



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: ORIPAN S.R.L. - VIA FABBRICA 84/A - 38079  
TIONE DI TRENTO**

**NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME: TOUCHMIX – BILANCIA PER GESTIONE RICETTE**

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

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

### TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Max 800 caratteri in italiano *Maximum 800 characters in Italian version*

TouchMix è la nuova bilancia realizzata da ORIPAN con software integrato per lo svolgimento dinamico delle ricette e pesatura guidata degli ingredienti, il tutto garantito da un PC touch-screen con IP 55.

Tramite il software "TouchMix Pasticceria" è possibile mettere a punto un ricettario elettronico, con l'inserimento dei singoli ingredienti, dei tempi d'impasto, dei processi d'esecuzione e delle pause di lavorazione, con suggerimenti visivi, vocali ed immagini.

Il software a bordo macchina è in grado di gestire il ricettario elettronico realizzato, evitando tutte le complicazioni ricorrenti di un ricettario manuale e consentendo una rapida ricerca della ricetta per categoria. Impostando le quantità di prodotto da ottenere, provvede a ricalcolare le dosi esatte degli ingredienti da utilizzare, eliminando qualsiasi errore di calcolo.

Grazie alla gestione stampe si ottengono schede prodotto complete di tutti i dati necessari.

Max 800 caratteri in inglese *Maximum 800 characters in English version*

TouchMix is the new weigher with integrated software from Oripa to perform recipes and ingredients guided weighing. The operations are guaranteed by touch screen with IP 55 protection code.

Through the "TouchMix Pasticceria" software, an electronic recipe book can be organized, by inserting ingredients, times for dough making, processes and breaks, with visual and sound indications.

The software housed in the machine can control the electronic recipe book, thus avoiding any possible inconvenience that might occur with a manual recipe book, and offering a quick search of recipe by category. By setting the quantity of product to obtain, it processes the exact doses of the ingredients to be used, to eliminate any miscalculation. Thanks to the print management, it is possible to have charts with all the necessary data.