

# ***PADOVANI***



**ESTRUSORI – COLATRICI**  
**EXTRUDERS – DROPPING MACHINES**

“...dal 1969...”

“...since 1969...”



# PADOVANI



**PADOVANI** un nome da cui deriva una vasta e provata esperienza nella progettazione e realizzazione di stampi e attrezzature per biscottifici. Dal 1969 l'azienda produce stampi per biscotti di alta qualità per qualsiasi tipo di macchina esistente sul mercato. Dal 1995 la PADOVANI produce anche macchine e attrezzature per biscottifici dai modelli più piccoli con deposito dei biscotti su teglie fino all'impianto completo, dall'impastatrice al raffreddamento, mettendo tecnologia all'avanguardia ed esperienza al servizio di altissima qualità a prezzi decisamente competitivi. L'acquisizione dell'azienda **Tecno-Stamp**, che dal 1973 produceva macchine per biscotti ripieni, (la prima in Europa) ha consentito di integrare ed estendere la gamma di macchine proposte, che ad oggi comprende anche estrusori e colatrici, sia per piccole produzioni che per grandi produzioni industriali.

**PADOVANI: dal 1969 al servizio del cliente!**

**PADOVANI**, a name granting a vast and proven experience in the design and manufacture of moulds and equipment for biscuit companies. Since 1969, Padovani has been producing high-quality biscuit moulds for all types of machines on the market. Since 1995, Padovani has also been producing machines and equipment for biscuit factories as well as complete lines for biscuits (from the mixer unit to the cooling system), aiming to offer our customers cutting-edge technologies and know-how combined with extremely high quality and very competitive prices. The takeover of the company **Tecno-Stamp** in 2007, the first one in Europe producing machines for filled biscuits since 1973, has enabled the improvement of our range that, to this day, includes extruding and dropping machines, suitable for both small and big industrial productions.

**PADOVANI: 40 years to the customer's disposal!**

**PADOVANI**: un nom garant d'une grande expérience dans la création et la production de moules et machines pour biscuiteries. Depuis 1969, Padovani fabrique tout type de moule pour n'importe quelle machine sur le marché. Depuis 1995, la maison Padovani produit machines et matériels pour biscuiteries aussi bien que chaînes complètes à biscuits, du pétrin au système de refroidissement, tout en offrant aux clients technologie d'avant-garde et expertise combinées à une très haute qualité et à des prix compétitifs. L'acquisition en 2007 de la société **Tecno-Stamp**, maison la première en Europe qui à partir de 1973 fabriquait des machines pour la production de biscuits fourrés, a permis à la PADOVANI s.r.l. d'intégrer son éventail, en proposant aux clients des extrudeuses aussi bien que des dresseuses, aptes aux petits débits et aux grandes production industrielles.

**PADOVANI: depuis 40 ans au service du client !**

**PADOVANI** – это имя, являющееся синонимом богатого и подтвержденного на практике опыта в проектировании и изготовлении штампов и оборудования для производства печенья. С 1969г. фирма производит высококачественные штампы для печенья, пригодные для любой модели формующей машины, встречающейся на рынке. С 1995 фирма PADOVANI производит оборудование для производства печенья, от небольших машин с выкладкой продукции на противни до комплексных автоматических линий (от тестомеса до линии охлаждения), где самая современная технология и опыт гарантируют высочайшее качество при конкурентоспособных ценах. Благодаря присоединению фирмы **TEKNOSTAMP**, которая с 1973г. занималась изготовлением машин для формовки сдобного печенья с начинкой и занимала первое место в Европе в своем секторе, фирма PADOVANI дополнила и расширила гамму предлагаемого оборудования для сахарного печенья, затыжного печенья и крекеров. Таким образом, в настоящее время в ассортимент продукции компании входят экструдеры и отсадочные машины, предназначенные как для малых и средних, так и для промышленных предприятий.

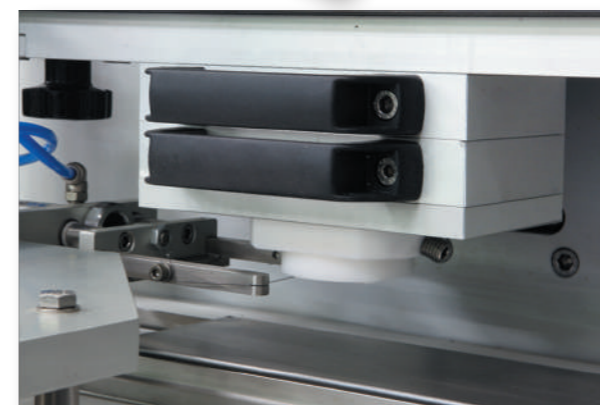
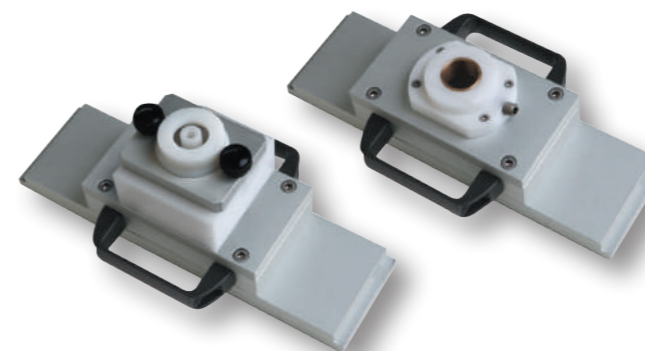
**Фирма PADOVANI: с 1969 к услугам заказчиков!**

**L'esclusivo sistema di estrusione** garantisce una perfetta formatura con una ampia varietà di impasti. Si possono utilizzare impasti per biscotti frollini, marzapane, purea di patate, carne macinata, pesce, ecc. Sono disponibili anche accessori per decorare la superficie dei prodotti appena formati con disegni a scelta, una ghigliottina per tagliare il prodotto a misura, ecc.

**The exclusive extrusion system** equipped with lobe pumps actually grants that a wide range of dough types are perfectly moulded. It is possible to use dough for soft biscuits, marzipan, mashed potatoes, mincemeat, fish, etc. And a wide range of accessories is also available to decorate the surface of newly moulded biscuits with a choice of designs, a 'guillotine' cutting device to cut biscuits to measure, etc.

**Le système d'extrusion exclusif** avec pompes à lobes garantit un démoulage parfait avec différents types de pâte. On peut utiliser de la pâte à biscuits, du massepain, de la purée de pommes de terre, du hachis, du poisson, etc. Il y a aussi plusieurs accessoires pour décorer la surface des produits qui viennent d'être moulés, une 'guillotine' pour couper les biscuits à mesure, etc.

**Эксклюзивная система выдавливания** при помощи коловратного насоса гарантирует безукоризненную формовку различных видов теста. Можно использовать смеси для песочного печенья, марципанов, картофельного пюре, мясного фарша, рыбы, и т.д. В комплекте есть также насадки для украшения поверхности продукции сразу после формовки узором на ваш выбор, фильера для нарезки продукции определенного размера, и т.д.



Caratteristica Feature	ALADIN 125
N° uscite standard N° of standard exits	1
Max chiusure al minuto Max closures per minute	60
Max tagli al minuto Max. cuts per minute	60
Produzione max. ripieni (chiusure / h) Maximum production for filled biscuits (closures/h)	3.600 pz / h
Produzione max. taglio a filo (tagli al minuto) Maximum production for wire cut (cuts per minute)	3.600 pz / h
Produzione max. in kg/h (prodotti ripieni) Maximum production kg/h (filled products)	100
Distanza minima fra uscite Minimum distance between exits.	--
Capacità tramoggia impasto (kg) Hopper capacity for the dough (kg)	6
Capacità tramoggia ripieno (kg) Hopper capacity for the filling (kg)	6
Dimensioni (mm) AxBxH Dimensions (mm) AxBxH	2.800 x 860 x H 1.500
Peso netto (kg) Net weight (kg)	350
Peso lordo (kg) Gross weight (kg)	450

I dati riportati in tabella non sono da ritenersi vincolanti. L'azienda si riserva la facoltà di modificarli in ogni momento, senza preavviso. The information shown on the chart is not binding. We reserve the right to modify it at any time, without any notification.





# ALADIN 600



# ALADIN 600



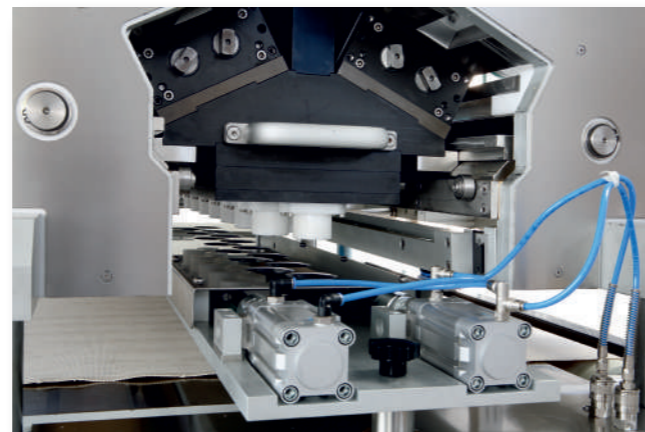
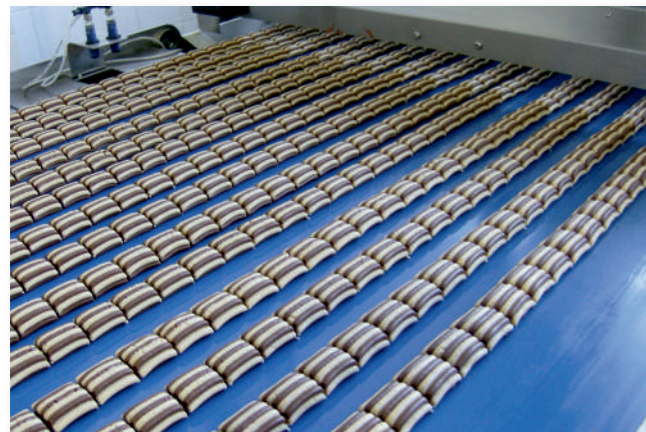
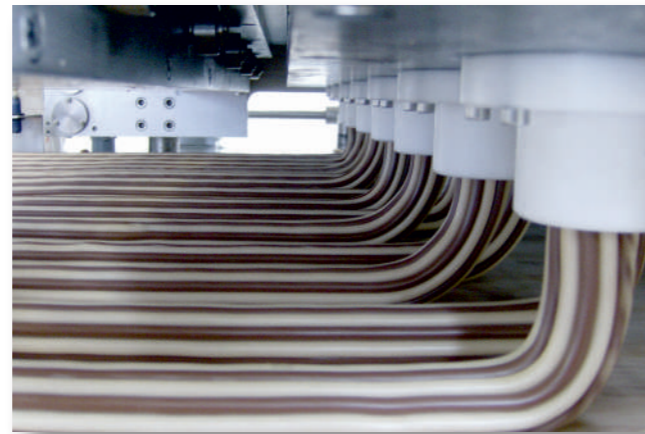
Caratteristica Feature	ALADIN 600
N° uscite standard N° of standard exits	7
Max chiusure al minuto Max closures per minute	60
Max tagli al minuto Max. cuts per minute	70
Produzione max. ripieni (chiusure / h) Maximum production for filled biscuits (closures/h)	25.200 pz / h
Produzione max. taglio a filo (tagli al minuto) Maximum production for wire cut (cuts per minute)	29.400 pz / h
Produzione max. in kg/h (prodotti ripieni) Maximum production kg/h (filled products)	750
Distanza minima fra uscite Minimum distance between exits.	82,5 mm
Capacità tramoggia impasto (kg) Hopper capacity for the dough (kg)	15
Capacità tramoggia ripieno (kg) Hopper capacity for the filling (kg)	12
Dimensioni (mm) AxBxH Dimensions (mm) AxBxH	2.600 x 1.250 x H 1.700
Peso netto (kg) Net weight (kg)	850
Peso lordo (kg) Gross weight (kg)	950

I dati riportati in tabella non sono da ritenersi vincolanti.  
L'azienda si riserva la facoltà di modificarli in ogni momento, senza preavviso.  
The information shown on the chart is not binding.  
We reserve the right to modify it at any time, without any notification.





# ALADIN 800-1000-1200



# ALADIN 800-1000-1200



Caratteristica Feature	ALADIN 800	ALADIN 1000	ALADIN 1200
N° uscite standard N° of standard exits	12	15	18
Max chiusure al minuto Max closures per minute	100	100	100
Max tagli al minuto Max cuts per minute	70*/120**	70*/120**	70*/120**
Produzione max. ripieni (pz/h) Max production for filled biscuits (pz/h)	72000	90000	108000
Produzione max. taglio a filo (pz/h) Max production for filled biscuits (pz/h)	50.400*/86.400**	63.000*/108.000**	75.600*/129.600**
Capacità tramoggia impasto (kg) Hopper capacity for the dough (kg)	80	100	120
Capacità tramoggia ripieno (kg) Hopper capacity for the filling (kg)	40	50	60
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	1100x2000xh2300	1100x2200xh2300	1100x2400xh2300
Peso lordo (kg) Gros weight (kg)	2500	2800	3200
	*pneumatic device		
	**mechanical device		

Dotazioni Equipments
Mould for filled products
Mould for "fig-bar" products
Wire-cut device
Wire-cut mould for products with one/two colours
Device for "twist" products
Mould for "twist" products
Guillotine
Conducting tool for long filled closed products
Fixed device for products compression/decoration
Compressing roller (not engraved)
Decorating roller (engraved with a pattern at customer's choice)
Delivery belt (suitable for tunnel oven)

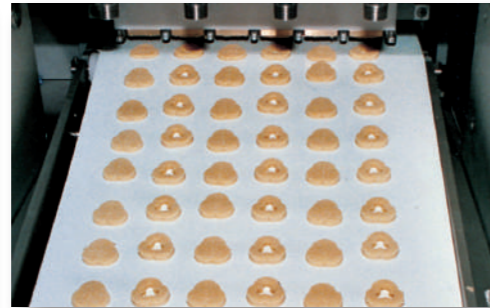
I dati riportati in tabella non sono da ritenersi vincolanti. L'azienda si riserva la facoltà di modificarli in ogni momento, senza preavviso.  
The information shown on the chart is not binding. We reserve the right to modify it at any time, without any notification.



# MULTI EXTRUSION 600



È costituita da una testata di estrusione con due rulli scanalati estraibili, con i profili di spinta atti ad estrudere una vasta gamma di impasti. Le caratteristiche tecnico – costruttive rispondono ai migliori criteri tecnici che la rendono ottimale sia dal punto di vista funzionale che alimentare, essendo tutte le parti a contatto con le paste estraibili e lavabili. Le movimentazioni di tutti gli organi sono comandate elettronicamente per cui consentono un ampio campo d'impiego, con una semplicità d'uso che pone l'operatore nelle condizioni di agire con il minimo impegno. Sono disponibili accessori come gruppo taglio a filo, ghigliottina, gruppi di schiacciamento e decorazione, che consentono di ampliare notevolmente la gamma di produzione.



It is made of an extruding head equipped with two removable grooved rollers whose thrust profiles are suitable to extrude a wide range of dough types. The technical and structural characteristics of this machine comply with the strictest technical standards thus making it perfect from a functional and alimentary point of view since all parts coming into contact with the dough are removable and washable. All the machine-members are electrically controlled therefore the machine can be used for a wide range of applications, and its ease-of-use allows the operator to work with the minimum effort. The following accessories are available which allow to obtain a wide range of products: wire cut group, guillotine device, pressing and decorating units.



Elle se compose d'une tête de filage avec deux cylindres cannelés extractibles aux profils de poussée appropriés à filer une vaste gamme de pâtes. Les caractéristiques technico-structurelles sont conformes aux critères les plus scrupuleux ce qui rend cette machine parfaite d'un point de vue fonctionnel et alimentaire puisque toute partie en contact avec la pâte est extractible et lavable. Tous les organes sont commandés électriquement afin de permettre un vaste domaine d'emploi et une simplicité qui garantit à l'opérateur de travailler aisément. Ce modèle peut être équipé d'accessoires tels que le coupe-fil, la guillotine et les groupes de pression et décoration, qui enrichissent considérablement la gamme de production.



Она состоит из экструзионной головки с двумя рифлеными съемными валками, с толкающими профилями, способными выдавливать различные виды теста. профили которых предназначены для выдавливания различных видов теста. Технично-конструкторские характеристики отвечают лучшим техническим критериям, что делает машину оптимальной как с точки зрения функциональных качеств, так и с точки зрения ее использования для работы с пищевой продукцией. Все части машины, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, легко вынимаются и моются. Все детали приводятся в движение электроникой, что обеспечивает широкую область применения, а также простоту использования, что значительно облегчает работу оператора. В наличии имеются комплектующие, такие как блок струнной резки, гильотина, блок прижима и декорирования, что позволяет значительно расширить гамму продукции.

Caratteristica Feature	Multi Extrusion 600
N° uscite N° of exits	6
Max chiusure al minuto Max closures per minute	60
Max tagli al minuto Max. cuts per minute	60
Produzione max. ripieni (chiusure / h) Maximum production for filled biscuits (closures/h)	21.600 pz/h
Produzione max. taglio a filo (tagli al minuto) Maximum production for wire cut (cuts per minute)	21.600 pz/h
Lunghezza max. forno a tunnel Maximum length of the tunnel oven	50 m
Distanza minima fra uscite Minimum distance between exits.	82,5 mm
Capacità tramoggia impasto (kg) Hopper capacity for the dough (kg)	30
Capacità tramoggia ripieno (kg) Hopper capacity for the filling (kg)	15
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	2.600x1.300x 1.500 (h)
Peso (kg) Gross weight (kg)	800

I dati riportati in tabella non sono da ritenersi vincolanti.  
L'azienda si riserva la facoltà di modificarli in ogni momento, senza preavviso.  
The information shown on the chart is not binding.  
We reserve the right to modify it at any time, without any notification.

# MULTI EXTRUSION 600





# MULTI EXTRUSION 800-1000-1200



 Questa è la versione industriale di Multi Extrusion (la prima nata in Europa), ideata e costruita da Tecno – Stamp adatta per alimentare forni a tunnel. Può essere installata direttamente sulla banda del forno oppure, tramite un apposito nastro di consegna, essere posizionata ad inizio forno. È in grado di realizzare prodotti estrusi ripieni mono o bicolore, prodotti tagliati a filo di svariate forme mono e bicolore, ed infine prodotti come il fig-bar che può essere estruso in continuo e tagliato a misura tramite una ghigliottina fornita come accessorio prima o dopo la cottura.

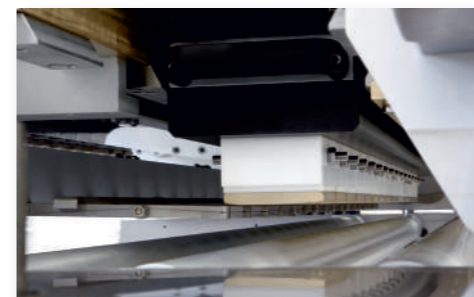
 Voilà la version industrielle de Multi Extrusion (la première en Europe), conçue et fabriquée par Tecno–Stamp pour alimenter les fours à tunnel. Cette machine peut être installée directement sur le tapis du four ou bien à l'entrée du même à l'aide d'un convoyeur de livraison. Ce modèle peut produire des biscuits extrudés et fourrés avec une garniture à une ou deux couleurs, des biscuits coupés à fil de formes et couleurs variées, et des biscuits tels que le fig-bar qui peut être extrudé en continu et coupé à mesure avant ou après la cuisson à l'aide d'une guillotine fournie comme accessoire.

 This model is the industrial version of Multi Extrusion (the first in Europe), designed and manufactured by Tecno–Stamp and suitable to feed tunnel ovens. This machine can be installed directly on the oven band/wire mesh or, by means of a special delivery conveyor, it can be positioned at the oven entrance. It produces 1- or 2-colour filled extruded biscuits, 1- or 2-colour wire-cut biscuits of different shapes, as well as products such as the fig-bar which can be extruded in continuous and cut to measure by means of a guillotine device (supplied as accessory) before or after the baking process.

 Данное оборудование является промышленной версией машины "Multi Extrusion" (первой созданной в Европе), придуманной и сконструированной фирмой "Тесно – Stamp". Машина предназначена для работы с печами туннельного типа. Машину можно установить как непосредственно на ленту печи, так и в начале печи. Оборудование способно производить продукцию с одноцветной или двухцветной начинкой методом экструзии, одноцветное или двухцветное печенье различных форм методом струнной резки, а также печенье типа "fig bar", которое можно выдавливать непрерывно и резать при помощи гильотины, входящей в состав комплектующих, перед или после выпечки.



# MULTI EXTRUSION 800-1000-1200




Caratteristica Feature	MULTIEXTRUSION 800	MULTIEXTRUSION 1000	MULTIEXTRUSION 1200
N° uscite standard N° of standard exits	12	14	18
Max chiusure al minuto Max closures per minute	100	100	100
Max tagli al minuto Max. cuts per minute	120**	120**	120**
Produzione max. ripieni (pz/h) Max production for filled biscuits (pz/h)	72000	84000	108000
Produzione max. taglio a filo (pz/h) Max production for filled biscuits (pz/h)	86400	100800	129600
Capacità tramoggia impasto (kg) Hopper capacity for the dough (kg)	53	64	75
Capacità tramoggia ripieno (kg) Hopper capacity for the filling (kg)	32	38	44
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	1100x1900x2000	1100x2100x2000	1100x2300x2000
Peso lordo (kg) Gross weight (kg)	2200	2400	2600
**mechanical device			


I dati riportati in tabella non sono da ritenersi vincolanti. L'azienda si riserva la facoltà di modificarli in ogni momento, senza preavviso.  
The information shown on the chart is not binding. We reserve the right to modify it at any time, without any notification.




# CL 600

# CL 600

 Colatrice con sistema di estrusione della pasta di derivazione industriale, costituito da pompe ad ingranaggi abbinato a pompe a lobi. Studiata per lavorare con estrema precisione con due colori, è dotata altresì della possibilità di depositare marmellata sulla superficie dei biscotti, tramite il dispositivo top filling. Produttività e precisione industriali con la facilità d'uso e gli ingombri tipici delle produzioni artigianali.

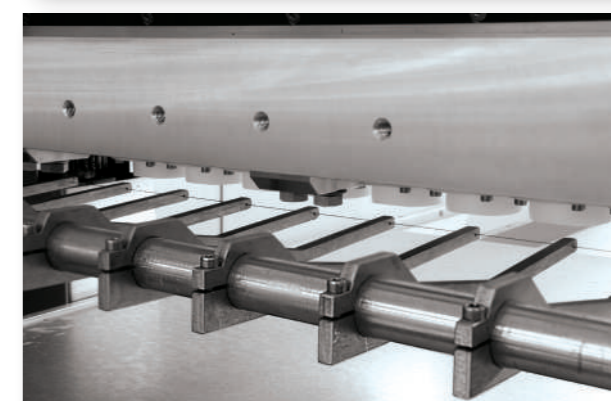
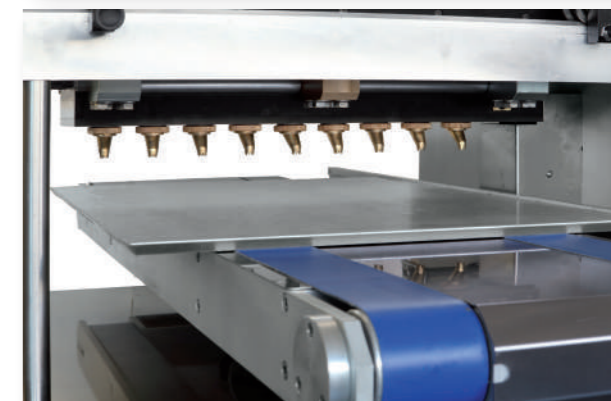
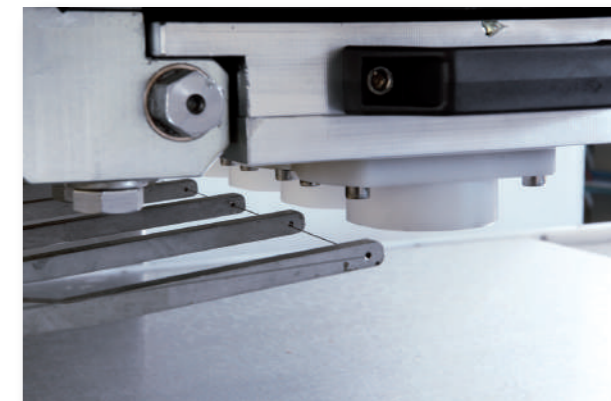
 Dropping machine with extrusion system of industrial origin, composed of gear pumps combined with lobe pumps. Designed to work precisely with two colours, the machine can also be equipped with a jam depositor (top filling device). This machine combines the high production capacity and the precision of the industrial machines with the handiness and the flexible size of the machines used for the handcrafted production.

 Dresseuse avec système d'extrusion de la pâte qui provient du domaine industriel, où les pompes à engrenages sont combinées aux pompes à lobes. La machine a été conçue pour une dépose d'haute précision des biscuits à deux couleurs et peut également être équipée d'une doseuse de confiture (top filling). Cette dresseuse conjugue la précision et l'haute productivité des systèmes industriels avec les dimensions flexibles et la facilité d'utilisation des machines pour les laboratoires artisanaux.

 Отсадочная машина с системой для экструдирования теста промышленного типа, в которую входят шестеренные насосы и насосы с «lobi». Машина спроектирована для работы высокой точностью с двумя видами теста и оснащена устройством для нанесения начинки на верхнюю часть продукта («top filling»). Такая же производительность и точность работы промышленного производства, при легкой эксплуатации и маленьких габаритах оборудования.


Caratteristica Feature	CL 600
N° uscite standard N° of standard exits	9
Max n° cicli al minuto Max. n° cycles per minute	30
Max tagli a filo al minuto Max. cuts per minute	70
Larghezza utile (mm) Width (mm)	600
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	1500x1300xh1700
Peso lordo (kg) Gross weight (kg)	550

I dati riportati in tabella non sono da ritenersi vincolanti.  
L'azienda si riserva la facoltà di modificarli in ogni momento, senza preavviso.  
The information shown on the chart is not binding.  
We reserve the right to modify it at any time, without any notification.






# CL 800-1000-1200

 Colatrice industriale a uno, due o tre colori per alte produttività e grandi varietà di produzione. Configurazione e allestimenti personalizzabili. Ampia scelta di accessori per la produzione di una vastissima gamma di prodotti. Da segnalare la facile estraibilità delle teste per favorire pulizia e sanitizzazione delle parti.

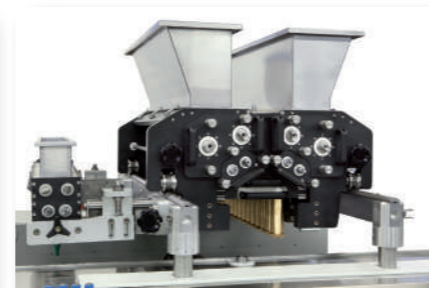
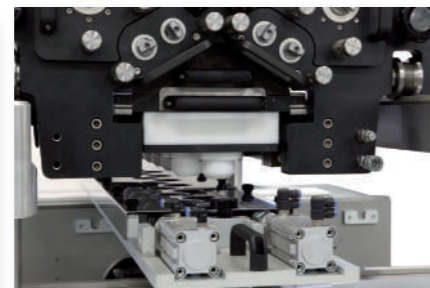
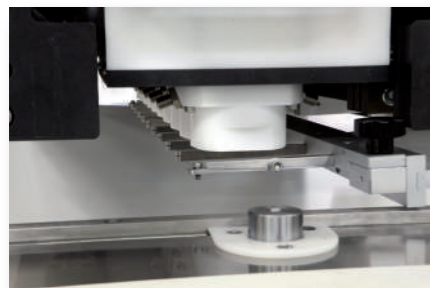
**Caratteristiche tecniche e funzionali principali:**

- sistema di dosaggio con pompe a lobi a camere separate
- possibilità di allestire la macchina con una, due, o tre teste di dosaggio
- possibilità di allestimento con movimento orizzontale e verticale della testata, o solo verticale, o fisso
- accessori per la produzione di biscotti colati, taglio a filo, fig bar, trecchie, ripieni con chiusura a diaframma....


 Dropping machine for one, two and three colours biscuits conceived for big production of several types of products. The configuration of the machine can be tailor-made. Rich choice of accessories for the creation of a wide range of products. The heads can be easily disassembled to easy clean and sanitize every single part.

**Here follow the main technical and functional features:**

- extrusion system with lobe pumps at single chambers
- possibility to equip the machine with one, two or three extruding heads
- the head is available with horizontal and vertical motion, with only vertical motion or fixed
- accessories for the production of dropped biscuits, wire-cut biscuits, fig-bar, twist products and filled and diaphragms closed biscuits...




# CL 800-1000-1200

 Dresseuse industrielle pour biscuits ayant un, deux ou trois couleurs, apte pour une haute productivité et une très vaste variété de produits. Possibilité de personnaliser la configuration et les équipements. Les têtes peuvent être enlevées très aisément, afin de pouvoir nettoyer et assainir toutes les parties.

**Ci-dessous les principales caractéristiques techniques:**

- Système de dosage avec pompes à lobes ayant chambres séparées
- La machine peut être équipée avec une, deux ou trois têtes de dosage
- La tête de la machine est disponible avec mouvement horizontal et vertical, vertical seulement ou fixe
- Accessoires pour biscuits dressés, coupe à fil, barres fruitières, tresses, biscuits fourrés et fermés avec diaphragmes

 Отсаточная машина промышленного типа для одноцветного, двухцветного или трехцветного продукта, когда требуется высокая производительность и широкий ассортимент продукции. ция машины, изготавливаемая на заказ. Большой выбор аксессуаров, позволяющих широкий ассортимент продукции. Важную роль играет возможность снять все головки машины для легкой и полной очистки оборудования.

**Основные технические и функциональные характеристики машины:**

- дозировка при помощи коловратных насосов (с «lobi»), с отдельными камерами
- возможность оснастить машину одной, двумя или тремя головками дозировки
- возможность иметь горизонтальное + вертикальное движение головки, или только вертикальное, или неподвижность головки
- аксессуары для производства отсадного печенья, струнного печенья, печенья типа «открытая палочка» или типа «косичка», и печенья с начинкой внутри, формованные диафрагмами...



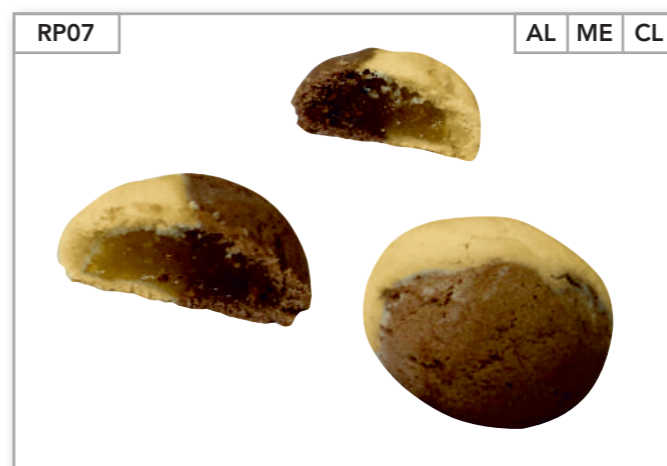
Caratteristica Feature	CL 800	CL 1000	CL 1200
N° uscite standard N° of standard exits	12	14	16
Capacità tramoggia impasto (kg) Hopper capacity for the dough (kg)	53	64	75
Capacità tramoggia ripieno (kg) Hopper capacity for the filling (kg)	32	38	44
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	1100x1900xh2000	1100x2100xh2000	1100x2300xh2000
Peso lordo (kg) Gros weight (kg)	2200	2400	2600

I dati riportati in tabella non sono da ritenersi vincolanti. L'azienda si riserva la facoltà di modificarli in ogni momento, senza preavviso.  
The information shown on the chart is not binding. We reserve the right to modify it at any time, without any notification.



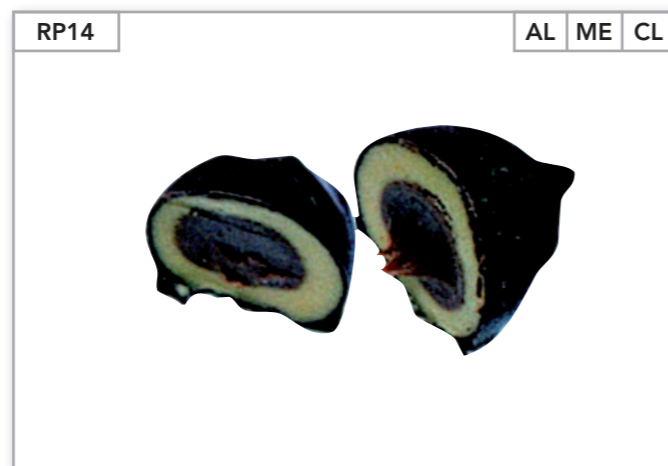
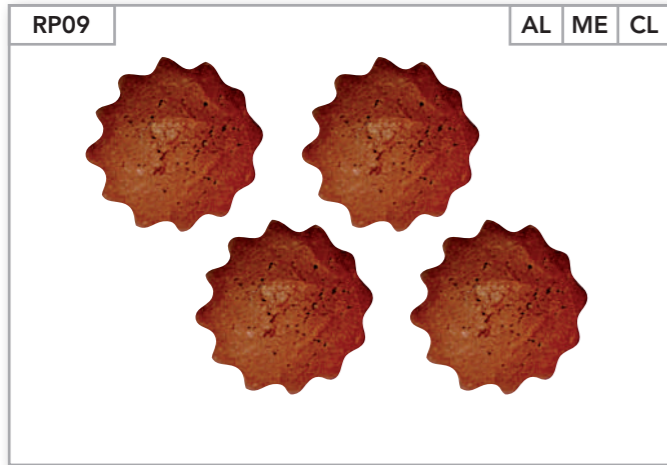


**Libera la tua fantasia!**  
**Set your imagination free!**  
**Dégagez votre imagination!**  
**Дайте волю фантазии!**





Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье

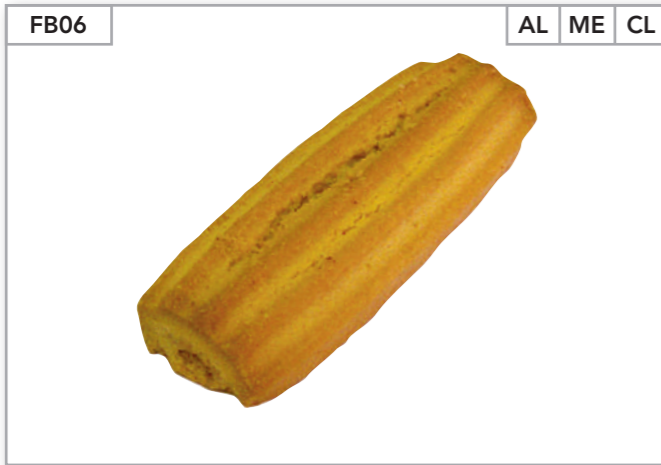


Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье

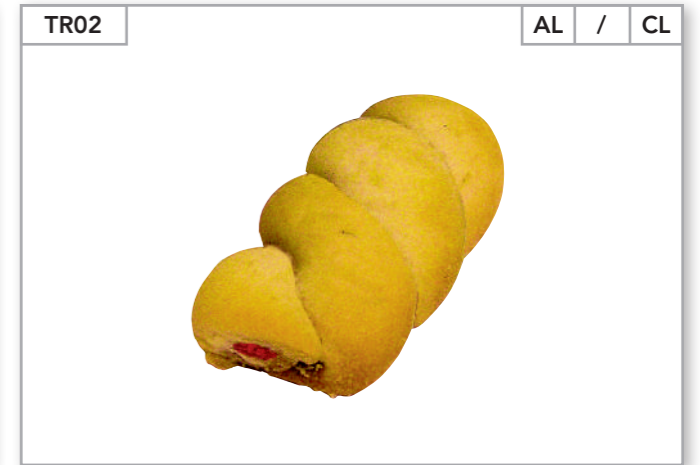




Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье

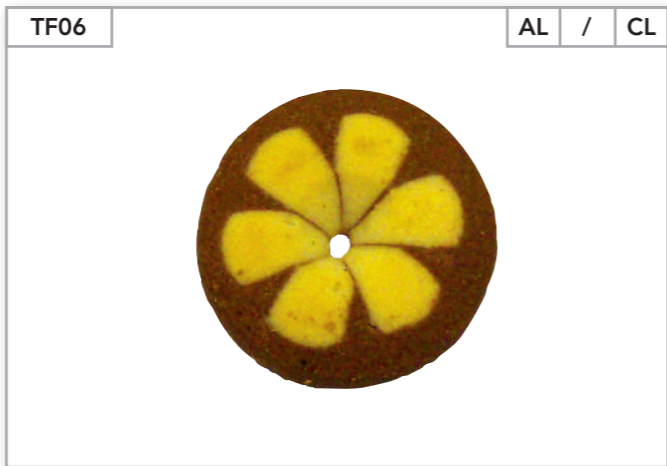


Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье

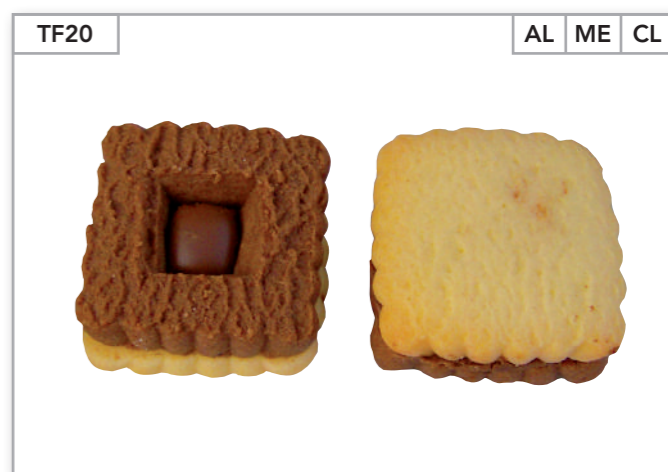
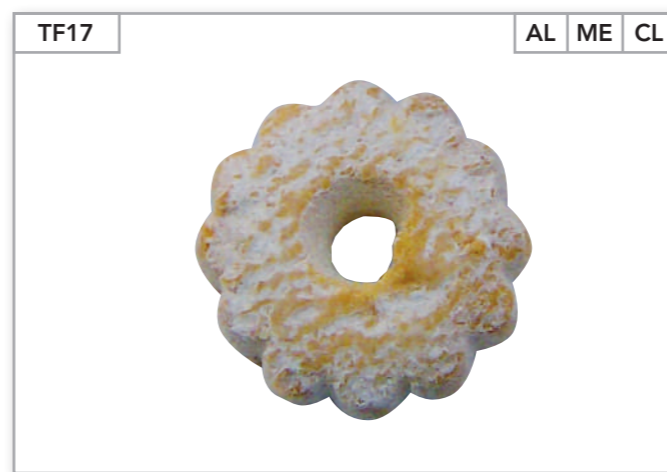
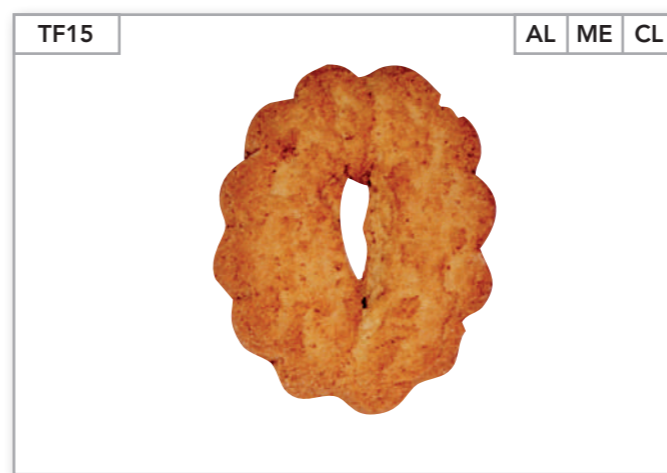




Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье

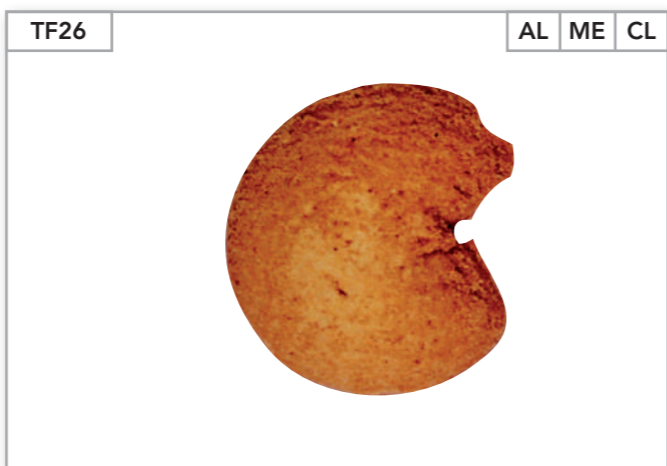


Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье

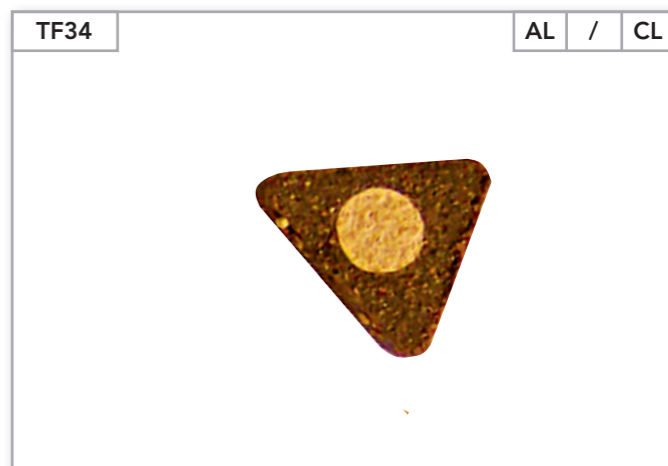




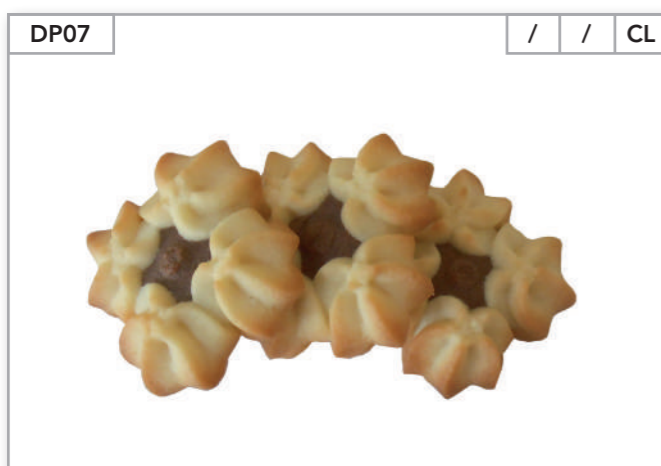
Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье



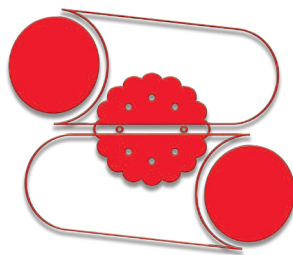
Biscotti • Biscuits • Biscuits • Печенье











**PADOVANI**

Via L. Da Vinci, 244  
45021 Z.I. Crocetta di Badia Polesine (ROVIGO) Italy  
Tel.: +39.0425.594 890  
Fax: +39.0425.594 911

[www.padovani.net](http://www.padovani.net)  
e-mail: [info@padovani.net](mailto:info@padovani.net)

