

PRODUCT RANGE

Impastatrici a spirale e sistemi di ribaltamento

Spiral Mixers and overturning devices

Pétrin à spirale et renverseurs

Amasadoras de espiral y volcadores

Spiralknetmaschinen und Kipper

Спиральные тестомесы и подъемники





WAICO
GROUP



FIXED BOWL

Vasca Fissa
Cuve Fixe
Festem Kessel
Cuba fija
Со стационарной дежей 4 - 27

SELF-TIPPERS

Autoribaltanti
Autobasculants
Selbstkippend
Autovolcadores
Самопрокидывающейся 28 - 51

REMOVABLE BOWL

Vasca Estraibile
Cuve amovible
Herausnehmbarer Kessel
Cuba extraible
Подкатной дежей 52 - 85

TILTING LIFT

Sollevatore/Ribaltatore
Elevateur/Renverseur
Hebe und Kippvorrichtung
Levantador/Volcador
Подъемник/Опрокидыватель 86 - 93

FORK MIXER

Forcella Vasca Libera
Petrin à Cuve Libre
Gabelknezer
Horquilla cuba
Вилочным месильным 94 - 97

PACKAGING

Imballi
Emballages
Verpackungen
Embalajes
Упаковочные данные 98

FIXED BOWL

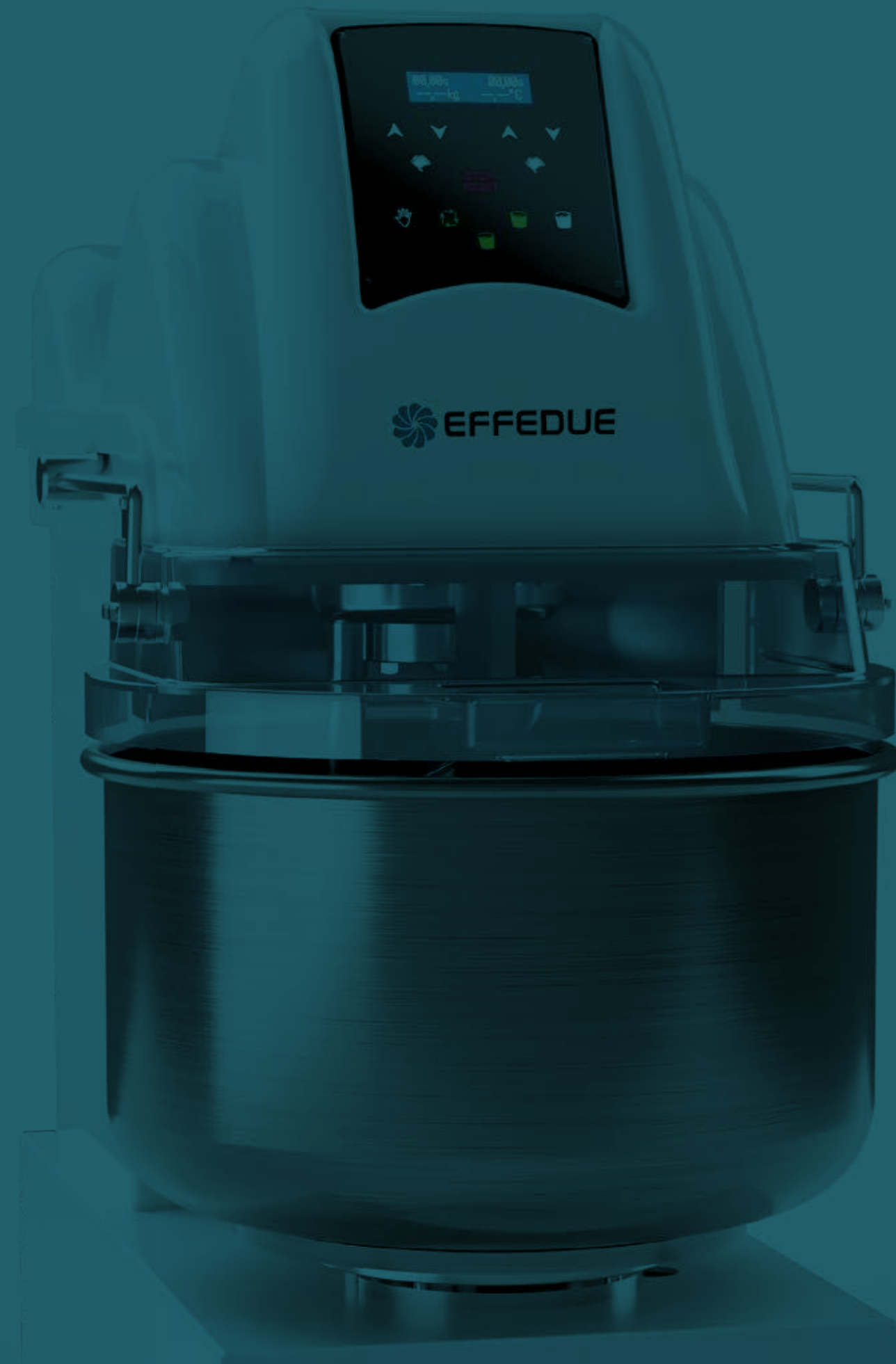
VASCA FISSA

CUVE FIXE

FESTEM KESSEL

CUBA FIJA

СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ



STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD
ÉQUIPEMENT STANDARD
STANDARD AUSRÜSTUNG
EQUIPAMIENTO ESTANDAR
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



MIXER WITH FIXED BOWL
IMPASTATRICE A VASCA FISSA
PÉTRIN À CUVE FIXE
KNETER MIT FESTEM KESSEL
AMASADORA DE CUBA FIJA
ТЕСТОМЕС С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

CE Safety cover against exiting flour dust, with a cycle stoppage system, necessary for CE marking.

- Copertura di sicurezza contro la fuoriuscita di polvere di farina, con sistema di arresto ciclo, necessaria per la marchiatura CE.
- Revêtement de sécurité anti-diffusion de poussière de farine, avec système d'arrêt cycle, nécessaire pour le marquage CE.
- Sicherheitsabdeckung gegen das Austreten von Mehlstaub mit Zyklusunterbrechung. Die Abdeckung ist für die CE-Kennzeichnung erforderlich.
- Cobertura de seguridad contra la salida de polvo de harina, con sistema de paro de ciclo, necesaria para el marcado CE.
- Защитная крышка, препятствующая распылению муки с системой остановки цикла, необходимой для маркировки CE.



Standard control panel
Pannello di controllo standard
Panneau de commande standard
Standard-Bedienfeld
Panel de control estándar
Стандартная панель управления



Standard tool
Utensile standard
Ustensile standard
Standardwerkzeug
Utensilio estándar
Стандартные инструменты



Stainless steel grid (outside EU only)
Griglia in acciaio inox (solo extra CE)
Grille en acier inoxydable (hors UE seulement)
Edelstahlgitter (nur außerhalb der EU)
Rejilla de acero inoxidable (solo extra UE)
Защитная решётка из нержавеющей стали (только для стран, не входящих в ЕС)

Simplified maintenance operations thanks to removable panel



Operazioni di manutenzione semplificata grazie ai pannelli removibili
Opérations d'entretien simplifié grâce aux panneaux amovibles
Vereinfachte Wartung dank der entfernbarer Platten
Operaciones de mantenimiento simplificadas gracias a los paneles extraíbles
Упрощённое техническое обслуживание благодаря съёмной панели

TOP OF THE RANGE EQUIPMENT

DOTAZIONE TOP DI GAMMA
ÉQUIPEMENT HAUT DE GAMME
SPITZENAUSSTATTUNG
EQUIPO GAMA SUPERIOR
НАИЛУЧШАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ



MIXER WITH FIXED BOWL
IMPASTATRICE A VASCA FISSA
PÉTRIN À CUVE FIXE
KNETER MIT FESTEM KESSEL
AMASADORA DE CUBA FIJA
ТЕСТОМЕС С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

«SUPREME» TECHNOLOGY

TECNOLOGIA «SUPREME» - «SUPREME» TECHNOLOGIE
TECNOLOGIE «SUPREME» - TECNOLOGÍA «SUPREME» - ТЕХНОЛОГИЯ «SUPREME»



Colour touch screen** + PLC with programming

Touch screen** a colori + PLC con programmazioni
Écran tactile** couleurs + PLC avec programmations
Farb-Touchscreen** + programmierbarer PLC
Pantalla táctil** de colores + PLC con programaciones
Цветной сенсорный дисплей** + ПЛК с программированием



Aluminium cover***

Copertura in alluminio***
Revêtement en aluminium***
Abdeckung aus Aluminium***
Cobertura de aluminio***
Крышка из литого алюминия***



Infra-red temperature reader

Lettore di temperatura ad infrarossi
Lecteur de température à infrarouges
Infrarot-Temperaturfühler
Lector de temperatura por infrarrojos
Инфракрасный датчик температуры



Weighing system

Sistema di pesatura
Système de pesage
Wägesystem
Sistema de pesaje
Система взвешивания



Easy Move System

Easy Move System
Easy Move System
Easy Move System
Easy Move System
Система быстрого перемещения



Inverter speed regulator*

Regolatore di velocità ad inverter*
Régulateur de vitesse à variateur*
Invertergesteuerter Geschwindigkeitsregler*
Regulador de velocidad por inverter*
Скорость, регулируемая инвертером*

*Only on Supreme and Gold models
*Solo su modelli Supreme e Gold
*Sur modèles Supreme et Gold seulement
*Nur für die Modelle Supreme und Gold
*Solo en modelos Supreme y Gold
*Только для моделей Supreme и Gold

**Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.
**Funzione Bypass disponibile per uso della macchina in manuale, in caso di avaria del touch screen.
**Fonction Bypass disponible pour utilisation de la machine en manuel, en cas de panne de l'écran tactile.
**Bypass-Funktion verfügbar für die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.
**Función Bypass disponible para uso de la máquina en manual, en caso de avería de la pantalla táctil.
**Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.
***Available on unimix and supreme versions with fixed bowl with capacity over 80 kg dough.
***Disponibile su versioni unimix e supreme a vasca fissa con capacità superiori a 80 kg di impasto.
***Disponible sur versions unimix et supreme à cuve fixe de capacités supérieures à 80 kg de pâte.
***Erhältlich für die Ausführungen unimix/supreme mit festem Kessel (mehr als 80 kg).
***Disponibile en versiones unimix y supreme de cuba fija con capacidades superiores a 80 kg de masa.
***Доступно для моделей unimix и supreme с фиксированной дежой и объемом более 80 кг по тесту.

ADDITIONAL EQUIPMENT

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

SPECIAL VOLTAGES

VOLTAGGI SPECIALI - TENSIONS SPÉCIALES - SPEZIELLE VERSORGUNGSSPANNUNGEN - TENSIONES ESPECIALES - СПЕЦИАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ

AVAILABLE CERTIFICATIONS*:

CERTIFICAZIONI DISPONIBILI: - CERTIFICATIONS DISPONIBLES: - VERFÜGBARE ZERTIFIZIERUNGEN: - CERTIFICACIONES DISPONIBLES: - СЕРТИФИКАЦИЯ:

UL - CSA - NSF - 208/220V 60 Hz (208/220V 60 Hz)



*Only on Unimix and Supreme models - *Solo su modelli Unimix e Supreme - *Sur modèles Unimix et Supreme seulement
*Nur für die Modelle Unimix und Supreme - *Solo en modelos Unimix y Supreme - *Только для моделей Unimix и Supreme

MACHINE BODY ENTIRELY CONSTRUCTED IN STAINLESS STEEL

CORPO MACCHINA INTERAMENTE COSTRUITO IN ACCIAIO INOX - CORPS MACHINE ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE
MASCHINENKORPUS GANZ AUS EDELSTAHL HERGESTELLT - CUERPO DE MÁQUINA TOTALMENTE CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE
КОРПУС ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

OPTIONAL

OPTIONAL - EN OPTION - SONDERAUSSTATTUNG - OPCIONALES - ОПЦИИ

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - KNETER MIT FESTEM KESSEL
AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

• EASY MOVE SYSTEM - СИСТЕМА БЫСТРОГО ПЕРЕМЕЩЕНИЯ

• INTEGRATED WEIGHING SYSTEM - TOUCH SCREEN CONTROL “F2”

SISTEMA DI PESATURA INTEGRATO (COMANDATO DA TOUCH SCREEN «F2») - SYSTÈME DE PESAGE INTÉGRÉ (COMMANDÉ PAR ÉCRAN TACTILE « F2 »)
INTEGRIERTES WÄGESYSTEM (VOM TOUCHSCREEN „F2“ BEDIENT) - SISTEMA DE PESAJE INTEGRADO (CONTROLADO POR PANTALLA TÁCTIL «F2»)
ИНТЕГРИРОВАННАЯ СИСТЕМА ВЗВЕШИВАНИЯ -(СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ TOUCH SCREEN “F2”)

• TOUCH SCREEN «F2»

TOUCH SCREEN «F2» - ÉCRAN TACTILE « F2 » - TOUCHSCREEN „F2” - PANTALLA TÁCTIL «F2» - СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ TOUCH SCREEN “F2”

• COLOUR PROGRAMMABLE TOUCH SCREEN

TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A COLORI - ÉCRAN TACTILE PROGRAMMABLE EN COULEURS - PROGRAMMIERBARER FARB-TOUCHSCREEN
PANTALLA TÁCTIL PROGRAMABLE DE COLORES - ЦВЕТНОЙ ПРОГРАММИРУЕМЫЙ СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ

• TIMER MULTI PROGRAM

TIMER MULTI PROGRAM - TIMER MULTI-PROGRAMME - MULTI-PROGRAM-TIMER - TEMPORIZADOR MULTIPROGRAMA - МУЛЬТИПРОГРАММНЫЙ ТАЙМЕР

• INFRA-RED TEMPERATURE PROBE, AVAILABLE FOR SCREEN WITH MULTI PROGRAM TIMER,

TOUCHSCREEN “F2” AND TOUCH SCREEN+PLC, (OPTIONAL)

SONDA DI TEMPERATURA AD INFRAROSSI, DISPONIBILE PER SCHERMO CON TIMER MULTI PROGRAM, TOUCHSCREEN «F2» e TOUCH SCREEN+PLC (OPZIONALI)
SONDE DE TEMPÉRATURE À INFRAROUGES, DISPONIBLE POUR ÉCRAN AVEC TIMER MULTI-PROGRAMME, ÉCRAN TACTILE « F2 » et ÉCRAN TACTILE + PLC (OPTIONS)
INFRAROT-TEMPERATURFÜHLER, ERHÄLTlich FÜR BILDSCHIRM MIT MULTI PROGRAM-TIMER, TOUCHSCREEN „F2” und TOUCH SCREEN+PLC (SONDERAUSSTATTUNGEN)
SONDA DE TEMPERATURA POR INFRARROJOS, PARA PANTALLA CON TEMPORIZADOR MULTIPROGRAMA, PANTALLA TÁCTIL «F2» Y PANTALLA TÁCTIL+PLC (OPCIONALES)
ИНФРАКРАСНЫЙ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ, ДОСТУПЕН ДЛЯ ДИСПЛЕЕВ С МУЛЬТИПРОГРАММНЫМ ТАЙМЕРОМ, СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ “F2” И СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ, ОПЦИЯ.

• INVERTER MANUAL SPEED REGULATOR, CONTROLLED BY MECHANICAL ELECTRIC PANEL WITH POTENTIOMETER

(AVAILABLE ONLY ON MOD. SUPREME and GOLD)

REGOLATORE DI VELOCITÀ MANUALE A INVERTER, COMANDATO DA PANNELLO ELETTRICO MECCANICO CON POTENZIOMETRI

(DISPONIBILE SOLO SU MOD. SUPREME e GOLD)

RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES

(DISPONIBILE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME et GOLD)

MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER, GESTEUERT VON ELEKTROMECHANISCHEM BEDIENTFELD MIT POTENZIOMETERN

(ERHÄLTlich NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME und GOLD)

REGULADOR DE VELOCIDAD MANUAL POR INVERTER, CONTROLADO DESDE PANEL ELECTROMECÁNICO CON POTENCIÓMETROS

(DISPONIBILE SOLO EN MOD. SUPREME y GOLD)

РУЧНОЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА, УПРАВЛЯЕМЫЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ С ПОТЕНЦИОМЕТРОМ

(ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SUPREME И GOLD)

M60 - M80 - M130 - M160 - M200 - M250 - M300

• AUTOMATIC AND PROGRAMMABLE SPEED REGULATOR, CONTROLLED BY COLOUR TOUCH SCREEN PANEL AND PLC

(AVAILABLE ONLY ON MOD. SUPREME - GOLD)

REGOLATORE DI VELOCITÀ AUTOMATICO E PROGRAMMABILE, COMANDATO DA PANNELLO TOUCH SCREEN A COLORI E PLC

(DISPONIBILE SOLO SU MOD. SUPREME - GOLD)

RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES

(DISPONIBILE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME et GOLD)

AUTOMATISCHER UND PROGRAMMIERBARER GESCHWINDIGKEITSREGLER, BEDIENT VOM FARBIGEN BEDIENT-TOUCHSCREEN UND PLC

(ERHÄLTlich NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME und GOLD)

REGULADOR DE VELOCIDAD AUTOMÁTICO Y PROGRAMABLE, CONTROLADO DESDE PANEL TÁCTIL PANTALLA DE COLORES Y PLC

(DISPONIBILE SOLO EN MOD. SUPREME - GOLD)

АВТОМАТИЧЕСКИЙ И ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ, УПРАВЛЯЕМЫЙ С ЦВЕТНОЙ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ПАНЕЛИ

(ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SUPREME И GOLD)

M60 - M80 - M130 - M160 - M200 - M250 - M300

• ALUMINIUM COVER (FOR UNMIX AND SUPREME MACHINES)

COPERTURA IN ALLUMINIO (PER MACCHINE UNIMIX E SUPREME) - REVÊTEMENT EN ALUMINIUM (POUR MACHINES UNIMIX ET SUPREME)

ABDECKUNG AUS ALUMINIUM (FÜR MASCHINEN UNIMIX UND SUPREME) - COBERTURA DE ALUMINIO (PARA MÁQUINAS UNIMIX Y SUPREME)

КРЫШКА ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ (ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ МОДЕЛЕЙ UNMIX И SUPREME)

M80 - M130 - M160 - M160 - M200 - M250 - M300

• SPECIAL TOOLS - UTENSILI SPECIALI - USTENSILES SPÉCIAUX - SPEZIALWERKZEUGE

UTENSILIOS ESPECIALES - СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

EIGHT SHAPED TOOL - UTENSILE A OTTO - USTENSILE EN HUIT - ALS 8 GEFORMTES WERKZEUG - UTENSILIO EN OCHO - СПИРАЛЬ ВВИДЕ ВОСЬМЕРКИ

SPATULA - SPATOLA - SPATULE - SPACHTEL - ESPÁTULA - ЛОПАТКА

ROUND COLUMN - PIASTONE TONDO - COLONNE RONDE - RUNDE STÜTZSÄULE - BARRA CENTRAL REDONDA - КРУГЛЫЙ ОТСЕКATEЛЬ

BOWL SCRAPER - RASCHIATORE VASCA - RACLEUR CUVE - KESSELAUSSCHÄLER - RASCADOR CUBA - СКРЕБОК ДЕЖИ

EXTRA

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - KNETER MIT FESTEM KESSEL
AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

• HOLE WITH CAP ON BOWL FOR LIQUID DRAIN

FORO CON TAPPO SU VASCA PER SCOLO LIQUIDI - ORIFICE AVEC BOUCHON SUR CUVE POUR ÉCOULEMENT DES LIQUIDES

ÖFFNUNG MIT STOPFEN IM KESSEL FÜR DEN FLÜSSIGKEITSABLAUF - AGUJERO CON TAPÓN EN CUBA PARA SALIDA DE LÍQUIDOS

ОТВЕРСТИЕ С ЗАГЛУШКОЙ ДЛЯ СЛИВА ЖИДКОСТИ ИЗ ДЕЖИ

• ANTI-INTRUSION NET ON BOTTOM, FOR SMALL ANIMALS OR INSECTS

RETE ANTI-INTRUSIONE SUL FONDO, PER PICCOLI ANIMALI O INSETTI - GRILLE ANTI-INTRUSION SUR LE FOND, POUR PETITS ANIMAUX OU INSECTES

NETZ AUF DEM BODEN ZUR ABSCHIRMUNG GEGEN KLEINE TIERE ODER INSEKTEN - REJILLA ANTIINTRUSIÓN EN EL FONDO PARA PEQUEÑOS ANIMALES O INSECTOS

ЗАЩИТНАЯ СЕТКА НА ДНЕ ОТ НАСЕКОМЫХ ИЛИ МЕЛКИХ ГРЫЗУНОВ

«СИСТЕМА БЫСТРОГО ПЕРЕМЕЩЕНИЯ»

EASY MOVE SYSTEM



OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ



Lever detail

Particolare Leva
Élément Levier
Besonderer Hebel
Detalle palanca
Подробнее о рычаге



“Easy Move System” lever support

Supporto per Leva «Easy Move System»
Support de levier «Easy Move System»
Hebelträger „Easy Move System“
Soporte palanca «Easy Move System»
система быстрого перемещения при помощи рычага



Easy Move System

Easy Move System
Easy Move System
Easy Move System
Easy Move System
Система быстрого перемещения



The lever facilitates rapid and simplified movement of cleaning operations.
La leva ne facilita il rapido spostamento e semplifica le operazioni di pulizia.
Le levier favorise un déplacement rapide et simplifie les opérations de nettoyage.
Der Hebel erleichtert die schnelle Verschiebung und vereinfacht die Reinigungstätigkeiten.
La palanca facilita un fácil desplazamiento y simplifica las operaciones de limpieza.
Рычаг обеспечивает быстрое и удобное перемещение тестомеса для очистки.

SISTEMA DI PESATURA INTEGRATO - SYSTÈME DE PESAGE INTÉGRÉ
INTEGRIERTES WAGESYSTEM - SISTEMA DE PESAJE INTEGRADO - ИНТЕГРИРОВАННАЯ СИСТЕМА ВЗВЕШИВАНИЯ

INTEGRATED WEIGHING SYSTEM

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ



Touch Screen F2*

Touch Screen F2*
Écran tactile F2*
Touchscreen F2*
Pantalla táctil F2*
Сенсорная панель F2*



Weighing system

Sistema di pesatura
Système de pesage
Wagesystem
Sistema de pesaje
Система взвешивания



Easy Move System

Easy Move System
Easy Move System
Easy Move System
Easy Move System
Система быстрого перемещения



The system allows weighing of ingredients directly in the bowl controlling the parameters on the touch screen.
Il sistema consente di pesare gli ingredienti direttamente nella vasca controllando i parametri sul touch screen.
Le système permet de peser les ingrédients directement dans la cuve en contrôlant les paramètres sur l'écran tactile.
Das System gestattet das Abwiegen der Zutaten direkt im Kessel. Die Parameter werden auf dem Touchscreen kontrolliert.
El sistema permite pesar los ingredientes directamente en la cuba controlando los parámetros en la pantalla táctil.
Система позволяет взвешивать ингредиенты непосредственно в деже, управляя параметрами при помощи сенсорного экрана.

*Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.
*Funzione Bypass disponibile per uso della macchina in manuale, in caso di avaria del touch screen.
*Fonction Bypass disponible pour utilisation de la machine en manuel, en cas de panne de l'écran tactile.
*Bypass-Funktion verfügbar für die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.
*Función Bypass disponible para uso de la máquina en manual, en caso de avería de la pantalla táctil.
*Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.

TOUCH SCREEN F2 - ÉCRAN TACTILE F2
TOUCHSCREEN F2 - PANTALLA TÁCTIL F2 - СЕНСОРНАЯ ЭКРАН F2

TOUCH SCREEN «F2»

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖКОЙ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ



Touch Screen F2*

Touch Screen F2*
Ecran tactile F2*
Touchscreen F2*
Pantalla táctil F2*
Сенсорный Экран F2*



The hygienic touch-screen simplifies control and with the addition of the probe (optional) allows the dough temperature to be read.
Il touch-screen igienico semplifica il controllo e con l'aggiunta della sonda (optional) permette la lettura della temperatura dell'impasto.
L'écran tactile hygiénique simplifie le contrôle et, en ajoutant la sonde (en option), il permet de lire la température de la pâte.
Der hygienische Touchscreen vereinfacht die Kontrolle. Wenn zusätzlich der Fühler als Sonderausstattung vorhanden ist, lässt sich die Teigtemperatur erfassen.
La pantalla táctil higiénica simplifica el control y con el añadido de la sonda (opcional) permite la lectura de la temperatura de la masa.
Гигиеничный сенсорный экран упрощает управление, а благодаря дополнительному датчику (опция) позволяет считывать температуру теста.

*Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.
*Funzione Bypass disponibile per uso della macchina in manuale, in caso di avaria del touch screen.
*Fonction Bypass disponible pour utilisation de la machine en manuel, en cas de panne de l'écran tactile.
*Bypass-Funktion verfügbar für die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.
*Función Bypass disponible para uso de la máquina en manual, en caso de avaria de la pantalla táctil.
*Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.

TOUCH SCREEN PROGRAMMABILE A COLORI - ÉCRAN TACTILE PROGRAMMABLE EN COULEURS
PROGRAMMIERBARER FARB-TOUCHSCREEN - PANTALLA TÁCTIL PROGRAMABLE DE COLORES - ЦВЕТНОЙ ПРОГРАММИРУЕМЫЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН

COLOUR PROGRAMMABLE TOUCH SCREEN

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖКОЙ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ



Colour touch screen* + PLC with multiple programming

Touch screen* a colori + PLC
Ecran tactile* couleurs + PLC
Farb-Touchscreen* + PLC
Pantalla táctil* de colores + PLC
Цветной сенсорный дисплей* + ПЛК

SAVES UP TO 99 PROGRAMS
MEMORIZZA FINO A 99 PROGRAMMI
MÉMORISE JUSQU'À 99 PROGRAMMES
SPEICHERPLATZ FÜR BIS ZU 99 PROGRAMME
MEMORIZA HASTA 99 PROGRAMAS
СОХРАНЯЕТ ДО 99 ПРОГРАММ



The colour touch-screen saves up to 99 recipes (each with 10 phases) and with the addition of the probe (optional) allows the dough temperature to be read.
Il touch-screen a colori memorizza fino a 99 ricette (ognuna con 10 fasi) e con l'aggiunta della sonda (optional) consente la lettura della temperatura dell'impasto.
L'écran tactile en couleurs mémorise jusqu'à 99 recettes et, en ajoutant la sonde (en option), il permet de lire la température de la pâte.
Der Farb-Touchscreen kann bis zu 99 Rezepte speichern (jedes mit 10 Phasen).
Wenn zusätzlich der Fühler als Sonderausstattung vorhanden ist, lässt sich die Teigtemperatur erfassen.
La pantalla táctil de colores memoriza hasta 99 recetas (cada una con 10 fases) y con el añadido de la sonda (opcional) permiten la lectura de la temperatura de la masa.
Цветной сенсорный экран сохраняет до 99 рецептов, каждый из которых состоит из 10 этапов, а при помощи датчика (опция) позволяет считывать температуру теста.

*Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.
*Funzione Bypass disponibile per uso della macchina in manuale, in caso di avaria del touch screen.
*Fonction Bypass disponible pour utilisation de la machine en manuel, en cas de panne de l'écran tactile.
*Bypass-Funktion verfügbar für die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.
*Función Bypass disponible para uso de la máquina en manual, en caso de avaria de la pantalla táctil.
*Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.

TIMER MULTI PROGRAM

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖКОЙ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ



Timer Multi Program

Timer Multi Program
Timer multi-programme
Multi-Program-Timer
Temporizador multiprograma
Мультипрограммный таймер



The timer allows multiple programming of the work cycles; with the addition of the probe (optional), the dough temperature can be read.
Il timer permette programmazioni multiple dei cicli di lavorazione; con l'aggiunta della sonda (optional) è possibile leggere la temperatura dell'impasto.
Le timer permet d'assurer des programmations multiples des cycles de travail ; en ajoutant la sonde (en option), la température de la pâte peut être contrôlée.
Der Timer gestattet die Mehrfachprogrammierung der Arbeitszyklen. Wenn zusätzlich der Fühler als Sonderausstattung vorhanden ist, lässt sich die Teigtemperatur erfassen.
El temporizador permite programaciones múltiples de los ciclos de elaboración; con el añadido de la sonda (opcional) se puede leer la temperatura de la masa.
Таймер позволяет многократно программировать рабочие циклы; с помощью дополнительного датчика (опция) можно считывать температуру теста.

Infra-red TEMPERATURE PROBE

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖКОЙ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ



Infra-red temperature probe

Sonda di temperatura ad infrarossi
Sonde de température à infrarouges
Infrarot-Temperaturfühler
Sonda de temperatura por infrarrojos
Инфракрасный температурный датчик

Associable control panels (optional)
Pannelli di controllo associabili (optional)
Panneaux de commande compatibles (en option)
Bedienfelder, die zugeordnet werden können (Sonderausstattung)
Paneles de control que se puede asociar (opcional)
С соответствующими панелями управления (опция)



The infra-red probe, associated with a optional reading screen (Touch F2*, Touch+PLC*, Timer multi program), allows the dough temperature to be read.
La sonda ad infrarossi, associata ad uno schermo di lettura opzionale (Touch F2*, Touch+PLC*, Timer multi program), permette la lettura della temperatura dell'impasto.
La sonde à infrarouges, associée à un écran de lecture en option (écran tactile F2*, écran tactile + PLC*, Timer multi-programme) permet de contrôler la température de la pâte.
Der Infrarotfühler gestattet, wenn er einem zusätzlichen Lesebildschirm zugeordnet wird (Touch F2*, Touch+PLC*, Multi-Program-Timer) die Erfassung der Teigtemperatur.
La sonda por infrarrojos, asociada a una pantalla de lectura opcional (Touch F2*, Touch+PLC*, Temporizador multiprograma) permite la lectura de la temperatura de la masa.
Инфракрасный датчик, встроенный в одну из перечисленных панелей управления: сенсорная F2, сенсорная + программируемая, мультипрограммный таймер, позволяет считывать температуру теста.

*Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.
*Funzione Bypass disponibile per uso della macchina in manuale, in caso di avaria del touch screen.
*Fonction Bypass disponible pour utilisation de la machine en manuel, en cas de panne de l'écran tactile.
*Bypass-Funktion verfügbar für die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.
*Función Bypass disponible para uso de la máquina en manual, en caso de avería de la pantalla táctil.
*Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.

INVERTER MANUAL SPEED REGULATOR

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖКОЙ



Manual speed control panel*

Pannello per controllo manuale della velocità*
Panneau pour contrôle manuel de la vitesse*
Tafel für die manuelle Steuerung der Geschwindigkeit*
Panel para control manual de la velocidad*
Панель управления с ручным контролем скорости*



Inverter technology

Tecnologia ad inverter
Technologie à variateur
Invertertechnologie
Tecnología por inverter
Технология инвертора



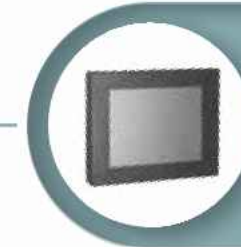
The system allows manual speed adjustment.
Il sistema permette la regolazione manuale della velocità.
Le système permet de régler manuellement la vitesse.
Das System gestattet die manuelle Einstellung der Geschwindigkeit.
El sistema permite la regulación manual de la velocidad.
Система позволяет регулировать скорость вручную.

*Only on Supreme and Gold models
*Solo su modelli Supreme e Gold
*Sur modèles Supreme et Gold seulement
*Nur für die Modelle Supreme und Gold
*Solo en modelos Supreme y Gold
*Только для моделей Supreme и Gold

AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖКОЙ



Colour touch screen* + PLC with multiple programming

Touch screen* a colori + PLC
Écran tactile* couleurs + PLC
Farb-Touchscreen* + PLC
Pantalla táctil* de colores + PLC
Цветной сенсорный экран* + ПЛК



Inverter technology**

Tecnologia ad inverter**
Technologie à variateur**
Invertertechnologie**
Tecnología por inverter**
Технология инвертора**



The colour touch-screen simplifies control and the system allows automatic programming of the speed.
Il touch-screen a colori semplifica il controllo ed il sistema permette la programmazione automatica della velocità.
L'écran tactile couleurs simplifie le contrôle et le système permet une programmation automatique de la vitesse.
Der Farb-Touchscreen vereinfacht die Kontrolle. Das System gestattet die automatische Programmierung der Geschwindigkeit.
La pantalla táctil de colores simplifica el control y el sistema permite la programación automática de la velocidad.
Цветной сенсорный экран упрощает управление, а система позволяет автоматически программировать скорость.

*Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.
*Fonction Bypass disponible pour utilisation de la machine en manuel, en cas de panne de l'écran tactile.
*Funktion Bypass verfügbar für die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.
*Función Bypass disponible para uso de la máquina en manual, en caso de avería de la pantalla táctil.
*Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.

**Only on Supreme and Gold models
**Solo su modelli Supreme e Gold
**Sur modèles Supreme et Gold seulement
**Nur für die Modelle Supreme und Gold
**Solo en modelos Supreme y Gold
**Только для моделей Supreme и Gold

CAST ALUMINIUM COVER

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ



MAKE IT INDESTRUCTIBLE

RENDILA INDISTRUTTIBILE
RENDEZ-LE INDESTRUCTIBLE
MACH IHN UNZERSTÖRBAR
HAZ QUE SEA INDESTRUCTIBLE
СДЕЛАЙТЕ ВАШ ТЕСТОМЕС НЕСОКРУШИМЫМ



AVAILABLE ON UNIMIX
AND SUPREME VERSIONS
WITH FIXED BOWL WITH
CAPACITY OVER 80 KG DOUGH

DISPONIBILE SU VERSIONI UNIMIX E
SUPREME A VASCA FISSA CON CAPACITÀ
SUPERIORI A 80 Kg DI IMPASTO

DISPONIBLE SUR VERSIONS UNIMIX ET
SUPREME À CUVE FIXE DE CAPACITÉS
SUPÉRIEURES À 80 KG DE PÂTE

ERHÄLTICH FÜR DIE AUSFÜHRUNGEN
UNIMIX UND SUPREME MIT FESTEM KESSEL
UND EINEM TEIGFASSUNGSVERMÖGEN VON
MEHR ALS 80 KG

DISPONIBLE EN VERSIONES UNIMIX Y
SUPREME DE CUBA FIJA CON CAPACIDADES
SUPERIORES A 80 KG DE MASA

ДОСТУПНО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ UNIMIX И
SUPREME С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ И
ОБЪЕМОМ БОЛЕЕ 80 КГ ПО ТЕСТУ

SPECIAL TOOLS

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

8-SHAPED TOOL

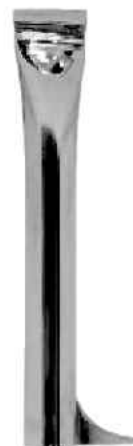
UTENSILE A OTTO
USTENSILE EN HUIT
ALS 8 GEFORMTES WERKZEUG
UTENSILIO EN OCHO
СПИРАЛЬ В ФОРМЕ
ВОСЬМЁРКИ



- Long-lasting tool, manufactured in AISI 431 stainless steel with polished finish to facilitate cleaning. Suitable for intense mixing. Available from 80 kg to 300 kg.
- Utensile ad alta durata, realizzato in acciaio inox AISI 431 con finitura lucida per facilitare la pulizia. Adatto ad impasti intensivi. Disponibile da 80 kg a 300 kg.
- Ustensile longue durée, en acier inoxydable AISI 431, finition brillante pour faciliter le nettoyage. Adapté pour pâtes lourdes. Disponible de 80 kg à 300 kg.
- Sehr langlebiges Werkzeug aus Edelstahl AISI 431 mit glänzender Oberfläche zur leichteren Reinigung. Geeignet für intensive Teigsorten. Erhältlich mit 80 kg und 300 kg.
- Utensilio de alta duración, realizado en acero inoxidable AISI 431 con acabado brillante para facilitar la limpieza. Adecuado para amasados intensivos. Disponible de 80 kg a 300 kg.
- Долговечный инструмент, изготовленный из нержавеющей стали AISI 431, поверхность которого полирована для удобства очистки. Подходит для интенсивной эксплуатации. Доступен для тестомесов от 80 до 300 кг.

ROUND COLUMN

PIANTONE TONDO
COLONNE RONDE
RUNDE STÜTZSÄULE
BARRA CENTRAL REDONDA
КРУГЛЫЙ ОТСЕКATEЛЬ



- Long-lasting tool, manufactured in AISI 304 stainless steel with polished finish to facilitate cleaning. Suitable for greasy or risen dough (Panettone), avoiding tearing dough during the mixing phase.
- Utensile ad alta durata, realizzato in acciaio inox AISI 304 con finitura lucida per facilitare la pulizia. Adatto ad impasti grassi o lievitati (panettoni), evita che l'impasto si strappi nella fase d'impasto.
- Ustensile longue durée, en acier inoxydable AISI 304, finition brillante pour faciliter le nettoyage. Indiqué pour pâtes grasses ou levées (panettoni), évite que la pâte se déchire en phase de pétrissage.
- Sehr langlebiges Werkzeug aus Edelstahl AISI 304 mit glänzender Oberfläche zur leichteren Reinigung. Geeignet für fette oder aufgegangene Teige (Panettone). Es wird vermieden, dass der Teig in der Knetphase reißt.
- Utensilio de alta duración, realizado en acero inoxidable AISI 304 con acabado brillante para facilitar la limpieza. Adecuada para masas grasas o fermentadas (panettoni), evita que la masa se rompa en la fase de amasado.
- Долговечный инструмент, изготовленный из нержавеющей стали AISI 304, поверхность которого полирована для удобства очистки. Подходит для жирного или поднявшегося теста (например, для панеттоне), позволит избежать разрывов теста на этапе замеса.

SPATULA

SPATOLA
SPATULE
SPACHTEL
ESPÁTULA
ЛОПАТКА



- Long-lasting tool, in AISI 304 stainless steel. Used for uneven dough (e.g. Shortcrust pastry). Available from 80 kg to 300 kg.
- Utensile ad alta durata, realizzato in acciaio inox AISI 304. Utilizzato per impasti non omogenei (es. pasta frolla). Disponibile da 80 kg a 300 kg.
- Ustensile longue durée, en acier inoxydable AISI 304. Pour pâtes non homogènes (ex. pâte sablée). Disponible de 80 kg à 300 kg.
- Sehr langlebiges Werkzeug aus Edelstahl AISI 304. Verwendet für nicht homogene Teigsorten (z. B. Mürbeteig). Erhältlich mit 80 kg und 300 kg.
- Utensilio de alta duración, realizado en acero inoxidable AISI 304 con acabado brillante para facilitar la limpieza. Adecuado para amasados intensivos. Disponible de 80 kg a 300 kg.
- Долговечный инструмент, изготовленный из нержавеющей стали AISI 304. Предназначен для приготовления, например, песочного теста. Доступен для тестомесов от 80 до 300 кг.

SCRAPER

RASCHIATORE
RACLEUR
AUSSCHÄLER
RASCADOR
СКРЕБКОК



- Long-lasting tool, in AISI 304 stainless steel and food-grade plastic material. Used for sticky dough, it evenly scrapes the vertical edge of the bowl.
- Utensile ad alta durata, realizzato in acciaio inox AISI 304 e materiale plastico alimentare. Utilizzato per impasti appiccicosi, raschia omogeneamente il bordo verticale della vasca.
- Ustensile longue durée, en acier inoxydable AISI 304 et matière plastique alimentaire. Pour pâtes collantes, il racle de façon homogène le bord vertical de la cuve.
- Sehr langlebiges Werkzeug aus Edelstahl AISI 304 und lebensmittelgerechtem Kunststoff. Verwendet für klebrige Teigsorten. Schält gleichmäßig den vertikalen Kesselrand ab.
- Utensilio de alta duración, realizado en acero inoxidable AISI 304 y material plástico alimentario. Utilizado para masas pegajosas, rasca de manera homogénea el borde vertical de la cuba.
- Долговечный инструмент, изготовленный из нержавеющей стали AISI 304 и пищевого пластика. Предназначен для приготовления липкого теста, поскольку равномерно соскабливает вертикальный край дежи.

TECHNOLOGIES AND BOWL DIMENSIONS

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ

«ONE»

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

When simplicity also means quality. The ONE spiral mixer has been designed to reduce the sale price while meeting all the customer's needs. It features one motor, painted steel structure, bowl, spiral, safety grill and all parts that come into contact with the product are made from stainless steel. The times and dough quality are similar to those of a traditional dough mixer. Suitable for mixing doughs with a minimum liquid content of 60%.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

Quando la semplicità può voler dire anche qualità. L'impastatrice a spirale modello ONE è stata pensata per ridurre il prezzo di vendita pur soddisfacendo a pieno le esigenze del cliente. È una impastatrice con un solo motore, carpenteria in acciaio verniciato, vasca, spirale, griglia di protezione e tutti i particolari a contatto con il prodotto in acciaio inox. I tempi e la qualità di impasto non cambiano rispetto ad una impastatrice tradizionale. Adatta per impastare paste con minimo il 60% di liquidi.

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE À CUVE FIXE

Lorsque la simplicité peut également signifier qualité. Le pétrin à spirale modèle ONE a été conçu pour réduire le prix de vente tout en répondant pleinement aux exigences du client. Il s'agit d'un pétrin doté d'un seul moteur, d'une charpenterie en acier peint, d'une cuve, d'une spirale, d'une grille de protection et toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox. Le temps et la qualité de pétrissage ne changent pas par rapport à un pétrin traditionnel. Indiqué pour le pétrissage de pâtes ayant au moins 60 % de liquides.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL

Wenn Einfachheit auch Qualität bedeuten kann. Das Spiralknetermodell ONE ist vom Konzept her günstig in der Anschaffung, wird aber trotzdem den Ansprüchen des Kunden vollauf gerecht. Einmotoriger Knetter, Rahmenkonstruktion aus lackiertem Stahl; Kessel, Spirale, Schutzgrill und sämtliche Komponente, die mit dem Produkt in Berührung kommen sind aus Edelstahl. Die Knetzeiten und die Teigqualität unterscheiden sich nicht von denen einer konventionellen Knetmaschine. Geeignet zum Kneten von Teigen mit mindestens 60% Flüssigkeitsanteil.

AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA DE CUBA FIJA

Quando la semplicità può voler dire anche qualità. L'impastatrice a spirale modello ONE è stata pensata per ridurre il prezzo di vendita pur soddisfacendo a pieno le esigenze del cliente. È una impastatrice con un solo motore, carpenteria in acciaio verniciato, vasca, spirale, griglia di protezione e tutti i particolari a contatto con il prodotto in acciaio inox. I tempi e la qualità di impasto non cambiano rispetto ad una impastatrice tradizionale. Adatta per impastare paste con minimo il 60% di liquidi.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

Когда простота является синонимом качества. Спиральная тестомесильная машина ONE разработана с целью снизить стоимость оборудования, но при этом полностью удовлетворить потребности заказчика. Эта тестомесильная машина оснащена одним мотором, ее корпус изготовлен из крашеной стали, а дежа, спираль, защитная решетка и все детали, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали. Скорость приготовления и качество теста такое же, как и у обычных тестомесильных машин. Предназначена для приготовления теста нормальной влажности (примерно 600 г воды на 1 кг муки).

One motor - two timers - without bowl reversal
Un motore - due timer - senza inversione vasca
Un moteur - deux timers - sans inversion cuve
Ein Motor - Zwei Zeitschalter - ohne Rechts-Links-Lauf Kessel
Un motor - dos temporizadores - sin inversión de cuba
Один двигатель - Два таймера - Без реверса дежи

		M40	M60
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	40	60
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	25	37
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	70	96
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	53	58
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.5/3.0	1.5/3.0
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	-	-
Dimension (cm)	Размер (см)	105x57x112h	110x63x112h
Weight (Kg)	Вес (кг)	260	325
		 	 
Code Packaging*	Код упаковки*		

BOWL GRID GUARD ONLY AVAILABLE FOR SUPPLY OUTSIDE EU MARKETS
RIPARO VASCA GRIGLIATO FORNIBILE SOLO PER MERCATI EXTRA CE
GRILLE DE PROTECTION CUVE, DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR MARCHÉS HORS UE
KESSELTRENNSCHUTZ MIT GITTER, NUR FÜR MÄRKTE AUSSERHALB DER EU LIEFERBAR
PROTECCIÓN DE CUBA CON REJILLA SE SUMINISTRA SOLO PARA MERCADOS EXTRA UE
ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН ВНЕ ЗОНЫ ЕС

 Wooden pallet
Деревянная палета

 Wooden pallet+Cardboard packaging
Палета+картонная коробка

 Wooden cage
Деревянная обрешётка

*Packaging, specifications on page 98 - *Imballi, specifiche a pag 98 - *Emballages, caractéristiques en page 98

*Verpackungen, Spezifikationen auf S. 98 - *Embalajes, especificaciones en la pág. 98 - *Упаковочные данные на стр. 98

«SOFT»

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

SOFT is a spirai mixer designed for medium soft doughs, with a minimum liquid content of 60%. It features all the requisites of a standard machine: two motors, reverse bowl rotation, 2 timers, possibility of working either in manual or automatic mode and mounted on wheels to facilitate moving it. All parts that come into contact with the product are made from stainless steel as required by the standard.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

È una impastatrice a spirale pensata per impasti medio soffici, minimo il 60% di liquidi. Ha tutti i requisiti di una macchina standard, due motori inversione moto vasca, 2 timer, possibilità di lavorare sia in manuale che in automatico e inoltre viene montata su ruote per facilitare lo spostamento della stessa. Tutti i particolari che vanno a contatto con il prodotto sono in acciaio inox come prevede la norma.

PETRIN A SPIRALE AUTOMATIQUE A CUVE FIXE

C'est un pétrin à spirale conçu pour le pétrissage de pâtes moyennement tendres, avec au moins 60 % de liquides. Il possède toutes les caractéristiques d'une machine standard, à savoir deux moteurs pour l'inversion du mouvement de la cuve, 2 minuteries, la possibilité de travailler soit en mode manuelle, soit en mode automatique. De plus, il est monté sur roues pour faciliter son déplacement. Toutes les pièces en contact avec le produit sont en acier inox tel que le prévoit la norme.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL

Dieser Spiralkneter ist für mittelweichen Teig mit mindestens 60% Flüssigkeitsanteil ausgelegt. Er bringt alle Voraussetzungen einer Standardmaschine mit: Zwei Motoren, Umkehr der Kesselrotation, 2 Zeitwerke, Hand- und Automatikbetrieb. Außerdem ruht die Anlage auf Rollen und ist damit leicht verfahrbar. Alle Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind vorschriftsgemäß aus Edelstahl hergestellt.

AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMATICA DE CUBA FIJA

Es una amasadora de espiral pensada para masas medio suaves, con mínimo el 60% de líquidos. Tiene todos los requisitos de una máquina estándar, dos motores de inversión del movimiento de la cuba, 2 temporizadores, posibilidad de trabajar tanto en manual como en automático y además se monta sobre ruedas para facilitar el desplazamiento de la misma. Todos los detalles que entran en contacto con el producto son de acero inoxidable como prevé la norma.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

Эта спиральная тестомесильная машина предназначена для приготовления теста средней густоты (примерно 600 г воды на 1 кг муки). Эта модель обладает всеми характеристиками стандартной машины: два мотора – один с реверсом для дежи, другой – для месильного органа, два таймера, возможность работать как в ручном, так и в автоматическом режиме, кроме того, машина оснащена колесиками, что упрощает ее перемещение. Согласно требованиям нормативных документов, все детали, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали.

Two motors - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers
Due motori - Inversione senso di rotazione vasca - Due Timer elettronici
Deux moteurs - Inversion sens de rotation cuve - Deux timers électroniques
Zwei Motoren - Rechts-Links-Lauf Kessel - Zwei elektronische Zeitschalter
Dos motores - Inversión sentido de rotación cuba - Dos temporizadores electrónicos
Два двигателя - Реверс вращения дежи - Два электронных таймера

		M80	M160
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	80	160
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	50	100
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	142	273
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	90
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.3/3.7	3/5.2
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	0.25	0.55
Dimension (cm)	Размер (см)	120x73x120h	142x93x145h
Weight (Kg)	Вес (кг)	380	620
		 	 
Code Packaging*	Код упаковки*		

BOWL GRID GUARD ONLY AVAILABLE FOR SUPPLY OUTSIDE EU MARKETS
RIPARO VASCA GRIGLIATO FORNIBILE SOLO PER MERCATI EXTRA CE
GRILLE DE PROTECTION CUVE, DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR MARCHÉS HORS UE
KESSELTRENNSCHUTZ MIT GITTER, NUR FÜR MÄRKTE AUSSERHALB DER EU LIEFERBAR
PROTECCIÓN DE CUBA CON REJILLA SE SUMINISTRA SOLO PARA MERCADOS EXTRA UE
ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН ВНЕ ЗОНЫ ЕС

 Wooden pallet
Деревянная палета

 Wooden pallet+Cardboard packaging
Палета+картонная коробка

 Wooden cage
Деревянная обрешётка

*Packaging, specifications on page 98 - *Imballi, specifiche a pag 98 - *Emballages, caractéristiques en page 98

*Verpackungen, Spezifikationen auf S. 98 - *Embalajes, especificaciones en la pág. 98 - *Упаковочные данные на стр. 98

TECHNOLOGIES AND BOWL DIMENSIONS

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

«UNIMIX»

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

The body of the mixer is made of steel, the central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixer is suitable for bakeries and cake shops and allows for shorter working times to be obtained. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. It is also possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. The low voltage electrical system (24 volts) has an automatic protection system with a very simple control panel for use in automatic or manual mode. The mixer complies with the latest CE regulations.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie, pasticcerie e pizzerie, permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Macchina molto versatile, particolarmente adatta alla realizzazione di impasti ad alta idratazione. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a due velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori; questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale od automatico. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

PETRIN A SPIRALE AUTOMATIQUE A CUVE FIXE

Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. Ce type de pétrin est adapté aux boulangeries-pâtisseries et permet d'obtenir des temps de travail très brefs. Le cycle de travail peut être manuel ou automatique ; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie. Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique. La transmission se fait par le biais de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et le bruit. Ce système réduit considérablement les frais d'entretien. L'installation électrique est en basse tension (24 V) et est équipée d'un système de protection automatique. Le panneau des commandes est extrêmement simple et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique. L'ensemble du pétrin répond aux dernières normes CE.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL

Der Maschinenkorpus ist als Stahlrahmenwerk ausgeführt. Stützsäule, Kessel, Spirale und Schutzgitter sind vollständig aus Edelstahl hergestellt. Diese Kneten, die sich für Bäckereien und Konditoreien eignen, ermöglichen sehr kurze Knetzeiten. Der Arbeitszyklus kann manuell oder automatisch, in beiden Fällen zeitgeschaltet, mit zwei Geschwindigkeiten gesteuert werden. Außerdem lässt sich - auch im Automatikbetrieb - die Rotationsrichtung des Kessels umkehren. Für den Antrieb werden Keilriemen verwendet, um Vibrationen und Geräuschentwicklung auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Zudem ist dieses System sehr viel günstiger bei den Wartungskosten. Die elektrische Anlage arbeitet mit Niederspannung (24 V) und einem automatischen Schutzsystem. Das Bedienfeld ist äußerst einfach gestaltet und ermöglicht die manuelle oder automatische Bedienung der Maschine. Die gesamte Maschine entspricht den geltenden EGMaschinenrichtlinien.

AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMATICA DE CUBA FIJA

El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable. Este tipo de amasadora es apta para panaderías y pastelerías y permite obtener tiempos de trabajo muy breves. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas; además es posible invertir la rotación de la cuba también durante el ciclo autónomo. La transmisión utiliza correas trapezoidales con el fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos; además este sistema comporta una reducción considerable de los costes de mantenimiento. La instalación eléctrica es de baja tensión (24 V), con sistema de protección automático. El cuadro de mandos es extremadamente simple y permite el uso de la máquina en manual o automático. Toda la máquina cumple la última normativa máquinas CE.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ

Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для пекарен и кондитерских, они позволяют сократить время приготовления. Управление рабочим циклом осуществляется вручную или автоматически, используя две скорости, причем в обоих режимах возможно использование таймера. Кроме того, направление вращения дежи можно реверсировать также в автономном режиме. В машине используется привод с трапецевидными ремнями, что позволяет снизить до минимума уровень вибрации и шума. Кроме того, эта система позволяет существенно сократить расходы на техобслуживание. Используется электрооборудование низкого напряжения (24 В) с автоматической системой защиты. Панель управления чрезвычайно проста и позволяет использовать машину как в ручном, так и автоматическом режиме. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию.



Two motors - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers
Due motori - Inversione senso di rotazione vasca - Due Timer elettronici
Deux moteurs - Inversion sens de rotation cuve - Deux timers électroniques
Zwei Motoren - Rechts-Links-Lauf Kessel - Zwei elektronische Zeitschalter
Dos motores - Inversión sentido de rotación cuba - Dos temporizadores electrónicos
Два двигателя - Реверс вращения дежи - Два электронных таймера

		M40	M60
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	40	60
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	25	37
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	70	95
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	53	58
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.5/3.0	1.5/3.0
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	0.25	0.25
Dimension (cm)	Размер (см)	105x57x118h	110x61x118h
Weight (Kg)	Вес (кг)	275	325
Code Packaging*	Код упаковки*	 	 

		M80	M100	M130
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	80	100	130
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	50	65	80
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	142	157	216
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	70	80
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	2.4/4.4	2.4/4.4	3.0/5.2
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	0.55	0.55	0.55
Dimension (cm)	Размер (см)	122x73x145h	122x73x145h	132x83x145h
Weight (Kg)	Вес (кг)	480	500	540
Code Packaging*	Код упаковки*	 	 	 

		M160	M200	M250	M300
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	160	200	250	300
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	100	125	150	185
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	273	298	368	450
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	90	90	100	105
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	0.75	0.75	0.75	0.75
Dimension (cm)	Размер (см)	147x93x160h	147x93x160h	157x104x160h	162x109x165h
Weight (Kg)	Вес (кг)	780	800	840	880
Code Packaging*	Код упаковки*	 	 	 	 

BOWL GRID GUARD ONLY AVAILABLE FOR SUPPLY OUTSIDE EU MARKETS
RIPARO VASCA GRIGLIATO FORNIBILE SOLO PER MERCATI EXTRA CE
GRILLE DE PROTECTION CUVE, DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR MARCHÉS HORS UE
KESSELTRENNSCHUTZ MIT GITTER, NUR FÜR MÄRKTE AUSSERHALB DER EU LIEFERBAR
PROTECCIÓN DE CUBA CON REJILLA SE SUMINISTRA SOLO PARA MERCADOS EXTRA UE
ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН ВНЕ ЗОНЫ ЕС

 Wooden pallet
Деревянная палета

 Wooden pallet+Cardboard packaging
Палета+картонная коробка

 Wooden cage
Деревянная обрешётка

*Packaging, specifications on page 98 - *Imballi, specifiche a pag 98 - *Emballages, caractéristiques en page 98

*Verpackungen, Spezifikationen auf S. 98 - *Embalajes, especificaciones en la pág. 98 - *Упаковочные данные на стр. 98

TECHNOLOGIES AND BOWL DIMENSIONS

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA FISSA - POUR PÉTRIN À CUVE FIXE - FÜR KNETER MIT FESTEM KESSEL
POR AMASADORA DE CUBA FIJA - ДЛЯ ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

«SUPREME»



AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

Top of the Effedue range of spiral mixers. Designed for the US market for mixing doughs made with a high gluten content or with a low percentage of liquid. Every part of the machine is reinforced, both in terms of its structure and its parts. It features 2 motors, a special drive to reduce stress and a large spiral, with possibility of installing larger motors in some models.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

Top della gamma delle impastatrici a spirale Effedue. Nata per il mercato statunitense e quindi per impasti con farine ad alto contenuto di glutine (proteine) o per paste con bassa percentuale di liquidi. Macchina rinforzata sotto tutti i punti di vista, sia per quanto riguarda la carpenteria che per quanto riguarda la componentistica. Dotata di 2 motori, una trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata in fine c'è la possibilità di montare motori maggiorati in alcuni modelli.

PETRIN A SPIRALE AUTOMATIQUE A CUVE FIXE

Top de la gamme des pétrins à spirale Effedue. Né pour le marché américain et donc pour les pâtes à farines à haute teneur en gluten ou pour les pâtes ayant un faible pourcentage de liquide. Machine renforcée sous tous les plans, tant en ce qui concerne la charpenterie qu'en ce qui concerne les composants. Équipé de 2 moteurs, d'une transmission spéciale pour réduire l'effort et d'une spirale plus grande. Enfin, il est possible de monter des moteurs plus puissants sur certains modèles.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL

Spitzenmodell unter den Spiralknetern von Effedue. Entwickelt wurde es für den US-amerikanischen Markt, also für Teigsorten mit stark glutenhaltigem Mehl oder niedrigem Flüssigkeitsanteil. Eine in jeder Hinsicht verstärkte Maschine, sowohl was den Rahmen, als auch die Komponenten betrifft. Ausstattung: 2 Motoren, belastungsreduziertes Spezialgetriebe, überdimensionierte Spirale und Möglichkeit zur Nachrüstung einiger Modelle mit leistungsstärkeren Motoren.

AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMATICA DE CUBA FIJA

Cumbre de la gama de las amasadoras de espiral Effedue. Nacida para el mercado estadounidense y, por lo tanto, para masas con harinas con alto contenido de gluten o para pastas con un bajo porcentaje de líquidos. Máquina reforzada bajo todos los puntos de vista, tanto por lo que se refiere a la carpintería metálica, como por lo que se refiere a los componentes. Equipada con 2 motores, una transmisión especial para reducir el esfuerzo, y una espiral aumentada; finalmente en algunos modelos existe la posibilidad de montar motores aumentados.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ

Флагманская модель спиральных тестомесильных машин компании Effedue. Разработана специально для североамериканского рынка, поэтому ее можно использовать для приготовления теста из муки с высоким содержанием клейковины, а также теста с низкой влажностью. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной производительностью. Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим увеличить крутящий момент, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами.

Two motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of bowl rotation - Two electronic timers
Due motori - Rinvio trasmissione spirale - Spirale maggiorata - Inversione senso di rotazione vasca - Due timer elettronici
Deux moteurs - Renvoi transmission spirale - Spirale majorée - Inversion sens de rotation cuve - Deux timers électroniques
Zwei Motoren - Spiralantrieb mit Vorgelege - Überdimensionierte Spirale - Rechts-Links-Lauf des Kessels - Zwei elektronische Zeitschalter
Dos motores - Engranaje transmisión espiral - Espiral aumentada - Inversión del sentido de rotación de rotación de cuba - Dos temporizadores electrónicos
Два двигателя - Привод спирали - Увеличенная спираль - Реверс вращения дежи - Два электронных таймера

		M60
Dough Capacity (Kg)	Объем дежи по тесту (кг)	60
Flour Capacity (Kg)	Объем дежи по муке (кг)	37
Bowl Capacity (l)	Объем дежи (л)	95
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	58
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.5/3.0
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	0.25
Dimension (cm)	Размер (см)	110x61x118h
Weight (Kg)	Вес (кг)	350
Code Packaging*	Код упаковки*	 

		M80	M100	M130
Dough Capacity (Kg)	Объем дежи по тесту (кг)	80	100	130
Flour Capacity (Kg)	Объем дежи по муке (кг)	50	65	80
Bowl Capacity (l)	Объем дежи (л)	142	157	216
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	70	80
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	2.4/4.4	2.4/4.4	3.0/5.2
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	0.55	0.55	0.55
Dimension (cm)	Размер (см)	122x73x145h	122x73x145h	132x83x145h
Weight (Kg)	Вес (кг)	480	500	550
Code Packaging*	Код упаковки*	 	 	 

		M160	M200	M250	M300
Dough Capacity (Kg)	Объем дежи по тесту (кг)	160	200	250	300
Flour Capacity (Kg)	Объем дежи по муке (кг)	100	125	150	185
Bowl Capacity (l)	Объем дежи (л)	273	298	368	450
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	90	90	100	105
Spiral Motor (kW)	Мощность двигателя спирали (кВт)	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Bowl Motor (kW)	Мощность двигателя дежи (кВт)	0.75	0.75	0.75	0.75
Dimension (cm)	Размер (см)	147x93x160h	147x93x160h	157x104x160h	157x104x160h
Weight (Kg)	Вес (кг)	830	860	900	920
Code Packaging*	Код упаковки*	 	 	 	 

BOWL GRID GUARD ONLY AVAILABLE FOR SUPPLY OUTSIDE EU MARKETS
RIPARO VASCA GRIGLIATO FORNIBILE SOLO PER MERCATI EXTRA CE
GRILLE DE PROTECTION CUVE, DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR MARCHÉS HORS UE
KESSELTRENNSCHUTZ MIT GITTER, NUR FÜR MÄRKTE AUSSERHALB DER EU LIEFERBAR
PROTECCIÓN DE CUBA CON REJILLA SE SUMINISTRA SOLO PARA MERCADOS EXTRA UE
ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН ВНЕ ЗОНЫ ЕС

 Wooden pallet
Деревянная палета

 Wooden pallet+Cardboard packaging
Палета+картонная коробка

 Wooden cage
Деревянная обрешётка

*Packaging, specifications on page 98 - *Imballi, specifiche a pag 98 - *Emballages, caractéristiques en page 98

*Verpackungen, Spezifikationen auf S. 98 - *Embalajes, especificaciones en la pág. 98 - *Упаковочные данные на стр. 98