



MAZZETTI RENATO

GENERAL
CATALOGUE
CATÁLOGO
GENERAL



+50

DELIGHTS SINCE 1972





A SWEET
TALE SINCE
1972

UNA DULCE HISTORIA DESDE

The history of our company began with a revolutionary idea of our founder, **Renato Mazzetti**. After a long working experience in a primary company producing machines for the chocolate industry, he decided to create his own company to pursue his dream of a fast, efficient and economical process for the production of chocolate: the ball mills refiners. Mazzetti Renato was the first to patent this technology for the processing of chocolate and opened his own company in **1972**. From this first revolutionary step in 1972 **Mazzetti Renato S.r.l.** has grown from the production of single machines to complete lines and installations for the processing of chocolate. Among our products are installations for the production of spreadable creams,

chocolate bars and pralines with the widest variety of inclusions and fillings, chocolate centres to be used as bases for sugar coated dragees, chocolate drops to be used in bakery products, chocolate to be used for ice cream coating, etc.. Mazzetti Renato S.r.l. is based in the **outskirts of Milan** and has been focusing on highly skilled personnel and a customer-oriented philosophy since its foundation. **In over 50 years** many customers around the entire world have the benefit of our machines and our outstanding assistance, from world known multinationals to medium small private ventures all over the world. They have had our full support in entering the profitable and sweet chocolate world.



Desde el 1972 nuestra experiencia a tu servicio. Los primeros en patentar el molino a esferas para el refinamiento y el conchado del chocolate.

*La historia de nuestra empresa comenzó con una idea revolucionaria de nuestro fundador, **Renato Mazzetti**. Después de una larga experiencia laboral en una de las principales empresas de fabricación de máquinas para la industria del chocolate, decidió crear su propia empresa para perseguir su sueño de un proceso rápido, eficiente y económico para la producción de chocolate: las refinadoras o molinos de bolas. Mazzetti Renato fue el primero en patentar esta tecnología para el procesamiento de chocolate y abrió su propia empresa en **1972**. Desde este primer paso revolucionario en **1972 Mazzetti Renato S.r.l.** ha crecido, desde la producción de máquinas individuales hasta líneas completas e instalaciones para el procesamiento de chocolate. Entre nuestros productos se encuentran instalaciones para la producción de cremas*

Our experience dates back to 1972.
First to patent the ball mills chocolate refiner.

*untables, barras de chocolate y bombones con la más amplia variedad de inclusiones y rellenos, centros de chocolate para usar como bases para gageas recubiertas de azúcar, gotas de chocolate para usar en productos de panadería, chocolate para la cobertura de helados, etc. Mazzetti Renato S.r.l. tiene su sede en **las afueras de Milán** y se ha centrado en personal altamente calificado y una filosofía orientada al cliente desde su fundación. **En más 50 años**, muchos clientes en todo el mundo se han beneficiado de nuestras máquinas y de nuestra puntual asistencia, desde multinacionales de renombre mundial hasta pequeñas y medianas empresas privadas en todo el mundo. Han recibido todo nuestro apoyo para entrar en el rentable y dulce mundo del chocolate.*



ALL SHAPES OF CHOCOLATE

TODAS LAS FORMAS DEL CHOCOLATE



Our company has an **outstanding experience in assisting our customers**, industrializing the suggestions of their marketing departments, both developing proposed ideas or working on a common frame **to achieve the best solution**. Chocolate bars and pralines with the widest variety of fillings or inclusions, biscuits and wafers, crushed or whole nuts, cherries or other fruits, alcohol fillings, fondant and various kind of creams. Our WA-FA are efficiently used by many of our customers to produce spreadable creams as well as fillings for chocolate and bakery products or chocolate covers for the ice cream industry.

*Nuestra empresa tiene una experiencia **considerable en asistir a nuestros clientes**, industrializando las sugerencias de sus departamentos de marketing, tanto desarrollando ideas propuestas como trabajando en un marco **común para lograr la mejor solución**. Barras de chocolate y bombones con la más amplia variedad de rellenos o inclusiones, galletas y obleas, nueces trituradas o enteras, cerezas u otras frutas, rellenos a base de alcohol, fondant y varios tipos de cremas. Nuestras WAFAs son utilizadas eficientemente por muchos de nuestros clientes para producir cremas untables, así como rellenos para productos de chocolate y panadería o coberturas de chocolate para la industria del helado.*

AFTER-SALES SERVICE

SERVICIO POSTVENTA

Since 1972 we walk together with our customers towards a common target; building a partnership that allows both to grow and to benefit from each other's experience and professional skills. Highly efficient and specialized mechanic and electric engineers, dedicated to give all the possible assistance and training to our customers' workforce, assure a fast installation and start up, an easy maintenance and long durability of our lines.

Desde 1972 caminamos juntos con nuestros clientes hacia un objetivo común; crear una colaboración que permita crecer y beneficiarse de la experiencia y las habilidades profesionales de ambos. Ingenieros mecánicos y eléctricos altamente eficientes y especializados, dedicados a brindar toda la asistencia y formación posibles a la fuerza laboral de nuestros clientes, aseguran una duración total de instalación y arranque rápida, un mantenimiento sencillo y una larga durabilidad de nuestras líneas.

Stainless steel structures and specific food grade aluminium alloys parts, high quality electric and mechanic components of primary producers easily available worldwide.

Wide availability of PLCs and graphic hardware for a perfect integration in any company.

User friendly software specifically developed to meet any customer requirement.

Estructuras de acero inoxidable y piezas específicas en aleaciones de aluminio adecuado para el contacto con alimentos, componentes eléctricos y mecánicos de alta calidad de los productores primarios fácilmente disponibles en todo el mundo.

Amplia disponibilidad de PLC y hardware de gráficos para una perfecta integración en cualquier empresa.

Software intuitivo desarrollado específicamente para satisfacer cualquier necesidad del cliente.

HIGH QUALITY COMPONENTS

COMPONENTES DE ALTA CALIDAD

Focusing on **reliability**, **low maintenance costs**, fast installation and start up, our machines and installations are designed internally with the **highest standard**. Stainless steel structure, **food grade aluminium** alloy and food grade plastic components allow **total peace** of mind in terms of **hygiene** and food safety. Primary suppliers for the electronic, mechanic and pneumatic components are a guarantee of a **quality** line built to last. In house software development with multiple options, upgrading and **remote assistance** are a valuable pillar of our assistance and service.

*Centrándonos en la **confiabilidad**, los **bajos costos de mantenimiento**, la rápida instalación y puesta en marcha, nuestras máquinas y plantas están diseñadas internamente con el **más alto nivel de calidad**. La estructura de acero inoxidable y los componentes de **aleación de aluminio y de plástico de grado alimenticio** permiten una total **tranquilidad** en términos de **higiene** y seguridad alimentaria. Los proveedores principales de componentes electrónicos, mecánicos y neumáticos son una garantía de una línea de calidad construida para durar. El desarrollo interno de software con múltiples opciones, la posibilidad de actualización y **la asistencia remota** son un valioso pilar de nuestra presencia y servicio constante.*

MOULDING LINES

LINEAS DE MOLDEO

One Shot, point dosing or ribbon style technology

Can be customized to produce chocolate bars and pralines with the widest range of fillings.

Sistemas de dosificación con tecnología one-shot, puntos y a lengua.

Líneas de moldeado diseñadas según la necesidad del cliente para producir barras y pralinés con la más amplia gama de rellenos e inclusiones.

Our Moulding lines are tailor-made to meet our customers' requirements. Available in both ring design and linear design, they are manufactured following the latest technologies including servo motors with torque and position control, electronic programmable recipes, total flexibility in the dosing mode production and availability to include the widest variety of solid ingredients like whole or crushed nuts, dried fruits, biscuits, and wafers. **Easy and fast format change**, availability to work on **One Shot technology**, point dosing or ribbon style, our lines can be customized to produce chocolate bars and pralines with the widest range of fillings; from different kinds of creams, also with solid inclusions, to fondant or alcohol fillings. Several additions can be included in the lines to achieve the right grade of automation or for specific products, like fast coupling of moulds for spherical products, **Pick & Place systems** for the addition of biscuits, wafers, cherries or nuts, mixers and dosing systems for ingredient mixing and robotized demoulding and transfer systems for the end products.

Nuestras líneas de moldeo están hechas a medida para cumplir con los requisitos de nuestros clientes. Disponibles en diseño de anillo y diseño lineal, se fabrican siguiendo las últimas tecnologías, incluidos servomotores con control de par y posición, recetas programables electrónicamente, flexibilidad total en la producción en modo de dosificación y disponibilidad para incluir la más amplia variedad de ingredientes sólidos como nueces trituradas o enteras, frutas secas, galletas y obleas. Cambio de formato fácil y rápido, disponibilidad para trabajar con la tecnología de dosificación One Shot, de puntos o lengua, nuestras líneas se pueden personalizar para producir barras de chocolate y bombones con la más amplia gama de rellenos; desde diferentes tipos de cremas, también con inclusiones sólidas, hasta fondant o rellenos de alcohol. Se pueden incluir varias adiciones en las líneas para lograr el grado correcto de automatización o para productos específicos, como el acoplamiento rápido de moldes para productos esféricos, sistemas Pick & Place para la adición de galletas, obleas, cerezas o nueces, mezcladores y sistemas de dosificación para la adición de ingredientes y sistemas de desmoldeo y transferencia robotizados para los productos finales.



Two different families of moulding lines to choose from

- Layout design completely customer-tailored, available both in LINEAR or RING design.
- Moulds dimensions: free choice from 275x205 up to 1000x205
- Production up to 3500 kg/hour (depending on the product's specifications)
- Running speed up to 25 - 28 moulds minute (depending on product's specifications)
- Moulds transport chains unreachable by the product and contained in low friction sliding guides
- Completely automatic running
- Production of solid chocolate articles, fat cream filled chocolate, fondant or syrups filled chocolates
- Easy cleaning and sanitization operations
- Touch screen control panel with user friendly software to run the line and easy management of recipes

> MAZ

State of the art moulding lines
Líneas de moldeo de última generación

> MICRO FX

Cost effective, efficient, flawless moulding lines
Líneas de moldeo rentables, eficientes listas para un uso inmediato



10

Dos familias diferentes de líneas de moldeo para elegir

- Proyección del diseño completamente a medida del cliente, disponible tanto en diseño LINEAL como ANILLO
- Dimensiones de moldes: ancho desde 275 mm hasta 1000 mm, largo desde 205 mm hasta 360 mm
- Producción de hasta 3500 kg / hora (según las especificaciones del producto)
- Velocidad de funcionamiento hasta 25 - 28 moldes por minuto (según las especificaciones del producto)
- Cadenas de transporte de moldes inalcanzables por el producto y contenidas en guías deslizantes de baja fricción
- Funcionamiento completamente automático
- Producción de artículos de chocolate sólido, chocolates rellenos de crema de grasa, fondant o jarabes
- Operaciones de limpieza y desinfección fáciles
- Panel de control con pantalla táctil con software fácil de usar para ejecutar la línea y con una fácil administración de las recetas



011

PICK&PLACE

Our company can provide **several robotic applications** to fully automate the feeding of biscuits, wafers, nuts or cherries into specific products as well as **demoulding and feeding systems** to automatically move finished products into trays ready for the packaging. **Cost effective** and **tailor-made** solutions that can be offered into our lines as well as integrated in existing moulding lines to have new production options at a very **low cost** and with an outstanding saving in terms of labour costs. **Pick & Place systems** are also developed together with our customers for the creation of **special products** like pralines with single nuts or chocolate bars with biscuits or wafers.

*Nuestra empresa puede proporcionar **varias aplicaciones robóticas** para automatizar completamente la alimentación de galletas, obleas, nueces o cerezas en productos específicos, así como **sistemas de desmoldeo** y alimentación para mover automáticamente los productos terminados en bandejas listas para el empaque. Estas son soluciones **rentables** y **personalizadas** que pueden ofrecerse en nuestras líneas, así como integrarse en las líneas de moldeo existentes para tener nuevas opciones de producción a un **costo muy bajo** y con un ahorro considerable en términos de **costos laborales**. Los sistemas **Pick & Place** se desarrollan también junto con nuestros clientes para la creación de **productos especiales** como bombones con nueces individuales o barras de chocolate con galletas o obleas. Hemos tenido varios proyectos con solicitudes muy específicas, entregadas con resultados excelentes y satisfacción del cliente.*





SOLID INGREDIENT MIXER

MEXCLADORES DE INGREDIENTES SÓLIDOS

Over the years we developed several tailored systems for the precise mixing of solid and liquid ingredients into chocolate. We can offer both in-line mixers and static mixer systems depending on the ingredient or colours/flavours to be mixed into the chocolate flow. High precision dosing pumps, loss in weight dosing systems for powder or granular ingredients are controlled by a PLC driven system where the additions are perfectly metered according to the data given by a flowmeter.

Whole nuts, coconut flakes, mint flakes, colours/flavours, cereals, salt flakes, sultana, minced dry fruit, tiny colourful dragees can all be precious additions to chocolate bars, pralines or chocolate tablets filling.

Our systems are available for our chocolate moulding lines or as an upgrade for existing production lines of any makes.

A lo largo de los años, desarrollamos varios sistemas personalizados para la mezcla precisa de ingredientes sólidos y líquidos en chocolate. Podemos ofrecer mezcladores en línea y sistemas de mezcladores estáticos según el ingrediente o los colores/sabores que se mezclarán en el flujo de chocolate. Las bombas dosificadoras de alta precisión, los sistemas de dosificación por pérdida de peso para ingredientes en polvo o granulares están controlados por un PLC donde las adiciones se miden perfectamente de acuerdo con los datos proporcionados por un medidor de flujo.

Nueces enteras, copos de coco, copos de menta, colorantes/sabores, cereales, copos de sal, sultana, frutas secas picadas, grageas pequeñas de todos colores pueden ser complementos valiosos para el relleno de bombones, barras o tabletas de chocolate.

Nuestros sistemas están disponibles para nuestras líneas de moldeo de chocolate o como una actualización para las líneas de producción existentes de cualquier marca.



WA-FA

Patented by Renato Mazzetti in 1972, our Ball refiner series Wafa have become a milestone in the production of chocolate creams having implemented in a single machine the three production steps: mixing, refining and conching, previously carried on by independent machines and in very big batches. Our Wafa uses an innovative system for the production of all kinds of chocolate, chocolate compound, hazelnut or peanut creams starting from raw materials (sugar, cocoa powder, cocoa butter or vegetable fat replacement, hazelnut paste, etc...). Our experience in the selection of the right alloy for the spheres and the other parts in contact with the product, the specific design of the inner mixing shaft and the experience in producing this machine come from the several units produced since 1972 and from the positive feedback of our customers around the world.

Patentado por Renato Mazzetti en 1972, nuestra serie de refinadores de bolas Wafa se ha convertido un hito en la producción de cremas de chocolate, implementado en un máquina individual los tres pasos de producción: mezcla, refinado y conchado, previamente realizados por máquinas independientes y en grandes lotes. Nuestras Wafa utilizan un sistema innovador para la producción de todo tipo de cremas de chocolate, sucedáneos de chocolate, avellana o maní a partir de materias primas (azúcar, cacao en polvo, manteca de cacao o reemplazo de grasa vegetal, pasta de avellana, etc.)

Nuestra experiencia en la selección de la aleación adecuada para las esferas y las otras partes en contacto con el producto, el diseño específico del eje mezclador interno y la experiencia en la producción de esta máquina proviene de varias unidades producidas desde 1972 y de los comentarios positivos de nuestros clientes en todo el mundo.

WA-FA LAB



The ball refiner WA-FA LAB is studied for those customers who are interested in a small production of chocolate or chocolate and nut creams. Both for handmade products of small businesses and for research in laboratory. **Capacity up to 10 kg/h at 20µ finesse.**

El refinador de bolas WA-FA LAB está estudiado para aquellos clientes que estén interesados en una pequeña producción de chocolate o cremas de chocolate y nueces. Tanto para productos artesanales de pequeñas empresas como para investigación en laboratorio. **Capacidad hasta 10 kg/h a 20µ de finura.**

WA-FA 100



Our WA-FA 100 is equally used by small medium companies, for several types of chocolate or cream productions and by big companies for the production or processing of creams to be used as fillings in other products. This machine can be manually or automatically loaded while the discharge is automatic. **Capacity up to 100 kg/h at 20µ finesse.**

Nuestra WA-FA 100 es utilizado igualmente por pequeñas y medianas empresas, para varios tipos de producciones de chocolate o crema y por grandes empresas para la producción o procesamiento de cremas para ser utilizadas como rellenos en otros productos. Esta máquina puede cargarse manual o automáticamente mientras la descarga es automática. **Capacidad de hasta 100 kg/h a 20µ de finura.**

WA-FA 200



Our WA-FA 200 is intended for industrial production of chocolate and creams. Given its size and capacity the loading is automatic with the support of a Pre-Mixer. The Pre-Mixer can be sized to feed more than one WA-FA 200 to create fully automatic plants with increased capacity. **Capacity from 150 up to 200 kg/h at 20µ finesse.**

Nuestra WA-FA 200 está destinada a la producción industrial de chocolate y cremas. Debido a su tamaño y capacidad, la carga es automática con el soporte de un pre-mezclador. El pre-mezclador puede dimensionarse para alimentar más de una Wafa 200 para crear plantas totalmente automáticas con mayor capacidad. **Capacidad desde 150 hasta 200 kg/h a 20µ de finura.**

WA-FA 300



Our WA-FA 300 is the biggest version of our ball mill refiners and it is intended for industrial production of chocolate and creams. The loading is automatic with the support of a Pre-Mixer. The Pre-Mixer can be sized to feed more than one WA-FA 300 to create fully automatic plants with increased capacity. **Capacity from 200 up to 400 kg/h at 20µ finesse.**

La versión más grande de nuestros molinos de bolas y está destinada a la producción industrial de chocolate y cremas. La carga es automática con el soporte de un pre-mezclador. El pre-mezclador puede dimensionarse para alimentar más de una Wafa 300 para crear plantas totalmente automáticas con mayor capacidad. **Capacidad desde 200 hasta 400 kg/h a 20µ de finura.**



CHOCOLATE DROPS

GOTAS DE CHOCOLATE

Fully automatic lines for the production of chocolate, or chocolate compound, drops with a single or double colour and with dimensions as small as 0,01 g up to a bigger 8 g. The lines can also be produced in a **double or triple head** and belt parallel system fixed on the same stainless-steel frame allowing capacities over 2000 kg/h in a **small footprint**. The lines are equipped with dosing heads and cooling tunnels. Each cooling tunnel is provided with **its own cooling system specifically dimensioned** for the scope. We are also available to propose our special dosing heads for existing cooling belt systems or to upgrade old installations.

*Líneas completamente automáticas para la producción de gotas de chocolate, o sucedáneo de chocolate, de un solo color o de doble color, con dimensiones tan pequeñas como 0,01 g hasta 8 g. Las líneas también se pueden producir en un sistema paralelo de **doble o triple cabezal** y correa fijado en el mismo marco de acero inoxidable que permite capacidades de más de 2000 kg / h en un espacio reducido. Las líneas están equipadas con cabezales de dosificación y túneles de enfriamiento. Cada túnel de enfriamiento está provisto de su propio **sistema de enfriamiento específicamente dimensionado** para el alcance. También estamos disponibles para suministrar nuestros cabezales de dosificación especiales para los sistemas existentes de tuneles de enfriamiento o para actualizar instalaciones antiguas.*

CHOCOLATE CENTRES

CENTROS DE CHOCOLATE

Completely automatic lines for the production of chocolate or chocolate compound centres to be further sugar coated. The line is equipped with a **chiller** for the automatic production of chilled water/glycol solution and an accurate **temperature control unit** for the cooling of the rollers. The rollers can be produced to process the most variety kind of shapes, from standard lentils to hearts or almonds and are available both on food grade bronze alloy or stainless steel. Capacity for each couple of rollers can vary from 50 to 300 kg/h depending on product specifications. **Two or three rollers** can be grouped on a single frame and connected to specifically produced **multilayers tunnel to increase capacity**.

*Líneas completamente automáticas para la producción de centros de chocolate o sucedáneos de chocolate para ser recubiertos con azúcar. La línea está equipada con un **chiller** para la producción automática de agua enfriada / solución de glicol y una unidad de **control de temperatura** precisa para el enfriamiento de los rodillos. Los rodillos se pueden producir para procesar las formas más variadas, desde lentejas estándar hasta corazones o almendras, y están disponibles tanto en aleación de bronce como en acero inoxidable. La capacidad para cada par de rodillos puede variar de 50 a 300 kg / h, según las especificaciones del producto. Se pueden agrupar **dos o tres rodillos** en un solo marco y conectarlos a un **túnel multicapa producido específicamente para aumentar la capacidad**.*





TAO TEMPERING MACHINE

TEMPERADORAS TAO

Built in stainless steel to be robust and flexible at the same time, they are designed to provide a constant flow of perfectly tempered chocolate or creams. A specifically designed stator, built in independent sectors, it provides **an even flow of tempering water** around each sector. An **accurate temperature control system** can set, in each sector of the machine, the right water temperature according to the chosen flow of chocolate. The inner rotor is built to move the product through the different stages of the tempering stator, providing a **continuous cooling** on the inner surface while mixing the chocolate to stabilize the temperature. TAO can also effectively process high viscosity chocolate or creams. Produced in several sizes, it can be adapted to specific customers' requirements.
Capacity from 250 up to 3000 kg/h

*Construidas en acero inoxidable para ser robustas y flexibles al mismo tiempo, están diseñadas para procesar chocolate y cremas (también de alta viscosidad). Un estator diseñado específicamente, construido en sectores independientes, proporciona un **flujo uniforme de agua templada** alrededor de cada sector. Un sistema de control de temperatura preciso puede establecer, en cada sector de la máquina, la temperatura correcta del agua de acuerdo con el flujo de chocolate elegido. El rotor interno está construido para mover el chocolate o la crema a través de las diferentes etapas del estator de templado, proporcionando un **enfriamiento continuo** en la superficie interna mientras se mezcla el chocolate para estabilizar la temperatura.
Capacidad desde 250 hasta 3000 kg/h.*

ANCILLARY EQUIPMENT

MÁQUINAS AUXILIARES

We can offer **several ancillary equipment** to complete our production lines or to increase the storage, the **capacity** or the **functionality** of existing lines. Chocolate pumps, storage tanks from 150 kg up to 20.000 kg, cocoa butter melters, granular ingredients feeders, volumetric dosing systems for chocolate and tailor-made solutions for specific requests. We are open to discuss with our customers **to achieve the best cost effective solution to specific needs.**

*Ofrecemos **diferentes equipos auxiliares** para completar nuestras líneas de producción, aumentar la **capacidad** de almacenamiento o para mejorar la **productividad** y la **funcionalidad** de las líneas ya existentes. Bombas para chocolate, tanques de almacenamiento de 150kg hasta 20000 kg, tanques de derretimiento de manteca de cacao, dosificadores de ingredientes granulares, sistemas de dosificación volumétrica para chocolate y soluciones a medida para satisfacer todas las necesidades. Estamos siempre abiertos a discutir con nuestros clientes con el fin de ofrecer **la mejor solución económica para adaptarse a todas las exigencias específicas.***



DOS VOLUMETRIC DOSING MACHINE
 DOSIFICADOR VOLUMÉTRICO DOS

Depositing capacities from 50 to 100 cc
Capacidades de depósito de 50 a 100 cc



MELTING TANK VBM
 TANQUES DE FUSIÓN SERIE "VBM"

Capacities: 400, 800, 1200 L
Capacidades volumétricas: 400, 800, 1200 L



TANK MAC SERIES
 TANQUE SERIE "MAC"

Capacities: from 1500 to 2500 kg
Capacidades: de 1500 a 2500 kg



TANK MA SERIES
 TANQUE CHOCOLATE SERIE "MA"

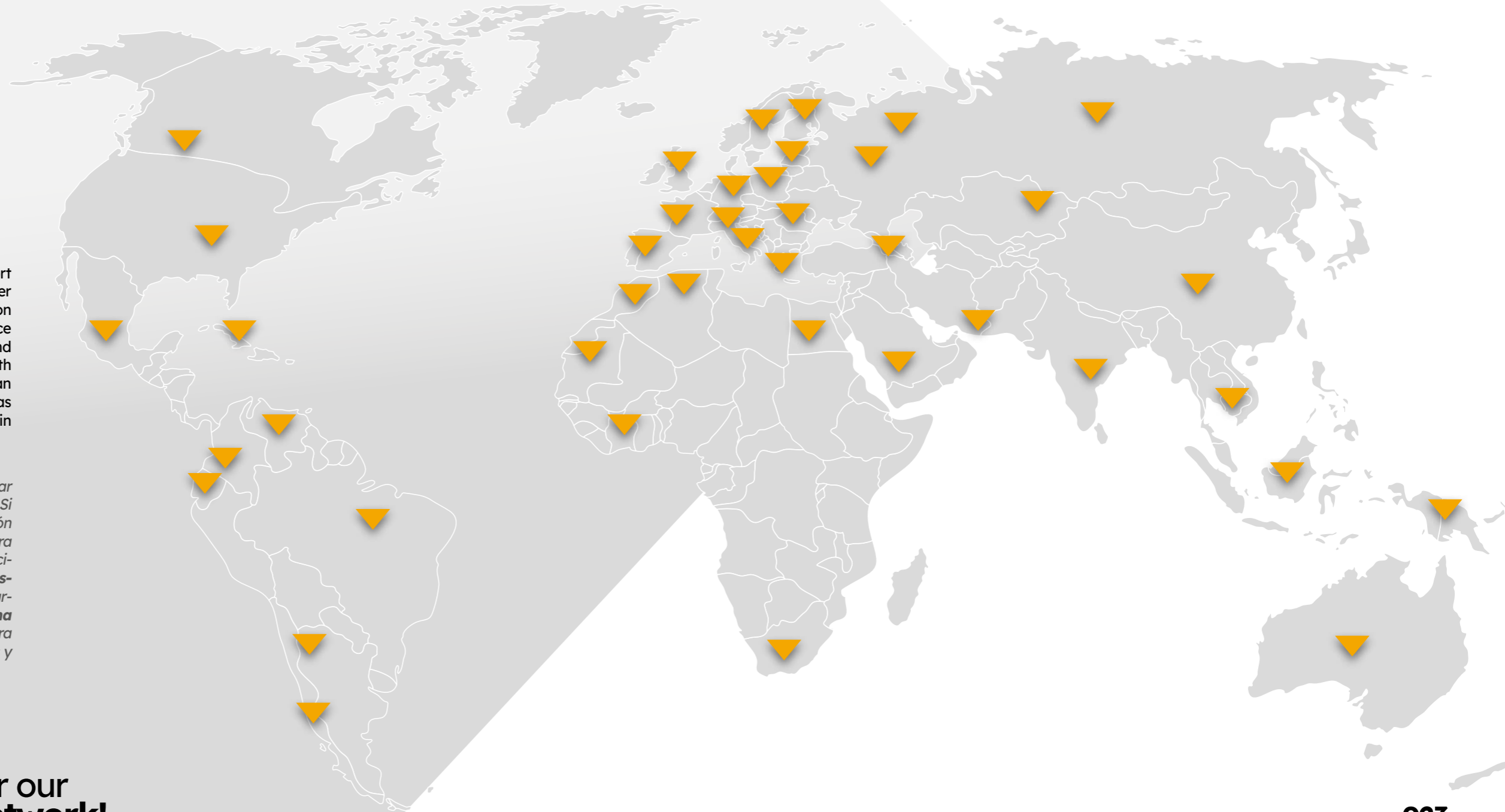
Capacities: from 500 to 6000 L
Capacidades: de 500 a 6000 L



AROUND THE WORLD

Our network of agents is ready to give support to our customers around the world. Whether you will contact them looking for information on our machines or simply to require assistance or spare parts, you will receive a dedicated and attentive response. **Constantly connected** with our commercial department, our agents are an **important part of our efforts** to be as close as possible to our customers and to help them in **managing their projects**.

*Nuestra red de agentes está lista para brindar soporte a nuestros clientes en todo el mundo. Si se comunica con ellos en busca de información sobre nuestras máquinas o simplemente para solicitar asistencia o piezas de repuesto, recibirás una respuesta dedicada y atenta. **Constantemente conectados** con nuestro departamento de ventas, nuestros agentes **son una parte importante de nuestros esfuerzos** para estar lo más cerca posible de nuestros clientes y ayudarlos a **administrar sus proyectos**.*





MAZZETTI RENATO

Mazzetti Renato Srl

Macchine per
l'industria dolciaria

Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Phone: +39 0290631159
Fax +39 029064445
E-mail: info@mazzettirenato.it

www.mazzettirenato.it



MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972