

PIZZA
Pizza

TABLEWARE
Tableware

www.giavazzi.it

continuumxd.it

GIAVAZZI
DAL 1950

Giavazzi Srl | via della Liberazione, 71
20068 - Peschiera Borromeo (MI)

T: +39 0255305417 r.a.
E: giavazzi@giavazzi.it