



OFFICINE MECCANICHE SIGNORELLO

**COSTRUZIONE IMPIANTI
PER LA PRODUZIONE DI TORRONE
E PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA**

**CONSTRUCTION INSTALLATIONS
ET MACHINES POUR LA CONFISERIE
INSTALLATIONS COMPLETS
POUR LA PRODUCTION DE NOUGAT**

**PLANTS FOR THE NOUGAT PRODUCTION
COSTRUCTION OF CONFECTIONARY
INDUSTRY PLANTS**

**CONSTRUCCIÓN DE EQUIPOS
COMPLETOS PARA LA PRODUCCIÓN DE TURRÓN.
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA DEL DULCE**

La nostra azienda, presente sul mercato dal 1970, ha prodotto impianti e singoli macchinari atti a soddisfare le più svariate esigenze di ciascun cliente, maturando così una notevole esperienza nel campo dell'industria dolciaria.

La conoscenza acquisita ci porta oggi a poter offrire ai nostri clienti una vasta gamma di macchinari per la produzione di torrone morbido e/o friabile, prodotti a base di frutta secca e zuccheri cotti, marzapane, pasta di mandorla e per altre esigenze specifiche.

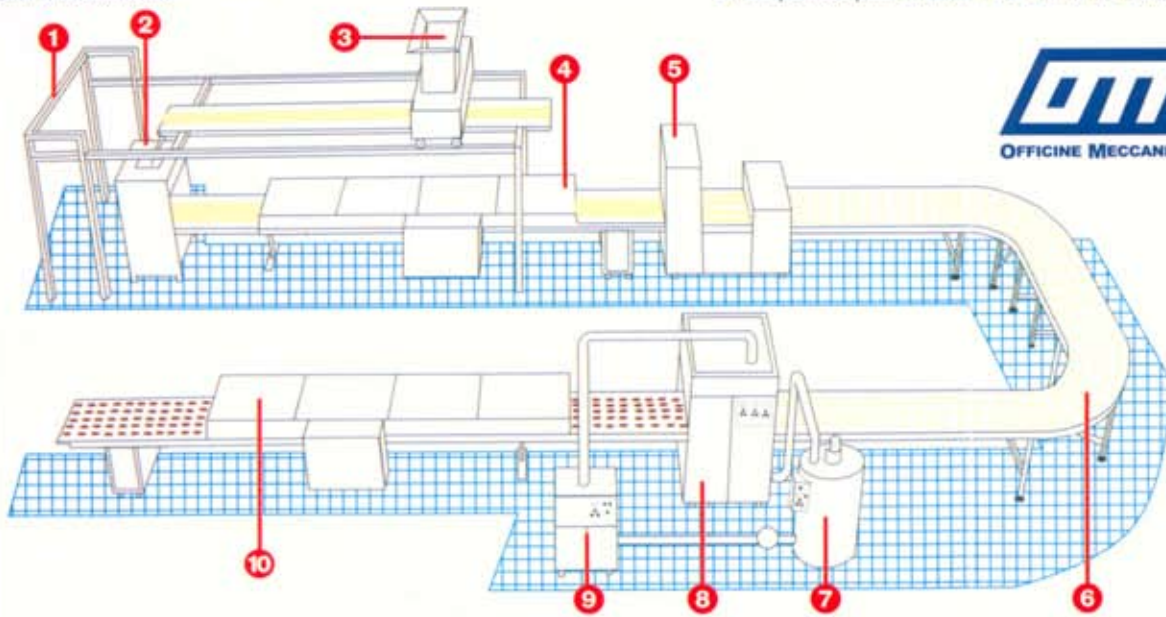
L'impianto OMS, progettato per la produzione di torrone morbido e/o friabile, è anche in grado di poter realizzare i più svariati tipi di prodotti a barra. La capacità di produzione dei nostri impianti per torrone va da 50 a 650 Kg./ora. Le nostre macchine servono per mescolare, cuocere, estrudere/trafilare, raffreddare, tagliare e ricoprire. Per qualsiasi prodotto vogliate realizzare, contattate il nostro ufficio tecnico.

Our company, on the market since 1970, has produced plants and equipment able to meet the most varied customer's needs. As years went by, we gained a considerable experience in the confectionery industry field, which allows us to offer our customers a broad range of machinery for the production of soft and/or crumbly almond nougat, sugar- and dried fruit-based products, marzipan, etc..

O.M.S. plants, designed for the production of soft and/or crumbly almond nougat, also allow the production of several kinds of bar products. Production capacity plants ranging from 50 to 650 Kg. for hour. Our machines are used for mixing, cooking, for extruding/drawing, cooling, cutting and coating. Should you need to produce any of such products, you can contact our technical staff at the reference address and numbers provided.

- 1** Sollevatore per carrello spola - **2** Estrusore con nastro di alimentazione - **3** Carrello spola - **4** Tunnel di raffreddamento e/o riscaldamento - **5** Taglierina automatica - **6** Nastro trasportatore curvo a 90° - **7** Scioglitore per cioccolato - **8** Ricopritrice - **9** Temperatrice - **10** Tunnel di raffreddamento

- 1** Lévateur de chariot canette - **2** Estrusore avec tapis roulant d'alimentation - **3** Chariot canette - **4** Tunnel de refroidissement ou réchauffement - **5** Cisaille automatique - **6** Tapis roulant transporteur à virage de 90° - **7** Couve de fusion pour chocolat - **8** Enrobeuse - **9** Tempereuse pour chocolat - **10** Tunnel de refroidissement



OMS
OFFICINE MECCANICHE SIGNORELLO

- 1** Conveyor truck lifter - **2** Extruder with feeder conveyor - **3** Conveyor truck - **4** Tunnel - **5** Automatic cutter - **6** Conveyor belt with a curve of 90° - **7** Chocolate melter - **8** Coating machine - **9** Machine to maintain even temperature - **10** Cooling Tunnel

- 1** Elevador por carro movil - **2** Extrusora con cinta de alimentación - **3** Carro movil - **4** Tunnel para enfriar/calentar - **5** Cortadora automatica - **6** Cinta transportadora a vuelta de 90° - **7** Licuadora de chocolate - **8** Maquinaria para recubrir con chocolate - **9** Temperatriz por chocolate puro - **10** Tunnel para enfriar

Notre entreprise, présente sur le marché du 1970, elle a produit installations et singuliere machinerie actes à satisfaire les plus divers exigences de chacun de clients, elle est en train mûrir ainsi une considérable expérience dans le domaine de confiserie.

La connaissance acquise nous porte aujourd'hui à pouvoir offrir à nôtres clients une grande gamme de machinerie pour la production de nougat souple or friable, produits à base des fruits secs et sucres, massepain, pâte d'amande e pour autres exigences spécifique.

L'installation O.M.S. projeté pour la production de nougat souple or friable, il est aussi à même de pouvoir réaliser les plusieurs genres de produits à barres.

La capacité de production des installations pour nougat de nous produit, elle va de 50 à 650 Kg/heure.

Nôtre machines servent pour mélanger, cuire, tréfiler, refroidir, couper et recouvrir.

Pour n'importe quel produit vous vouliez réaliser, vous contactez notre bureau technique.

Nuestra empresa está presente en el mercado desde 1970, construyendo maquinaria y equipos capaces de satisfacer en cada momento las exigencias del cliente.

La experiencia adquirida nos permite ofrecer una amplia gama para la elaboración de turrone y mazapanes en todas sus variedades.

El equipo OMS, está proyectado para la producción continua de turrón. Se trata de un sistema de laminado y corte de tabletas apto para una amplia gama de productos.

Las capacidades de producción de nuestras máquinas oscilan entre 50 y 650 Kg./hora. Disponemos, además, de todo un completo sistema, formado por cocinadoras, mezcladoras, extrusoras, cortadoras y bañadoras, con las correspondientes instalaciones de frio y calor que se precisen en los procesos.

Para recibir información sobre nuestras máquinas o posible tratamiento de productos, comuniquen con nuestra oficina técnica.



OFFICINE MECCANICHE SIGNORELLO

Costruzione impianti per la produzione di torrone

Via Pietro Micca, 3 • 95030 Ragalna (Ct) - Italy
Tel. +39 095 7971157 - Fax +39 095 7971030