



MAiA

---

Gamma pizzeria  
Gamme pizzéria  
Pizza equipment



Made in Italy



# Sommario - Index

---

**FORNI ELETTRICI - FOURS ELECTRIQUES - ELECTRIC OVENS**

- Mini line .....pag. 3
- Eko line .....pag. 4
- M line .....pag. 5
- Lt line .....pag. 7

**FORNI A GAS - FOURS A GAZ - GAS OVENS.....pag. 11**

- Accessori - accessoires - accessories .....pag. 13

**FORNI ELETTRICI - FOURS ELECTRIQUES - ELECTRIC OVENS**

- Millennium .....pag. 16
- Accessori - accessoires - accessoires .....pag. 18

**IMPASTATRICI - PETRINS - MIXERS - testa fissa - tête fixe - fixed head .....pag. 21**

**IMPASTATRICI - PETRINS - MIXERS - testa sollevabile - tête relevable -  
liftable head .....pag. 23**

**FORMATRICI - FORMEUSES - SHAPERS .....pag. 24**

**STENDIPIZZA - LAMINOIRS - ROLL MACHINES .....pag. 25**

# MINI line

- Forni elettrici professionali con misure e ingombri ridotti. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria.
- Fours électriques professionnels de taille compacte. Contrôle par thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire.
- Professional electric ovens with reduced sizes. Control by independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone.



MINI V

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
1	40	555/460/290h	405/405/110h	230	50-500	2,2	26	562,00



MINI 2V

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
2	40	555/460/535h	405/405/110h	230	50-500	4,4	46	1.063,00

# EKO line

- Forno elettrico costruito in acciaio inox e scocca in lamiera verniciata
  - Piano di cottura in mattoni refrattari
  - Isolamento in lana di roccia ad alta densità
  - Resistenze corazzate
  - Ingombro ridotto
- Four électrique construit en acier inoxydable et coque en tôle peinte
  - Surface de cuisson en briques réfractaires
  - Isolation en laine de roche haute densité
  - Résistances (blindées)
  - Faible encombrement
- Stainless-steel electric oven and shell made of varnished plate
  - Cooking surface made up of refractory bricks
  - High-density mineral wool insulation
  - Armored heating elements
  - Compact dimensions



EKO 4

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
4	35	925/835/335h	700/700/140h	230 / 400	50-500	4,8	50	877,00



EKO 44

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	
8	35	925/835/545h	700/700/140h	230 / 400	50-500	9,6	91	1.220,00

# M line

- Forni elettrici professionali. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna.
- Fours électriques professionnels. Contrôle par thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne.
- Professional electric ovens. Control by independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal illumination.



M 4/36

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
4	36	1010/850/420h	720/720/140h	230 - 400	50-500	6	95	1.088,00



M 44/36

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
8	36	1010/850/750h	720/720/140h	230 - 400	50-500	12	165	1.685,00

# M line



M 6/36

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
6	36	1010/1210/ 420h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	9	137	1.322,00



M 66/36

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
12	36	1010/1210/ 750h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	18	232	2.177,00



# LT line

- Forni elettrici professionali. Controllo con termostati meccanici indipendenti per cielo e platea, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, piano di cottura in pietra refrattaria, pirometro e illuminazione interna. Serie di tre resistenze sia per cielo che per platea, alimentate da teleruttori. Disponibili anche con termoregolatore elettronico con display digitale
- Fours électriques professionnels. Contrôle par thermostats mécaniques indépendants pour le ciel et le plateau, isolation en laine de roche évaporée à haute densité, plan de cuisson en pierre réfractaire, pyromètre et éclairage interne. Série de trois résistances, aussi bien pour le ciel que pour le plateau, alimentées par des contacteurs. Egalement disponibles avec thermorégulateur électronique et affichage digital.
- Professional electric. Control by independent mechanical thermostats for both oven top and bedplate, high-density evaporated dried mineral wool insulation, cooking surface in refractory stone, pyrometer and internal illumination. Series of three heating elements for both oven top and bedplate powered by contactors. Also available with electronic thermoregulator with digital display



## LT 72/4

Optional

Camera interamente in pietra refrattaria  
Chamber entirely made up of refractory stones  
Chambre complètement en pierre réfractaire



N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
4	36	1010/850/420h	720/720/140h	230 - 400	50-500	6	103	1.322,00



## LT 72/44

Optional



Termostato digitale  
Digital thermostat  
Thermostat digital

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
8	36	1010/850/750h	720/720/140h	230 - 400	50-500	12	174	2.074,00

# LT line

## Optional



Termostato digitale | Digital thermostat  
Thermostat digital

## Optional

Camera interamente in pietra refrattaria  
Chamber entirely made up of refractory stones  
Chambre complètement en pierre refractaire



LT 72/6

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
6	36	1010/1210/ 420h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	9	139	1.529,00



LT 72/66

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
12	36	1010/1210/ 750h	720/1080/ 140h	230 - 400	50-500	18	232	2.566,00



# LT line

## Optional



Termostato digitale  
Digital thermostat  
Thermostat digital

## Optional

Camera interamente in pietra refrattaria  
Chamber entirely made up of refractory stones  
Chambre complètement en pierre refractaire



# LT 108/6

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
6	36	1370/850/ 420h	1080/720/ 140h	230 - 400	50-500	9	145	1.762,00



# LT 108/66

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
12	36	1370/850/ 750h	1080/720/ 140h	230 - 400	50-500	18	240	3.110,00

# LT line

## Optionals



Termostato digitale  
Digital thermostat  
Thermostat digital

## Optional

Camera interamente in pietra refrattaria  
Chamber entirely made up of refractory stones  
Chambre complètement en pierre refractaire



### LT 108/9

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
9	36	1370/1210/ 420h	1080/1080/ 140h	230 - 400	50-500	13,2	189	2.151,00



### LT 108/99

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kW	kg	€
18	36	1370/1210/ 750h	1080/1080/ 140h	230 - 400	50-500	26,40	346	3.758,00

# G line

- Linea di **forni a gas**. La particolare forma dei deflettori laterali all'interno della camera di cottura - realizzata interamente in acciaio inox - permette di convogliare il calore verso la parte alta della camera per poi rifletterlo sull'area di cottura. Regolazione indipendente dell'intensità della fiamma di "cielo camera" e piano refrattario.
- Ligne de **fours à gaz**. La forme particulière des déflecteurs latéraux à l'intérieur de la chambre de cuisson réalisée entièrement en acier inoxydable permet de diriger la chaleur vers la partie haute de la chambre de cuisson, pour ensuite la renvoyer sur l'aire de cuisson. Régulation indépendante de l'intensité de la flamme du ciel et du plan réfractaire.
- Line of **gas ovens**. The particular shape of the side deflectors inside the cooking chamber - made entirely of stainless steel - allows the heat to be conveyed towards the upper part of the chamber and then reflected on the cooking area. Independent adjustment of the "sky chamber" flame intensity and refractory surface.



G 4/72

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
4	36	1095/940/470h	720/720/155h	230/1/50	50-500	14,61	132	3.110,00



G 6/72

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
6	36	1095/1300/470h	720/1080/155h	230/1/50	50-500	19,34	161	3.628,00

# G line



G 6/108

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
6	36	1455/940/470h	1080/720/155h	230/1/50	50-500	19,34	166	4.017,00



G 9/108

N. pizzas	Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dim. camera Dim. chambre Chamber dim.	V/Hz	°C	kCal/h	kg	€
9	36	1455/1300/ 470h	1080/1080/ 155h	230/1/50	50-500	25,79	230	4.639,00

# Accessori - accessoires -accessories

## EKO Line- M Line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m³	KG.
SP 4/36	€ 213	37	102 X 89 X H13	0,12	38
SP 44/36	€ 213	35	102 X 89 X H13	0,12	36
SP 6/36	€ 254	47	122 X 101 X H13	0,16	48
SP 66/36	€ 254	45	122 X 101 X H13	0,16	46
KIT ROUTE PER SOSTEGNO/KIT OF CASTORS FOR STANDS   JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 122				

CAPPE ASPIRANTI COOKER HOODS | HOTTES ASPIRANTES |

X4/36-X44/36	€ 570	24	103 X 110 X H25	0,28	26
X6/36-X66/36	€ 622	31	103 X 146 X H25	0,37	33
KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE MOTOR KIT FOR COOKER HOOD   KIT MOTEUR POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 376	3,2	70 X 30 X H22	0,04	4
KIT FILTRO CARBONI ATTIVI PER CAPPASPIRANTE ACTIVE CARBON FILTER KIT FOR COOKER HOOD   KIT FILTRE CHARBONS ATCTIFS POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 181	5	70 X 30 X H22	0,04	6

## LT line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m³	KG.
SP LT72/4	€ 213	37	102 X 89 X H13	0,12	38
SP LT72/44	€ 213	35	102 X 89 X H13	0,12	36
SP LT72/6	€ 254	47	122 X 101 X H13	0,16	48
SP LT72/66	€ 254	45	122 X 101 X H13	0,16	46
SP LT108/6	€ 270	47	138 X 86 X H13	0,15	48
SP LT108/66	€ 270	45	138 X 86 X H13	0,15	46
SP LT108/9	€ 358	59	138 X 122 X H13	0,22	60
SP LT108/99	€ 358	57	138 X 122 X H13	0,22	58
KIT ROUTE PER SOSTEGNO/KIT OF CASTORS FOR STANDS   JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 143	/	/	/	

CAPPE ASPIRANTI COOKER HOODS | HOTTES ASPIRANTES |

		KG.	cm	m³	KG.
F72/4-F72/44	€ 570	24	103 X 110 X H25	0,28	26
F72/6-F72/66	€ 622	31	103 X 146 X H25	0,37	33
F108/6-F108/66	€ 674	30	139 X 110 X H25	0,40	32
F108/9-F108/99	€ 726	39	139 X 146 X H25	0,48	41
KIT MOTORE PER CAPPASPIRANTE MOTOR KIT FOR COOKER HOOD   KIT MOTEUR POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 376	3,2	70 X 30 X H22	0,04	4
KIT FILTRO CARBONI ATTIVI PER CAPPASPIRANTE ACTIVE CARBON FILTER KIT FOR COOKER HOOD   KIT FILTRE CHARBONS ATCTIFS POUR HOTTE ASPIRANTE	€ 181	5	70 X 30 X H22	0,04	6

# Accessori - accessoires -accessories

## LT line elettronico - electronique - electronic

		Dimensioni imballo Dimesions emballage packing dimensions
LT 72/4 D	€ 1.530	120 X 120 X H58*
LT 72/44 D	€ 2.490	120 X 120 X H93*
LT 72/6 D	€ 1.737	140 X 140 X H58*
LT 72/66 D	€ 2.982	140 X 140 X H93*
LT 108/6 D	€ 1.970	160 X 109 X H58*
LT 108/66 D	€ 3.526	160 X 109 X H93*
LT 108/9 D	€ 2.359	153 X 148 X H58*
LT 108/99 D	€ 4.174	153 X 148 X H93*

\* Con termostato digitale | With digital thermostat | Avec thermostat digital |

**SUPPLEMENTO PER OGNI CAMERA  
INTERAMENTE REFRATTARIA**

EXTRA CHARGE FOR FOR EACH  
CHAMBER ENTIRELY REFRACTORY|

SUPPLEMENT PAR CHAMBRE POUR  
VERSION ENTIEREMENT  
REFRACTAIRE|

€

450,00

# Accessori - accessoires -accessories

## G Line

SOSTEGNI STANDS | SUPPORTS |

		KG.	cm	m³	KG.
SP G4/72	€ 226	41	122 X 101 X H13	0,16	42
SP G6/72	€ 253	53	138 X 122 X H13	0,22	54
SP G6/108	€ 285	51	145 X 93 X H13	0,18	52
SP G9/108	€ 358	65	145 X 130 X H13	0,25	66
KIT ROUTE PER SOSTEGNO KIT OF CASTORS FOR STANDS JEU DE ROULETTES POUR SUPPORTS	€ 143	/	/	/	/
RAC. PER SOVRAPPORRE CONNECTION FLUE FOR STACKABLE GAS OVENS   RACCORD POUR FOUR A SUPERPOSER   Ø150 mm	€ 246	6	70 X 30 X H22	0,05	7
RAC. PER SOVRAPPORRE CONNECTION FLUE FOR STACKABLE GAS OVENS   RACCORD POUR FOUR A SUPERPOSER   Ø200 mm	€ 246	6	70 X 30 X H22	0,05	7
RAC. PER SOVRAPPORRE CONNECTION FLUE FOR STACKABLE GAS OVENS   RACCORD POUR FOUR A SUPERPOSER   Ø250 mm	€ 310	8	85 X 45 X H30	0,11	9
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE   CHEMINEE CONTRE-VENT   Ø150 mm	€ 285	3	42 X 42 X H66	0,12	4
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE   CHEMINEE CONTRE-VENT   Ø200 mm	€ 299	5	42 X 42 X H66	0,12	6
CAMINO ANTIVENTO WIND-STOPPER FLUE   CHEMINEE CONTRE-VENT   Ø250 mm	€ 325	8	55 X 55 X H80	0,24	9



# MILLENNIUM

- Forni elettrici modulari con camera passo 35 cm con comandi digitali o manuali elettronici. Nei forni è possibile effettuare sia la cottura tradizionale a mattone (diretta) che quella in teglia (indiretta). Completa modularità e sovrapponibilità con collegamento elettrico separato.
- Regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea tramite controllo elettronico (commutatore 5 posizioni, tuning 20%) o controllo digitale (20 posizioni, tuning 5%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C).
- Pannello comandi raffreddato a ventilazione forzata. Frontale e porta in acciaio inox. Maniglia ergonomica in acciaio inox con impugnature in materiale isolante. Camera cottura in acciaio inox. Vetro porta in materiale vetroceramico. Isolamento in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili. Piano cottura in refrattario alveolare. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Scarico fumi regolabile completo di camino esterno.



- Fours électriques modulaires avec chambre en multiples de 35 cm avec commandes digitales ou électroniques à réglage manuel. Dans ces fours il est possible d'avoir une cuisson de façon traditionnelle sur le plan en briques (directe) ou bien sur des plats à rôti (indirecte).
- Complète modularité et possibilité de superposer les chambres avec branchement séparé. Réglage indépendant des résistances voûte et sol par contrôle électronique (commutateur à 5 positions, réglage 20%) ou contrôle digital (20 positions, réglage 5%).
- Réglage thermostatique de la température par commandes électronique (précision 1 °C). Panneau de contrôles refroidit à ventilation forcée. Façade et porte en acier inox. Poignée ergonomique en acier inox avec manche en matériel isolant. Chambre cuisson en acier inox.
- Vitre porte en matériel vitrocéramique. Isolation en fibre céramique et laine de roche éco-compatibles. Plan de cuisson en réfractaire alvéolaire. Thermostat de sécurité à remise manuelle. Sortie des fumées réglable complète de cheminée extérieure.

- Electric modular ovens with 35 cm modular chamber, with digital or manual electronic controls. The ovens are particularly suited to bake pizza directly on firestone (traditional mode) or indirectly with backing-tin. Complete modularity and superposition with separated electric connections. Independent adjustment for the ceiling and bedplate heating elements through electronic control (5 positions switch, tuning 20%) or digital control (20 positions, tuning 5%). Temperature thermostatic adjustment through electronic control (1 °C accuracy). Control panel cooled by forced ventilation. Stainless steel front part and door. Ergonomic stainless steel handle with insulating material grip. Stainless steel baking chamber. Door glass made of pyroceram. Insulation made of eco-compatible fibrocement and needle rock wool. Baking surface made of cell-like refractory stone. Safety thermostat with manual resetting.
- Adjustable smoke outlet, external chimney included.



# MILLENNIUM



## Comandi Elettronici a regolazione manuale

Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cie-lo e platea tramite commutatori manuali a 5 posizioni (tuning 20%). Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraverso display a led. Interruttore generale ed interruttore illuminazione interna.

## Manual adjustment electronic controls

Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 5 positions manual switches (tuning 20%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accu-racy) and reading through led display. General and inner light switch.

## Commandes électroniques à contrôle manuel

Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances de la voute et du sol par commutateurs manuels à 5 positions (tuning 20%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électro-nique (précision 1 ° C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.

## Comandi digitali

Pannello di controllo con regolazione indipendente delle resistenze di cielo e platea a 20 posizioni (tuning 5%). Regolazione termostatica della tempe-ratura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C) e lettura attraver-so display a led. Interruttore generale e illuminazione interna.

## Digital controls

Control panel with independent adjustment of the ceiling and bedplate heating elements through 20 positions manual switches (tuning 5%). Temperature thermostatic setting through electronic control (1 °C accu-racy) and reading through led display. General and inner light switch.

## Commandes digitales


Panneau de contrôle avec réglage indépendant des résistances voûte et sol à 20 positions (tuning 5%). Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C) et lecture par display à led. Interrupteur générale et allumage intérieure.





# MILLENNIUM


<b>COMANDI ELETTROMECCANICI</b> Electromechanical controls - Contrôles électromécaniques	<b>EM</b>
---	-----------

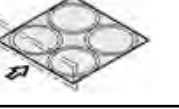
Max Temp. 400°C


	mod. 435E	<div>COD.</div>	<div>kW/Std - Max</div> <div>Volt</div>	<div>DIMENSIONI CAMERA COTTURA</div> <div>Inside dimensions Dimensions intérieures</div> <div>L x P x H cm</div>	<div>DIMENSIONI ESTERNE</div> <div>Outside dimensions Dimensions extérieures</div> <div>L x P x H cm</div>	<div>PESO NETTO</div> <div>Net Weight - Poids Net</div> <div>PESO LORDO</div> <div>Gross Weight - Poids Brut</div> <div>kg</div>	<div>IMBALLO</div> <div>Package</div> <div>Emballage</div> <div>L x P x H cm / m³</div>	<div>Prezzo</div> <div>Price</div> <div>€ EURO</div>
FORNO MILLENN 435 1CAMERA EM 400T 32	OM06541..		3,7 / 6 400 ~ 3N	73 x 73 x 15	105 x 103 x 40	116 / 131	109 x 109 x 56 0,665	2.729


	mod. 635SE							
FORNO MILLENN 635S 1CAMERA EM 400T 32	OM06897..		4,9 / 9,9 400 ~ 3N	73 x 108 x 15	105 x 138 x 40	150 / 180	165 x 113 x 57 1,062	3.876

	mod. 635LE							
FORNO MILLENN 635L 1CAMERA EM 400T 32	OM06919..		5,5 / 10,5 400 ~ 3N	113 x 73 x 15	145 x 103 x 40	159 / 190	165 x 113 x 57 1,062	4.275


	mod. 935E							
FORNO MILLENN 935 1CAMERA EM 400T 32	OM06941..		6,8 / 13,2 400 ~ 3N	113 x 108 x 15	145 x 138 x 40	215 / 234	166 x 150 x 56 1,394	4.893


	mod. 835E							
FORNO MILLENN 835 2CAMERE EM 400T 32	OM06566..		7,2 / 12 400 ~ 3N	73 x 73 x 15	105 x 103 x 73	190 / 209	109 x 109 x 88 1,045	4.666


	mod. 1235SE							
FORNO MILLENN 1235S 2CAMERE EM 400T 32	OM06967..		9,6 / 19,8 400 ~ 3N	73 x 108 x 15	105 x 138 x 73	250 / 285	165 x 113 x 90 1,678	6.439


	mod. 1235LE							
FORNO MILLENN 1235L 2CAMERE EM 400T 32	OM06987..		10,5 / 21 400 ~ 3N	113 x 73 x 15	145 x 103 x 73	271 / 306	165 x 113 x 90 1,678	7.175

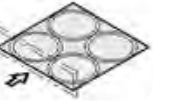
# MILLENNIUM


		Max Temp. 400°C		COMANDI DIGITALI Digital controls - Commandes digitales		DG	
	mod. 435D	kW/Std - Max  Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA Inside dimensions Dimensions intérieures L x P x H cm	DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO Package Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price  € EURO
FORNO MILLENN 435 1CAMERA DG 400T 32	OM06529..	3,7 / 6 400 ~ 3N	73 x 73 x 15	105 x 103 x 40	116 / 131	109 x 109 x 56 0,665	2.729


	mod. 635SD	kW/Std - Max  Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA Inside dimensions Dimensions intérieures L x P x H cm	DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO Package Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price  € EURO
FORNO MILLENN 635S 1CAMERA DG 400T 32	OM06808..	4,9 / 9,9 400 ~ 3N	73 x 108 x 15	105 x 138 x 40	150 / 180	165 x 113 x 57 1,062	3.876

	mod. 635LD	kW/Std - Max  Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA Inside dimensions Dimensions intérieures L x P x H cm	DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO Package Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price  € EURO
FORNO MILLENN 635L 1CAMERA DG 400T 32	OM06930..	5,5 / 10,5 400 ~ 3N	113 x 73 x 15	145 x 103 x 40	159 / 190	165 x 113 x 57 1,062	4.275

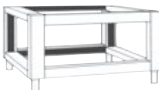


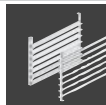
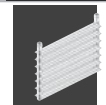


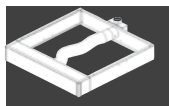
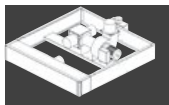
	mod. 935D	kW/Std - Max  Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA Inside dimensions Dimensions intérieures L x P x H cm	DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO Package Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price  € EURO
FORNO MILLENN 935 1CAMERA DG 400T 32	OM06955..	6,8 / 13,2 400 ~ 3N	113 x 108 x 15	145 x 138 x 40	215 / 234	166 x 150 x 56 1,394	4.893

	mod. 835D	kW/Std - Max  Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA Inside dimensions Dimensions intérieures L x P x H cm	DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO Package Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price  € EURO
FORNO MILLENN 835 2CAMERE DG 400T 32	OM06557..	7,2 / 12 400 ~ 3N	73 x 73 x 15	105 x 103 x 73	190 / 209	109 x 109 x 88 1,045	4.666

	mod. 1235SD	kW/Std - Max  Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA Inside dimensions Dimensions intérieures L x P x H cm	DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO Package Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price  € EURO
FORNO MILLENN 1235S 2CAMERE DG 400T 32	OM06976..	9,6 / 19,8 400 ~ 3N	73 x 108 x 15	105 x 138 x 73	250 / 285	165 x 113 x 90 1,678	6.439

	mod. 1235LD	kW/Std - Max  Volt	DIMENSIONI CAMERA COTTURA Inside dimensions Dimensions intérieures L x P x H cm	DIMENSIONI ESTERNE Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO Package Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price  € EURO
FORNO MILLENN 1235L 2CAMERE DG 400T 32	OM06992..	10,5 / 21 400 ~ 3N	113 x 73 x 15	145 x 103 x 73	271 / 306	165 x 113 x 90 1,678	7.175

# MILLENNIUM optionals

		COD.	kW  Volt	DIMENSIONI ESTERNE  Outside dimensions Dimensions extérieures L x P x H cm	PESO NETTO Net Weight - Poids Net  PESO LORDO Gross Weight - Poids Brut  kg	IMBALLO  Package  Emballage  L x P x H cm / m³	Prezzo Price € EURO
		Supporto verniciato Painted stand - Support verni					
	SUPP MILLENN 935 VERN C/PIEDI 0000	OMSU364..		145 x 125 x 90	48 / 63	160 x 78 x 53 0,662	610
		Cella neutra - Neutral chamber - Armoire neutre					
	CELLA MILLENN 935 NEUT SGT PIEDI 0000	OM06510..		145 x 125 x 90	94 / 121	152 x 147 x 91 2,033	1.932
		Cella riscaldata - Heated chamber - Armoire réchauffée					
	CELLA MILLENN 935 230M SGT PIEDI 0000	OM06509..	0,6 / 230-1	145 x 125 x 90	100 / 127	152 x 147 x 91 2,033	2.110
	per Supporti - Cella for Stands - Chambers - pour Supports	OME3L36R0	Set guida teglie (7 piani) - Set of 7 slide-bars for trays Glissières plaques (7)				362
	per Supporti - Cella for Stands - Chambers - pour Supports	OME3L38R0	Kit necessario guida teglie centrale Necessary central element for slide-bars Kit indispensable - élément central glissières plaques				552
	KIT ALZATE 2000.8- SG-TUN BIC D-M-MON 0000	OMBWL00R0	Complessivo alzata (H = 15 cm) Stand group - Kit Rehausses				233
		OM54.00110	Set di 4 ruote (2 con freno) - H = 13,5 cm Set of 4 wheels (2 with brakes) - Ensemble de 4 roues (2 avec freins)				307
		Cappa neutra - Neutral draught cap Hotte d'aspiration neutre					
	CAPPA MILLENN 935 NEUTRA 0000	OMCP015..		145 x 151 x 17	40 / 48	152 x 156 x 53 1,256	638
		Cappa di aspirazione completa - Complete draught cap Hotte d'aspiration complète					
	CAPPA MILLENN 935 230M 0000	OMCP013..	0,25 / 230-1	145 x 151 x 43,7	48 / 56	154 x 149 x 52 1,193	1.865

# SK impastatrici testa fissa - pétrins tête fixe - fixed head mixers

- Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco.
  - Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.
  - temporizzatore di serie
- Construction en acier haute performance et peinture blanche.
  - Cuve, couvercle, spirale et séparateur en acier inoxydable AISI 304.
  - minuterie standard
- Construction in high-performance steel and white painted.
  - AISI 304 stainless steel bowl, lid, spiral and splitter.
  - standard timer



- disponibili in versione due velocità (2V) - ruote optional
- disponibles en version deux vitesses (2V) - option roulettes
- two speeds version available (2V) - castors optional

SK 20

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€
20	16 kg	390/700/630h	ø360 x 210h	230 - 400V 0,75	62	1.203,00

SK 25

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
25	19 kg	390/700/630h	ø360 x 240h	230 - 400V 0,75	63	1378,00	1.550,00

SK 30

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
30	23 kg	470/730/740h	ø450 x 260h	230 - 400V 1,4	87	1.406,00	1.607,00

SK 33

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
33	25 kg	470/730/740h	ø450 x 260h	230 - 400V 1,4	87	1.609,00	1.741,00

# SK impastatrici testa fissa - pétrins tête fixe - fixed head mixers

SK 40	Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
	42	33 kg	470/730/740h	ø450 x 260h	230 - 400V 1,4	87	1.714,00	1.925,00
SK 50	Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
	48	36 kg	530/740/740h	ø450 x 300h	230 - 400V 1,40	105	1.778,00	1.951,00
SK 55	Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
	54	43 kg	530/740/740h	ø500 x 280h	230 - 400V 1,8	103	2.149,00	2.353,00
SK 60	Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
	60	48 kg	570/950/840h	ø500 x 315h	230 - 400V 1,8	148	2.911,00	3.038,00
SK 75	Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	
	75	65 kg	620/980/840h	ø550 x 315h	230 - 400V 1,8	160	3.696,00	



4RUO

- set di ruote
- set of castors
- jeu de roulettes

46,00

# TC impastatrici testa sollevabile - pétrins tête relevable - liftable head mixers



- Construction en acier haute performance et peinture blanche.
  - Cuve, couvercle, spirale et séparateur en acier inoxydable AISI 304.
  - minuterie standard
- Costruzione in acciaio ad alto rendimento e verniciato bianco.
  - Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304.
  - temporizzatore di serie
- **disponibili in versione due velocità (2V)** - ruote optional
  - **disponibles en version deux vitesses (2V)** - option roulettes
  - **two speeds version available (2V)** - castors optionals

## TC 12

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
15	12 kg	690/335/630h	Ø317 x 210h	230 - 400V 0,9-0,75 (3)	78	1.408,00	1.596,00

## TC 18

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
20	18 kg	715/380/630h	Ø360 x 210h	230 - 400V 0,9-0,75 (3)	83	1.497,00	1.685,00

## TC 25

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
33	25 kg	785/420/700h	Ø400 x 260h	230 - 400V 1,1	113	1.753,00	1.953,00

## TC 38

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
40	38 kg	830/470/770h	Ø452 x 260h	230 - 400V 1,5	128	1.942,00	2.142,00



# TC impastatrici testa sollevabile - pétrins tête relevable - liftable head mixers

## TC 44

Litri vasca Litres cuve Bowl liters	Peso pasta Poids pâte Dough weight	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Dimensioni vasca Dimensions cuve Bowl dimensions	V/Kw	kg	€	2V €
50	44 kg	870/520/770h	ø500 x 270h	230 - 400V 1,5	138	2.120,00	2.290,00



### 4RUO

- set di ruote
- set of castors
- jeu de roulettes

46,00

# PF formatrici a caldo - formeuses à chaud - heated pizza form



- La formatrice PF è la macchina ideale per la formatura rapida di dischi per pizza.
  - piatti cromati
  - regolazione rapida dello spessore del disco di pasta
  - controllo separato della temperatura dei piatti
  - controllo elettronico del tempo di pressione
- La formeuse PF est la machine idéale pour une préparation rapide des disques à pizza.
  - plats chromées
  - réglage rapide de l'épaisseur du disque de pate
  - contrôle séparé de la température des plats
  - contrôle électronique du temps de pression
- The PF moulder is the ideal machine far the quick moulding of pizza bases
  - chromed plates
  - quick adjustment to the thickness of the pizza base
  - separate control of the temperature of the plates
  - electronic control of the pressure time

Mod.	ø Piatto mm ø Plat mm ø Plate mm	Peso pasta gr Poids pâte gr Dough weight gr	Volt	Potenza motore Puissance moteur Motor power	kg	€
PF 33	330	100 - 270	400/50/3	0,50	100	3.600

Mod.	ø Piatto mm ø Plat mm ø Plate mm	Peso pasta gr Poids pâte gr Dough weight gr	Volt	Potenza motore Puissance moteur Motor power	kg	€
PF 45	450	100 - 500	400/50/3	0,55	130	4.600



# ROLL dilaminatrici - laminoirs - dough sheeter

- Lo spessore è regolabile a piacere da 0 a 5 mm
  - La macchina è dotata di una scheda di sicurezza come da normativa CE
  - Tutte le macchine sono dotate di pedale di serie
  - Struttura interamente costruita in acciaio inox
- L'épaisseur est réglable de 0 à 5 mm.
  - La machine est équipée d'une fiche de sécurité conformément à la Législation Communautaire
  - Toutes les machines sont équipées d'une pédale
  - Structure complètement en acier inoxydable
- The thickness is adjustable: 0 - 5 mm
  - The sheeter is equipped with a safety data sheet complying with the EC legislation
  - All sheeters have a standard pedal
  - The whole structure is made of stainless steel



## ROLL 30



**Pedale di serie**  
Fix pedal included  
Pédale standard

Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Peso pasta Poids pâte Dough weight	V/Hz	kg	€
14÷31	44/34/64h	80÷210	230	27	978,00



## ROLL 40



**Pedale di serie**  
Fix pedal included  
Pédale standard

Ø (cm)	Dim. esterne Dim. ext. Ext. dim.	Peso pasta Poids pâte Dough weight	V/Hz	kg	€
26÷40	54/39/74h	210÷600	230	34	1.083,00







**MAIA s.r.l.**  
**Via Due Fonti 136/E**  
**62100 Macerata (MC) - Italia Tel**  
**+39 0733 493140**  
**Fax +39 0733 494112**  
**Email: [info@maia-italia.com](mailto:info@maia-italia.com)**  
**[www.maia-italia.com](http://www.maia-italia.com)**



Made in Italy

