



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

*International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery*



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

*Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta*

## **SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM**

**RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:**

**O.M.D.G.**

**NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:**

**PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:**

<b>Panificazione/Bakery</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Pizza/Pizza</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Pasticceria/Pastry</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Pasta Fresca/ Fresh Pasta</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Dolciario/Confectionery</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Gelato/Ice Cream</b>	<input type="checkbox"/>

**TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:**

Fondata nel 1986, O.M.D.G. è un'azienda artigiana specializzata nel settore delle lavorazioni meccaniche. Nel 2008 ha ampliato il proprio settore produttivo assorbendo l'azienda ERCAV che da oltre 35 anni progetta e realizza macchine impastatrici. I modelli a disposizione, la cui capacità d'impasto varia dai 6 ai 50 Kg, possono essere muniti di motori trifase, monofase e a due velocità. Vasca, spirale, salvamano e piantone centrale sono esclusivamente in acciaio inox. La verniciatura avviene con polveri epossidiche atossiche per alimenti, con colori personalizzabili. Impianti elettrici e dispositivi di sicurezza seguono le norme CE e la garanzia è di 12 mesi. Facili da utilizzare e adatte a qualsiasi impasto, le macchine O.M.D.G. sono ideali per panifici, pasticcerie, pizzerie e ristoranti, ma anche per il semplice uso domestico. Le impastatrici vengono interamente realizzate in azienda personalizzandole sull'esigenza più particolare del cliente.

*Founded in 1986, O.M.D.G. is an artisan company specialized in the field of machining. In 2008 it expanded its manufacturing sector absorbs the company for over 35 years ERCAV that designs and manufactures mixers. The models available, whose ability to mix varies from 6 to 50 kg, can be fitted with three-phase motors, single and two speeds. Bath, spiral, save and central column are exclusively in stainless steel. The paint is non toxic epoxy for food, with customizable color. Electrical systems and safety devices follow the EC rules and the guarantee is 12 months. Easy to use and suitable for any dough, machines OMDG are ideal for bakeries, pastry shops, pizzerias and restaurants, but also for the simple household. The mixers are also fully implemented in the company need more customizing particular customer.*