



MACCHINA FORMATRICE PER TARALLI  
FORMING MACHINE FOR TARALLI

# O-MATIC®



**MINIPAN®**  
food processing machinery



MACCHINA FORMATRICE PER TARALLI  
FORMING MACHINE FOR TARALLI

# O-MATIC®

**Tecnologia al servizio della tradizione.** Il tarallo è un prodotto tipico e inconfondibile della tradizione italiana e, con la sua caratteristica forma ad "O", richiama immediatamente l'abilità dei panificatori artigiani. Nel solco di questa tradizione i progettisti **Minipan** hanno realizzato la nuova generazione di **O-MATIC**, macchine formatrici per taralli ad impadellamento automatico, altamente performanti e capaci di una perfezione esecutiva che mantiene inalterata la forma tipica dei taralli fatti a mano.

**Versatile e flessibile.** Una gamma di accessori studiati su misura rendono **O-MATIC** in grado di produrre taralli, friselle, roschette e grissini dello spessore desiderato, che, con l'ausilio di appositi sistemi di topping, possono essere cosparsi di sale, zucchero, spezie, semi e tutto ciò che la fantasia può suggerire. Con i dovuti accorgimenti **O-MATIC** è inoltre in grado di formare sia taralli attorcigliati che taralli di forma allungata (tarallo "di Barletta", "bussolà").

**Automatica e su misura.** Oltre ai tre modelli ad impadellamento automatico (600, 800, 1600), **O-MATIC** è oggi disponibile in versioni speciali su misura, adatte a produzioni industriali e interfacciabili a bollitori tunnel in continuo di nuova generazione. **O-MATIC** può inoltre essere alimentata in automatico con linee di laminazione e calibratura dedicate.

**Pratica e performante.** Grazie all'ausilio dell'elettronica, le prestazioni di **O-MATIC** sono incredibilmente migliorate, garantendo una ineguagliabile praticità e semplicità d'uso che rendono semplici e rapide operazioni come la regolazione di diametro, forma e congiunzione dell'anello, con la possibilità di memorizzare le diverse ricette.

**Technology and tradition.** Taralli is a typical product of the Italian bakery tradition, and with its characteristic "O" shape reminds us immediately of the ability of the artisan bakers. Following in this tradition, **Minipan** designers engineered the new generation of **O-MATIC**, the fully automatic forming machine for taralli with automatic placement on trays that joins great performance with a perfect forming feature and maintains unchanged the typical shape of the hand made rings.

**Versatile and flexible.** A wide range of accessories designed on measure lets **O-MATIC** produce taralli, friselle, rosquillas and breadsticks of the desired thickness, which, with the proper topping devices, can be decorated with salt, sugar, spices, seeds and with everything the baker's fantasy might suggest. With the suitable fittings, **O-MATIC** can even form twisted bagels as well as oblong/oval shaped breads.

**Automatic and customized.** Besides the three standard models featuring automatic placement on tray (600 - 800 - 1600), **O-MATIC** today is also available in special customized versions, suitable for industrial productions, ensuring the possibility to be connected directly to new generation tunnel boilers (also available from **MINIPAN**), or to tunnel ovens.

**O-MATIC** can also be fed automatically with dedicated lamination and sheeting lines. **Practical and fast.** Thanks to the electronics, **O-MATIC** performance has dramatically improved, offering a unique practicality and simplifying many adjustments such as adjusting the rings' shape and diameter, junction of closure, and the new possibility of memorizing various recipes.

**Tecnología al servicio de la tradición.** El "tarallo" es un producto típico e inconfundible de la tradición italiana y, con su particular forma de "O", necesita inmediatamente la habilidad de los artesanos panaderos. En el camino de esta tradición los proyectistas de **MINIPAN**, han realizado la nueva generación de **O-MATIC**, máquinas formadoras para taralli con descarga del producto directamente en las bandejas, de altas performances y capaces de una ejecución perfecta que mantiene inalterada la típica forma de los taralli hechos a mano.

**Versatil y flexible.** Una gama de accesorios estudiados a medida proporcionan a **O-MATIC** la capacidad de producir taralli, friselle, rosquillas y grissines del espesor deseado, que, con la ayuda de específicos sistemas de "topping", pueden ser esparcidos con sal, azúcar, especias, semillas y todo lo que la creatividad pueda sugerir. Con las debidas previsiones **O-MATIC** está en grado de formar tanto taralli enroscados como taralli de forma alargada (tarallo "de Barletta", bussolà).

**Automática y sobre medida.** Además de los tres modelos con descarga del producto directamente en las bandejas (600, 800, 1600), **O-MATIC** está hoy disponible en versiones especiales sobre medida, aptas a producciones industriales e integradas a hervidores de tunnel continuo de nueva generación. **O-MATIC** puede además ser alimentada en automático con líneas de laminación y calibrado dedicadas. Práctica y rendidora. Gracias a la ayuda de la electrónica, las prestaciones de **O-MATIC** fueron increíblemente mejoradas, garantizando una inigualable practicidad y simplicidad de uso que proporcionan simples y rápidas operaciones de regulación de diámetro, forma y unión del anillo, con la posibilidad de memorizar las diversas recetas.

**Practica y rendidora.** Gracias a la ayuda de la electrónica, las prestaciones de **O-MATIC** fueron increíblemente mejoradas, garantizando una inigualable practicidad y simplicidad de uso que proporcionan simples y rápidas operaciones de regulación de diámetro, forma y unión del anillo, con la posibilidad de memorizar las diversas recetas.

**Technologie au service de la tradition.** Le tarallo est un produit typique et incomparable de la tradition italienne. Sa forme caractéristique en "O" fait immédiatement revenir à l'esprit l'habileté de nos artisans boulangers. Dans le sillon de cette tradition, les ingénieurs de **Minipan** ont mis au point une nouvelle génération d'équipements **O-MATIC**, constituée de formeurs pour les taralli avec mise sur plaque automatique, hautement performantes et à même de réaliser le produit de manière optimale, ce qui nous a permis de maintenir la forme typique des taralli faits à la main.

**Adaptabilité et souplesse.** Une gamme d'accessoires spécialement étudiés pour cette ligne permettent à **O-MATIC** de produire taralli, friselles, roschettes et grissins de l'épaisseur choisie. En outre, des systèmes de saupoudrage spécifiques peuvent recouvrir ces produits de sel, sucre, épices, graines et de tout ce que l'imagination est à même de vous suggérer. A l'aide des accessoires correspondants, **O-MATIC** peut également produire des taralli torsadés et des taralli de forme allongée ("tarallo de Barletta", "bussolà").

**Automatique et sur mesure.** En plus des trois modèles avec mise sur plaque automatique (600, 800, 1600), **O-MATIC** est aussi disponible aujourd'hui en version spéciale sur mesure, conçue pour la production industrielle et pouvant s'interfacer avec les bouilleurs à tunnel en continu de nouvelle génération. **O-MATIC** peut être alimenté en mode automatique par des lignes de laminage et calibrage spéciales.

**Pratique et performante.** Le recours à l'électronique nous a permis d'améliorer les performances de **O-MATIC** de manière considérable, ce qui a fait de cet équipement un instrument pratique et simple à utiliser, permettant de modifier rapidement le réglage du diamètre, de la forme et de la fermeture de l'anneau et de mémoriser les différentes recettes.

**Technologie im Dienst der Tradition.** Der "Tarallo" (Ringel) ist ein typisches und unverwechselbares Produkt der italienischen Tradition, mit seiner charakteristischen O-Form, ein sofort erkennbares Zeichen des Könnens italienischer Handwerksbäcker. Entsprechend dieser Tradition haben die Planer von **Minipan** die neue Generation der **O-MATIC** Maschinen zum Formen von Taralli mit automatischer Anordnung auf dem Backblech entwickelt; die Maschinen bieten höchste Leistung und perfekte Ausführung in der typischen Form handgefertigter Taralli.

**Vielseitig und Flexibel.** Mit Hilfe einer Reihe von Zubehörteilen, die nach Maß entwickelt wurde, ist **O-MATIC** in der Lage, Taralli, Friselle, Roschette und Grissini mit gewünschter Dicke zu erzeugen, die durch Einsatz der entsprechenden Topping-Systeme mit Salz, Zucker, Gewürzen, Körnern und allem, was die Fantasie hergibt, bestreut werden können. Bei Einsatz entsprechender Hilfsmittel kann **O-MATIC** sogar gewundene oder sogar lange Taralli herstellen (so genannte Taralli "di Barletta", "bussolà").

**Automatisch und nach Maß.** Neben den drei Modellen mit automatischer Anordnung auf dem Backblech (600, 800, 1600), ist **O-MATIC** in Sondermodellen nach Maß erhältlich, die für die industrielle Herstellung geeignet sind, mit Schnittstelle mit Tunnelöfen der neuesten Generation im Dauerbetrieb. **O-MATIC** kann außerdem automatisch mit entsprechenden Walz- und Kalibrierlinien beschickt werden.

**Praktisch und leistungsfähig.** Mit Hilfe der Elektronik wurden die Leistungen von **O-MATIC** deutlich verbessert und garantieren eine unvergleichliche Zweckmäßigkeit und Einfachheit im Gebrauch, die die Operationen, wie Einstellung von Durchmesser, Form und Formung zum Ring einfach und schnell machen und dabei die Möglichkeit bieten, verschiedene Rezepte zu speichern.

**Технология на службе у традиции.** "Таралло", итальянская сушка, - это типичный и ни с чем не сравнимый продукт итальянской традиции. Его "O"-образная форма исторически была вызовом мастерству хлебопеков. Проектировщики компании **МИНИПАН** осуществили новое поколение **O-MATIC**, формовочных машин для таралли с автоматической укладкой на противни, гарантирующих высокую производительность и прекрасное исполнение продукта, сохраняя неизменной форму таралли сделанных вручную.

**Универсальность и гибкость.** Широкая гамма аксессуаров **O-MATIC** позволяют производить на машине таралли, бараночные изделия, хлебные палочки, сухарь заданного диаметра. При совмещении с топлинговыми системами изделия могут быть покрыты солью, сахаром, специями, семенами и всем, чем угодно нашей фантазии. **O-MATIC** может формировать перевитые косичкой таралли и челночок.

**Автоматика и индивидуальный подход.** Помимо трех моделей с автоматической укладкой на противень (600, 800, 1600), сегодня **O-MATIC** представлен в том числе в специальных версиях для промышленных проектов, а также в сочетании с туннельной ошпаркой нового поколения. **O-MATIC** может быть реализован в линии с автоматической подачей, ламинацией и калибровкой теста.

**Практичность и производительность.** Благодаря электронике, достижения **O-MATIC** несравненно улучшились, гарантируя практичность в использовании - упростилась и убыстрилась регулировка диаметра, формы и закрытия кольца, с возможностью сохранять различные рецептуры.



Taralli all'uovo glassati - Italia  
Sugar coated egg taralli - Italy



Rinkeli - Finlandia  
Rinkeli - Finland

O-MATIC® 600

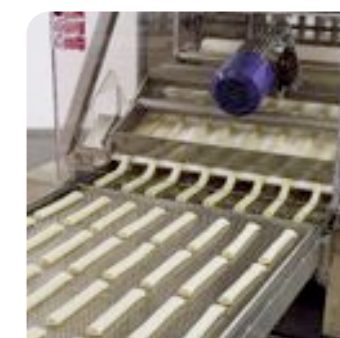


Grissini - Italia  
Grissini - Italy

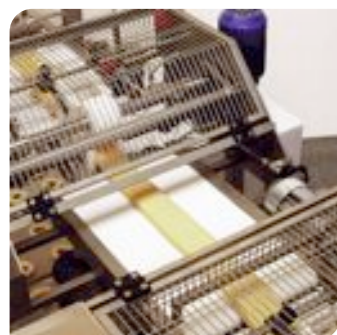


Versatilità al servizio della creatività. Flessibile e performante, O-MATIC 600 è l'entry level delle formatrici automatiche per toroidi e grissini Minipan. Grazie ad una dotazione di accessori personalizzabili sempre più ricca, forma e dimensione del prodotto non sono più un limite. La ricerca sulla semplicità di utilizzo, hanno reso O-MATIC 600 la macchina perfetta per i produttori più creativi, sempre alla ricerca di nuove referenze. Adatta a teglie da 400 a 600mm di larghezza utile, O-MATIC 600 è la macchina che meglio incarna la filosofia Minipan: automazione incrementabile nel tempo. O-MATIC 600 infatti, gestita interamente a mezzo PLC, nasce già predisposta ad integrarsi con bollitori automatici a tunnel, linee di laminazione/alimentazione automatiche e sistemi di movimentazione teglie e caricamento automatico di carrelli per forni rotor.

Versatility to serve creativity. Flexible in production, O-MATIC 600 is the entry level of Minipan's automatic forming machines for taralli and grissini. Due to its improved optional fittings, shape and dimensions of the product are virtually unlimited. Our research on simplicity of use makes O-MATIC 600 the perfect tool for the most creative bakers. Suitable for trays from 400 to 600mm of useful width, O-MATIC 600 is the essence of Minipan's spirit: automation open to improvements. O-MATIC 600, with its complete PLC control, is delivered ready to be integrated with tunnel boilers, dough sheeting/feeding lines, baking pans motorized conveying and automating rack loading machines.



Formatura grissini  
Grissini forming



Fase di formatura  
Forming phase

Rulli calibratori per versione BAT  
Gauging rollers - BAT version



Pistone battitore per versione BAT  
Piston beater - BAT version





## O-MATIC® 800

Rosquitas trezadas - Equador  
Rosquitas trezadas - Equador



Koulouri - area mediterranea  
Koulouri - mediterrean area

Grazie al classico caricamento pasta dal lato (detto “a pianoforte”), O-MATIC 800 è perfetta per integrarsi a linee di laminazione/alimentazione automatiche. Robusta e sicura, O-MATIC 800 è ideale per essere completata da moduli di topping per olio, sale, sesamo, spezie e aromi di qualsiasi genere. L'interfaccia con bollitori a tunnel e sistemi di movimentazione teglie e caricamento automatico di carrelli per forni rotor, è quanto mai semplificata, per rendere O-MATIC 800 un sistema di produzione toroidi e grissini flessibile e facilmente incrementabile. Riduzione dell'apporto di manodopera ed elevata precisione di pezzatura: le necessità dei produttori più esigenti sono i nostri obiettivi.

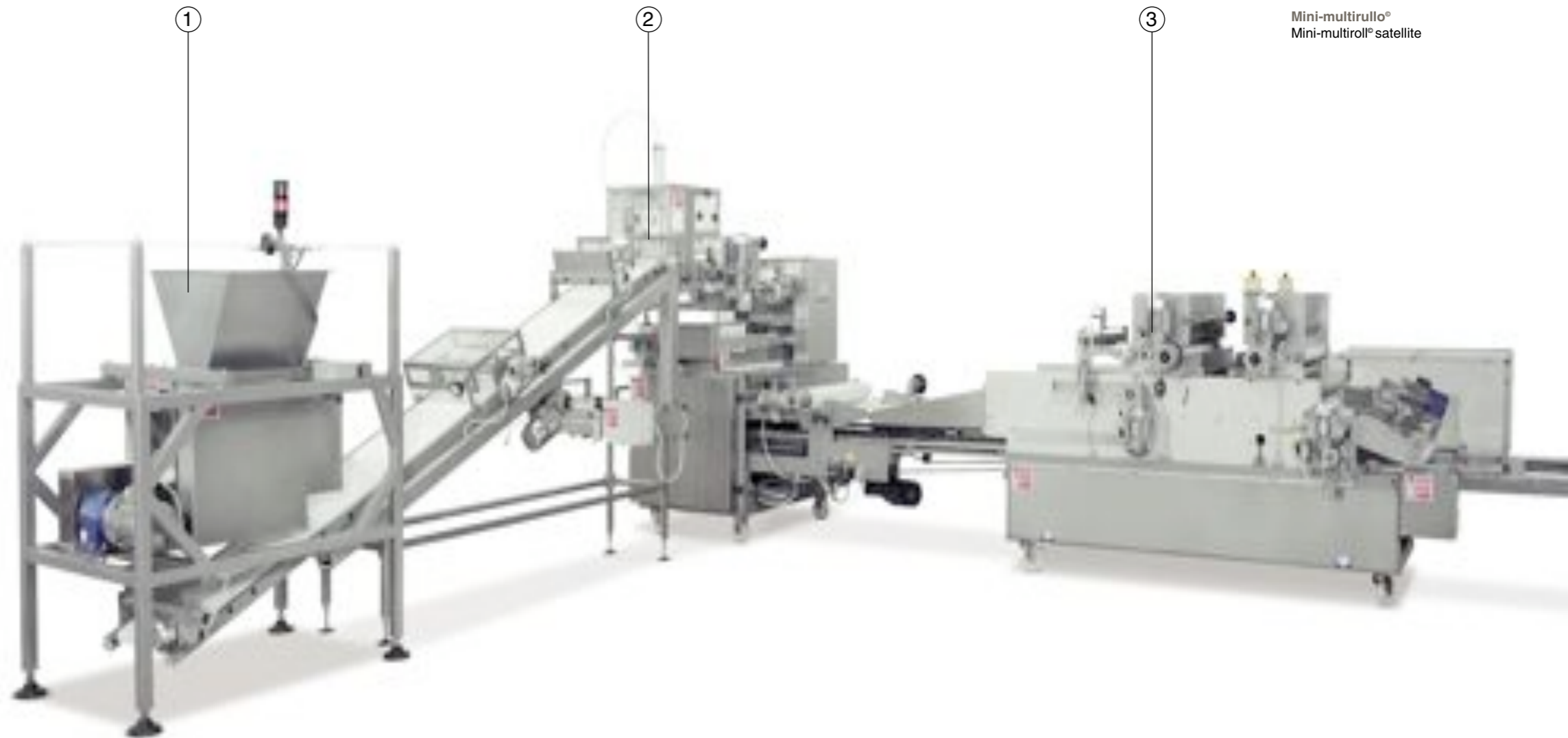
Lateral dough loading enables compact sheeting lines to perfectly feed the O-MATIC 800. Robust and reliable, the O-MATIC 800 connects easily to oil, salt, seed or spice topping systems. The interface with tunnel boilers or automatic rack loading is seamless making O-MATIC 800 taralli and grissini lines as flexible as they are expandable. Labor reduction, precision and consistent production realizes our goal to solve the problems of the most demanding bakers, clients and producers.

1. Mandapasta estrusore
  2. Macchina formatrice
  3. Modulo topping
1. Dough extruder
  2. Forming machine
  3. Topping unit



Mini-multirullo®  
Mini-multiroll® satellite

## O-MATIC 800 BAT





Friselle - Italia  
Friselle - Italy

O-MATIC® 1000-2600



Crostini - Italia  
Crostini - Italy

Suhariki - Russia  
Suhariki - Russia



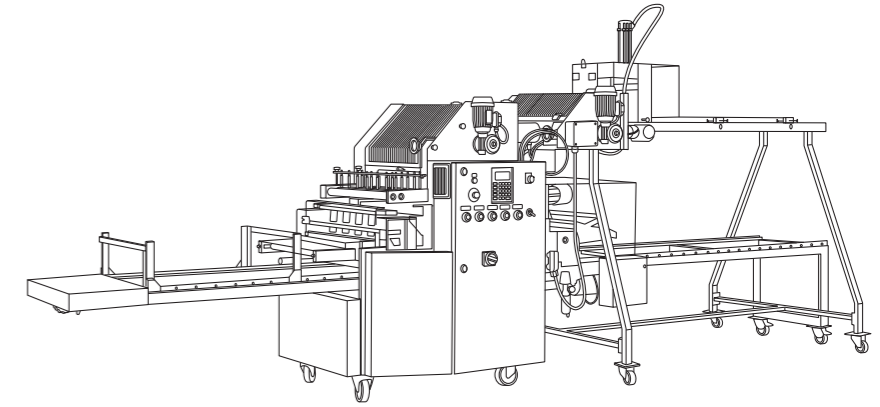
O-MATIC 1600

L'eccellenza della gamma è rappresentata da macchine formatrici robuste e sicure, studiate per un severo impiego produttivo. Con larghezze utili da 1000 a 2600 mm, le O-Matic industriali, sono adatte a consegnare il prodotto su teglia o direttamente su nastri per forni a tunnel.  
Le elevate performance sono supportate da un ventaglio di soluzioni di laminazione/preparazione della pasta senza paragoni, dettate dalla più elevata personalizzazione disponibile. Una grande capacità di adattamento alle ricette artigianali per industrializzare senza compromessi, per dare forma al gusto della tradizione.

The top level of the range is populated by a series of reliable and extremely durable machines intended for the most strenuous production environments. Having useful widths from 1000 to 2600mm, the industrial O-MATIC line is suitable for automatic panning or direct loading on tunnel ovens. Their high performance capability is supported by an endless and unique selection of dough sheeting and preparation solutions, driven by the highest customization available on the market. With tremendous respect for the artisan recipes, we industrialize production without any compromise, and give taste to the shape of tradition.



1. O-MATIC 2600
  2. Mandapasta
  3. Stazione di calibratura (cilindri Ø 300 mm)
  4. Penna di consegna
  5. Barra di rotazione a imbuto
1. O-MATIC 2600
  2. Dough chunker
  3. Gauging unit (cylinders Ø 300 mm)
  4. Product delivery belt
  5. Rotating tubes bar



# O-MATIC®

## PERSONALIZZAZIONI

### CUSTOMIZED

Taralli attorcigliati  
Twisted taralli

Taralli oblunghi  
Oval taralli



1. Dispositivo attorcigliatore
  2. Dispositivo taglia grissini
  3. Bollitore automatico
1. Twisting device
  2. Grissini guillotine cutter
  3. Automatic tunnel boiler

	OMX 600	OMX 600 BAT ATORCC	OMX 800	OMX 800 BAT	OMTC 1600
<b>Lunghezza con prolunga</b> Length with extension	5100 mm	5200 mm	4550 mm	4550 mm	4240 mm
<b>Lunghezza senza prolunga</b> Length without extension	4400 mm	5200 mm	3300 mm	3300 mm	2970 mm
<b>Larghezza</b> Width	1100 mm	1400 mm	2400 mm	3250 mm	2450 mm
<b>Altezza</b> Height	1610 mm	2240 mm	1551 mm	2132 mm	1540 mm
<b>Peso</b> Weight	682 Kg	6882 Kg	1000 Kg	1100 Kg	1450 Kg
<b>Potenza impegnata</b> Power installed	2,5 KW	3,4 KW	3,6 KW	4 KW	5,5 KW
<b>Produttività taralli</b> Taralli Productivity	60-200 Kg/h (52 bpm-max)	60-200 Kg/h (52 bpm-max)	80-270 Kg/h (52 bpm-max)	80-270 Kg/h (52 bpm-max)	160-540 Kg/h (52 bpm-max)
<b>Produttività grissini e filoni per crostini</b> Grissini and crostini logs productivity	80-400 Kg/h (60 bpm-max)	80-400 Kg/h (60 bpm-max)	100-530 Kg/h (60 bpm-max)	100-530 Kg/h (60 bpm-max)	20-1000 Kg/h (60 bpm-max)

MINIPAN. DIAMO FORMA AL GUSTO.®  
MINIPAN. TASTE SHAPERS.®



pasticceria e biscotti



taralli



grissini



pane



**MINIPAN**®

food processing machinery

MINIPAN® s.r.l. via Trebeghino, 47 - 48024 Massa Lombarda (Ra) - Italy

tel: +39.0545.971593 - fax: +39.0545.971595

web: [www.minipan.com](http://www.minipan.com) - e-mail: [minipan@minipan.com](mailto:minipan@minipan.com)



con il contributo della:

 Regione Emilia-Romagna