



# Fábrica de Máquinas y Equipos para Panificación, Pastelería y Gastronomía

## Batidoras Planetarias

Características

Estructura metálica.

Poseen:

Tacho de acero inoxidable AISI 304

Batidor de acero inoxidable AISI 304

Gancho amasador en acero con tratamiento antioxidante

Paleta mezcladora en acero con tratamiento antioxidante (Batidora 22/40/66 litros)

- Batidora de 10 litros. Montada sobre rodamientos blindados. 2 funciones (Amasar - Batir).

- Batidoras de 22/40/66 litros. Montadas sobre rodamientos blindados. 10 velocidades.



Batidora de 10 Litros de Mesa  
2 Velocidades



Batidora de 22/40/66 Litros de Pie  
(10 Velocidades)

MODELOS	TIPO	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDIDAD (cm)	PESO (kg)	DIÁMETRO INTERIOR BATEA (cm)	ALTURA INTERIOR BATEA (cm)	MOTOR (HP)	VELOCIDADES
10 Litros	De Mesa	51	36	56	31	27	22	1/2	2
22 Litros	De Mesa	66	40	61	45	30	30	1/2	10
40 Litros	De Pie	111	62	92	140	40	35	1	10
66 Litros	De Pie	111	62	92	142	43	45	1	10

## Sobadoras

Características

-Estructura metálica.

-Sólidas y silenciosas.

-Práctico funcionamiento.

-Eje de mando sobre rodamientos blindados (en Pastelera de mesa, Pastelera, Pastelera Mediana, Panadera y Panadera Super Pesada).

-Eje de mando sobre bujes de bronce antifricción (en Panadera mediana, Panadera pesada).

-Rolos rectificadas, montados sobre rodamientos blindados o bujes de bronce antifricción.

-Transmisión a engranajes. - Lubricación forzada.



Sobadora Pastelera de Mesa

## Laminadoras (10x35 y 10x50)

- Eje de mando, rolos rectificadas y montados sobre rodamientos blindados.

- Transmisión a engranajes de fundición y acero 1040, a cadena de 1/2 x 5/16 ASA 40.

- Comando de rolos a volante individual, apertura de masa milimétrica de 0-20mm. Mesadas acero inox.



Sobadora Pastelera Mediana de Pie

MODELOS	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDIDAD (cm)	PESO (kg)	DIÁMETRO DE ROLOS (cm)	LARGO DE ROLOS (cm)	MOTOR (HP)	APERTURA DE ROLOS (cm)
Pastelera de mesa	50	67	78	81	10	35	3/4	0 - 1,4
Pastelera de pie	127	80	80	116	10	50	1	0 - 1,4
Pastelera mediana de pie	118	96	100	157	12	50	1 1/2	0 - 1,4
Panadera de pie	135	106	100	170	12	60	1 1/2	0 - 1,4
Panadera mediana de pie	142	107	114	280	14	60	3	0 - 2,3
Panadera pesada de pie	142	109	115	300	17	60	3	0 - 2,4
Panadera super pesada de pie	152	120	112	380	20	60	4	0 - 3,8



### Armadora de medialunas y pan (De mesa)

Características

Estructura Metálica. Perfecto armado de masa hasta 100 gramos aproximadamente. Mediante un sistema a paños. Regulación milimétrica. Montada sobre rodamientos blindados

**Producción Aproximada:** 1000 Medialunas por hora

**Motor:** 1/2 HP de 1500 RPM

**Medidas:** Alto: 40cm | Ancho: 46cm | Profundidad: 58cm | Peso: 45Kg



### Ralladora centrífuga para pan de 2 bocas /4 bocas

Características

Fácil manejo y alta producción. Paleta de acero balanceada. Base y recipiente de trabajo en chapa de acero

**Producción Aproximada:** 100kg por hora / 200 Kg por hora

**Motor:** 1.5 HP 1500 RPM (Con brida)

**Medidas:** Alto: 95cm | Ancho: 40cm | Profundidad: 44cm | Peso: 41Kg



### Ralladora centrífuga para pan 1 boca

Características

Fácil manejo y alta producción. Paleta de acero balanceada. Base y recipiente de trabajo en chapa de acero

**Producción Aproximada:** 50Kg pan por hora

**Motor:** 1/2 HP 1500 RPM (Con brida)

**Medidas:** Alto: 56cm | Ancho: 31cm | Profundidad: 35cm | Peso: 22Kg



### Ñoquera (Formadora de Ñoquis)

Características

Estructura Metálica. Formato compacto. Diseñada para darle forma a los ñoquis. Se introduce dentro de la máquina los trocitos de masa del tamaño deseado, y esta, mediante un rodillo ranurado giratorio le da forma

**Producción Aproximada:** 30Kg por hora

**Motor:** 1/2 HP 1500 RPM

**Medidas:** Alto: 50cm | Ancho: 31cm | Profundidad: 30cm | Peso: 22Kg



### Cortadora de Tallarines (Manual o Automática)

Características

Estructura Metálica. Posee 2 cabezales cortadores incorporados de 30cm. de largo, de 2 y 5mm de corte. Rolos montados sobre rulemanes blindados. Peines de acero inoxidable AISI 304.

**Producción Aproximada:** 50Kg por hora

**Motor:** 1/2 HP de 1500 RPM

**Medidas:** Alto: 48cm | Ancho: 53cm | Profundidad: 80cm | Peso: 55Kg



### Moldes marcadores en aleación de aluminio

Características

**Sorrentinos**

**Medidas:** Alto 7 cm

Ancho: 14cm

Profundidad: 38cm

Peso: 1.2Kg

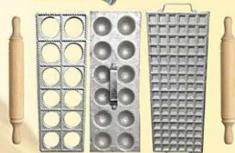
**Ravioles**

**Medidas:** Alto 3cm

Ancho: 22cm

Profundidad: 60cm

Peso: 4Kg



Línea completa de Máquinas, Equipos y Hornos para Panificación, Pastelería y Gastronomía



MB Benedetto - Planta Industrial Administración y Ventas  
Dorrego 5931/39 - S201 ILLP Rosario - Pcia. de Santa Fe - Argentina

Email: [administracion@mbbenedetto.com.ar](mailto:administracion@mbbenedetto.com.ar) | [benedettodaniel@mbbenedetto.com.ar](mailto:benedettodaniel@mbbenedetto.com.ar)

Tel: 54(341)4646016 / 4662579 | Cel: 54(341) 155709560





# Fábrica de Máquinas y Equipos para Panificación, Pastelería y Gastronomía

## Amasadoras (Convencionales sin mando)

**Características** Estructura metálica. Ideal para todo tipo de masas. Cabezal a corona y sin fin. Lubricación automática. Montada sobre rodamientos blindados y cónicos. Batea en Acero Inoxidable o Aluminio. **Con quemador a gas [Opcional en máquinas de 7-12-18-25-40 Kg con batea de aluminio].**



Amasadora de Mesa Sin Mando



Amasadora de Pie Sin Mando

## Amasadoras (Convencionales con mando)

**Características** Estructura metálica. Ideal para todo tipo de masas. Cabezal a corona y sin fin. Lubricación automática. Transmisión a cadena y engranajes. Mando de la batea a corona y sin fin. Montada sobre rodamientos blindados y cónicos. Batea en Acero Inoxidable, Aluminio o Fundición de Hierro. **Con quemador a gas [Opcional en máquinas de 18-25-40Kg con batea de aluminio].**



Amasadora de Pie Con Mando

MODELOS	TIPO	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	PROFUNDIDAD (cm)	PESO (kg)	DIÁMETRO INTERIOR BATEA (cm)	ALTURA INTERIOR BATEA (cm)	MOTOR (HP)	CAPACIDAD DE HARINA (kg)	CAPACIDAD MASA (kg)
MB 7	De Mesa	45	42	60	29	33	17	1/2	7	11
MB 12	De Mesa	50	48	68	38	39	21	1/2	12	20
MB 18	De Pie	93	57	85	98	44	21	3/4	18	30
MB 25	De Pie	93	62	95	122	48	25	3/4	25	40
MB 40	De Pie	93	68	100	156	57	27	1	40	60
MB 55	De Pie	98	77	112	217	64	28	1 1/2	50	80
MB 70	De Pie	103	82	115	236	70	29	1 1/2	70	105
MB 90	De Pie	104	85	130	305	75	34	2	90	135
MB 110	De Pie	104	93	135	330	84	33	3	110	165
MB 160	De Pie	112	102	150	515	92	41	3	160	240
MB 220	De Pie	125	117	178	750	103	45	4	220	330

## Grisinera Manual de Mesa

**Características** Estructura metálica. Posee un cabezal en aleación de aluminio. 2 rolos cortadores de Ø70mm x 160mm. de largo en APM. Montada sobre rodamientos blindados. 6 canales para panchos de Ø18mm 11 canales para grisines de Ø10mm 13 canales para grisines de Ø8mm 16 canales para grisines de Ø6mm **Producción aproximada:** 25 a 30kg por hora **Medidas:** Alto: 29cm | Ancho: 31cm **Profundidad:** 60cm | Peso: 22Kg



## Grisinera Panchera (Semiautomática)

**Características** Estructura Metálica. Posee 2 cabezales intercambiables de aluminio y rodillos cortantes de APM de Ø70 x 150mm de ancho útil. Montada sobre rodamientos blindados. El corte de grisines o panchos se efectúa sobre la lona manualmente a la medida deseada. 6 canales para panchos de Ø18mm 11 canales para grisines de Ø10mm 13 canales para grisines de Ø8mm 16 canales para grisines de Ø6mm **Producción aproximada:** Corta y estiba 5000 grisines y 3000 panchos por hora **Motor:** 1/2 HP 1500 RPM **Medidas:** Alto: 54cm | Ancho: 30cm | Profundidad: 136cm | Peso: 65kg



## Peladora para pan miga

**Características** Estructura metálica, rolo rallador de acero inoxidable AISI 304. Montada sobre rodamientos blindados **Motor:** 3/4 HP 1500 RPM **Medidas:** Alto: 81cm | Ancho: 50cm **Profundidad:** 80cm | Peso: 45Kg



## Rebanadora para pan miga

**Características** Estructura metálica. Especial para pan de miga, mesa de acero inoxidable AISI 304, peines de acero, sierras de acero especial. Montada sobre rodamientos blindados.

### Rebanadora para pan miga 22x40x28cm

Espeor de corte: 7-8-9-10-12mm

### Rebanadora para pan miga 26x45x30cm

Espeor de Corte: 7-8-9-10-12mm

**Producción aproximada:** 1 Pan cada 50 segundos

**Motor:** 1 HP 1500 RPM

**Medidas:** Alto: 130cm | Ancho: 60cm | Profundidad: 130cm | Peso: 140Kg

### Rebanadora para pan lactal 15x40x18cm

Espeor de Corte: 10-12-14mm

**Producción aproximada:** 1 pan cada 30 segundos

**Motor:** 1 HP 1500 RPM

**Medidas:** Alto: 110cm | Ancho: 50cm | Profundidad: 99cm | Peso: 70kg





# Fábrica de Máquinas y Equipos para Panificación, Pastelería y Gastronomía

## Armadora de Pan (a paños)

Características

Estructura metálica. Perfecto armado de panes desde 20 a 900 gramos. Mediante un sistema a paños. Regulación milimétrica. Montada sobre rodamientos blindados

### Producción aproximada:

3000 Panes por hora

**Motor:** 1 HP 1500 RPM

**Medidas:** Alto: 120cm

Ancho: 72cm

Profundidad: 160cm

Peso: 160kg



## Trinchadora Para Pan MB-DK40

Características

Estructura metálica. Corta, arma y forma panes de 20 a 700gr mediante un sistema de aplastador a varilla. Equipada con 4 moldes intercambiables: 2-3-4-8 (5-6 a pedido) que equivalen a la cantidad de panes trinchados, para bandejas 45x70 cm. Posee regulación milimétrica tanto en la entrada de la masa como en el calibrador, cubriendo todas las necesidades de corte. Montada sobre rodamientos blindados, motor de 1 HP, pintada al horno.

Alto: 120 cm

Ancho: 72cm

Profundidad: 190cm

Peso: 280kg



## Trinchadora de pan (a paños)

Características

Estructura metálica. Cortadora, armadora y formadora de panes desde 20 a 900 gramos, mediante un sistema a paños. Regulación milimétrica. Equipada con 4 moldes a elección, numerados según detalle: 2-3-4-5-6-8 (que equivalen a la cantidad de panes trinchados que se obtienen con los mismos) para bandejas de 45cm x 70cm. La máquina posee una velocidad general. La cortadora tiene un sistema de embrague para detener la cuchilla, y regulación milimétrica para la entrada de masa, cubriendo todas las necesidades de corte. Montada sobre rodamientos blindados.

**Producción aproximada:** 10 bolsas de harina por hora

**Motor:** 2 HP 1500 RPM

**Medidas:** Alto: 145cm | Ancho: 72cm | Profundidad: 200cm | Peso: 320kg



## Amasadoras Rápidas 5,25,50Kg (Manual y Automática)

Características

**Manual/Automática:** Estructura metálica. Proyectadas para cubrir las necesidades de: panaderías, pastelerías, confiterías, pizzerías, etc. El tiempo de amasado es de 5 a 10 minutos aproximadamente, la batea es de acero inoxidable AISI 304, y el espiral es de acero con tratamiento antioxidante. Montada sobre rodamientos blindados. **Automática:** Posee tablero eléctrico automático, con interrupción inmediata de la marcha al levantar el protector de batea.

## Amasadora Rápida 5 Kg (Manual)

**Características:**  
5Kg de Harina - 8Kg de masa

**Motor:** 3/4 HP 1500 RPM

**Medidas:**

Alto: 37cm

Ancho: 37cm

Profundidad: 60cm

Peso: 30Kg



## Amasadora Rápida 25 Kg (Manual o Automática)

**Características:**

-25Kg de Harina - 40Kg de masa

**Motor** 2 velocidades:

1 - (1 1/2 HP en 900 RPM)

2 - (2 1/2 HP en 1500 RPM)

**Medidas:**

Alto: 90cm

Ancho: 55cm

Profundidad: 95cm

Peso: 180Kg



## Amasadora Rápida 16,25,50 Kg (Manual o Automática)

**Características:**

-50Kg de Harina - 80Kg de masa

**Para Espiral:**

**Motor** 2 velocidades:

1 - (4 HP en 750 RPM)

2 - (6 HP en 1500 RPM)

**Para Giro de Batea:**

**Motor:**

3/4 HP en 750 RPM

**Medidas:**

Alto: 145cm

Ancho: 70cm

Profundidad: 120cm

Peso: 510Kg

