PRODUCT RANGE

Impastatrici a spirale e sistemi di ribaltamento
Spiral Mixers and overturning devices
Pètrin à spirale et renverseurs
Amasadoras de espiral y volcadores
Spiralknetmaschinen und Kipper
Спиральные тестомесы и подъемники



EFFEDUE

EFFEDUE

WAICO GROUP

EFFEDUE

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

SELF-TIPPERS
Autoribaltanti
Autobasculants
Selbstkippend
Autovolcadores
Самоопрокидывающейся 28 - 51

REMOVABLE BOWL
Vasca Estraibile
Cuve amovible
Herausnehmbarer Kessel
Cuba extraíble
Подкатной дежей 52 - 85

TILTING LIFT
Sollevatore/Ribaltatore
Elévateur/Renverseur
Hebe und Kippvorrichtung
Levantador/Volcador
Подъемник/Опрокидыватель 86 - 93

FORK MIXER
Forcella Vasca Libera
Petrin à Cuve Libre
Gabelkneter
Horquilla cuba
Вилочным месильным 94 - 97

PACKAGING
Imballi
Emballages
Verpackungen
Embalajes
Упаковочные данные 98

Tutte le immagini e descrizioni sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti e i dati presenti possono subire modifiche da parte del costruttore.
All images and descriptions are included for illustrative purposes. The products and data present may be subject to modifications by the manufacturer.
Все изображения и описания только для информационных целей. Оборудование и технические данные могут меняться по усмотрению производителя.

SELF-TIPPERS

AUTORIBALTANTI
AUTOBASCULANTS
SELBSTKIPPEND
AUTOVOLCADORES
САМООПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ



EFFEDUE

STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD
ÉQUIPEMENT STANDARD
STANDARD AUSRÜSTUNG
EQUIPAMIENTO ESTANDAR
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



SELF-TIPPER MIXER

IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE
PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR
SELBSTKIPPENDKNETER
AMASADORA AUTOVOLCABLE
САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ



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 entfernbaren Platten
Operaciones de mantenimiento simplificadas gracias a los paneles extraíbles
Упрощённое техническое обслуживание благодаря съемной панели

Additional equipment to pag. 34, 35 - Supplementi a pag. 34, 35 - Suppléments à p. 34, 35
Zusatzausstattungen auf S. 34, 35 - Alternativas en la pág. 34, 35 - Опции к стр. 34, 35

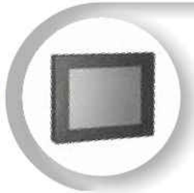
TOP OF THE RANGE EQUIPMENT

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



SELF-TIPPER MIXER

IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE
PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR
SELBSTKIPPENDKNETER
AMASADORA AUTOVOLCABLE
САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ



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



Inverter* speed regulator

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

«SUPREME» TECHNOLOGY

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

*Only on Supreme model
*Solo sul modello Supreme
*Sur le modèle Supreme seulement
*Nur für die Model Supreme
*Solo en modelo Supreme
*Только для модели Supreme

**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 maquina 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 capacita' 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)
***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 деной и объемом более 80 кг по тесту

Additional equipment to pag. 34, 35 - Supplementi a pag. 34, 35 - Suppléments à p. 34, 35
Zusatzausstattungen auf S. 34, 35 - Alternativas en la pág. 34, 35 - Опции н стр. 34, 35

ADDITIONAL EQUIPMENT

FOR SELF-TIPPER MIXER
PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

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

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 - ПО ЖЕЛАНИЮ

FOR SELF-TIPPER MIXER
PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

• 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)
REGOLATORE DI VELOCITÀ MANUALE A INVERTER, COMANDATO DA PANNELLO ELETTRO MECCANICO CON POTENZIOMETRI
(DISPONIBILE SOLO SU MOD. SUPREME)
RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES
(DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME)
MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER, GESTEUERT VON ELEKTROMECHANISCHEM BEDIENFELD MIT POTENZIOMETERN
(ERHÄLTLICH NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME)
REGULADOR DE VELOCIDAD MANUAL POR INVERTER, CONTROLADO DESDE PANEL ELECTROMECÁNICO CON POTENCIÓMETROS
(DISPONIBLE SOLO EN MOD. SUPREME)
РУЧНОЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА, УПРАВЛЯЕМЫЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ С ПОТЕНЦИОМЕТРОМ
(ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SUPREME)

• AUTOMATIC AND PROGRAMMABLE SPEED REGULATOR, CONTROLLED BY COLOUR TOUCH SCREEN PANEL AND PLC (AVAILABLE ONLY ON MOD. SUPREME)
REGOLATORE DI VELOCITÀ AUTOMATICO E PROGRAMMABILE, COMANDATO DA PANNELLO TOUCH SCREEN A COLORI E PLC
(DISPONIBILE SOLO SU MOD. SUPREME)
RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES
(DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME)
AUTOMATISCHER UND PROGRAMMIERBARER GESCHWINDIGKEITSREGLER, BEDIENT VOM FARBIGEN BEDIEN-TOUCHSCREEN UND PLC
(ERHÄLTLICH NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME)
REGULADOR DE VELOCIDAD AUTOMÁTICO Y PROGRAMABLE, CONTROLADO DESDE PANEL TÁCTIL PANTALLA DE COLORES Y PLC
(DISPONIBLE SOLO EN MOD. SUPREME)
АВТОМАТИЧЕСКИЙ И ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ, УПРАВЛЯЕМЫЙ С ЦВЕТНОЙ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ПАНЕЛИ
(ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SUPREME)

• ALUMINIUM COVER
COPERTURA IN ALLUMINIO - REVÊTEMENT EN ALUMINIUM
ABDECKUNG AUS ALUMINIUM - COBERTURA DE ALUMINIO
КРЫШКА ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ

• 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 ВОСЬМЁРКИ
SPATULA - SPATOLA - SPATULE - SPACHTEL - ESPÁTULA - ЛОПАТКА
ROUND COLUMN - PIANTONE TONDO - COLONNE RONDE - RUNDE STÜTZSÄULE - BARRA CENTRAL REDONDA - КРУГЛЫЙ ОТСЕКАТЕЛЬ
BOWL SCRAPER - RASCHIATORE VASCA - RACLEUR CUVE - KESSELAUSSCHÄLER - RASCADOR CUBA - СКРЕБОК ДЕЖИ

EXTRA
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

FOR SELF-TIPPER MIXER
PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

• 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

The overturning direction can be chosen right or left, when placing the order.
E' possibile scegliere la direzione del ribaltamento verso lato destro o sinistro, in fase di ordinazione.
Possibilité de choisir le sens de basculement, vers la droite ou vers la gauche, au moment de la commande.
Die Kipprichtung zur rechten oder linken Seite kann bei der Auftragserteilung gewählt werden.
Se puede elegir la dirección del vuelco hacia el lado derecho o el izquierdo, en el momento del pedido.
Направление опрокидывания – направо или налево - можно выбрать при размещении заказа.

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

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

TOUCH SCREEN «F2»

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ





Touch Screen F2*

Touch Screen F2*
Écran 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 avería 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

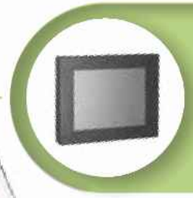
OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

COLOUR PROGRAMMABLE TOUCH SCREEN

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ





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 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 avería de la pantalla táctil.
*Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.

МУЛЬТИПРОГРАММНЫЙ ТАЙМЕР

TIMER MULTI PROGRAM

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ





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.

SONDA DI TEMPERATURA AD INFRAROSSI - SONDA DE TEMPÉRATURE À INFRAROUGES
MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER - SONDA DE TEMPERATURA POR INFRARROJOS - ИНФРАКРАСНЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ДАТЧИК

Infra-red TEMPERATURE PROBE

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ





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 verfugbar fur die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.
*Funcion 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 SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ



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 model
*Solo sul modello Supreme
*Sur le modèle Supreme seulement
*Nur für die Model Supreme
*Solo en modelo Supreme
*Только для модели Supreme

AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

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



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.
*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.

**Only on Supreme model
**Solo sul modello Supreme
**Sur le modèle Supreme seulement
**Nur für die Model Supreme
**Solo en modelo Supreme
**Только для модели Supreme

COPERTURA IN FUSIONE DI ALLUMINI - REVÊTEMENT EN FONTE D'ALUMINIUM
ABDECKUNG AUS ALUMINIUMGUSS - COBERTURA EN FUSIÓN DE ALUMINIO - КРЫШКА ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

CAST ALUMINIUM COVER

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ



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 CAPACITA' 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 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 ОБЪЁМОМ БОЛЕЕ 80 КГ ПО ТЕСТУ

UTENSILI SPECIALI - USTENSILES SPÉCIAUX
SPEZIALWERKZEUGE - UTENSILIOS ESPECIALES - СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

SPECIAL TOOLS

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

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.

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 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 304. Предназначен для приготовления, например, песочного теста. Доступен для тестомесов от 80 до 300 кг.

ROUND COLUMN

PIANTONE TONDO
COLONNE RONDE
RUNDE STÜTZSÄULE
BARRA CENTRAL REDONDA
КРУГЛЫЙ ОТСЕКАТЕЛЬ



• 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.

SCRAPER

RASCHIATORE
RACLEUR
AUSSCHÄLER
RASCADOR
СКРЕБОК



• 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 SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

«UNIMIX»

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR TABLE

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 obtatined. 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. The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA AUTORIBALTANTE SU BANCO

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 e pasticcerie e 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 trapezioidali 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. L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastattrice a spirale con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico della stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER SUR BANC

Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. La Barre centrale, le bras de la spirale, la grille de protection et la cuve sont entièrement conçus en acier inoxydable. 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 ou manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une horloge de programmation indépendante. Il est également possible de changer le sens de rotation de la cuve, même en cycle automatique. La transmission se fait par l'intermédiaire de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et les bruits; ce système réduit considérablement les frais de maintenance. L'installation électrique est en basse tension (24 Volts) et comporte un système de protection automatique. Le cadre électrique est extrèmement simple et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique. L'ensemble du pétrin répond aux dernières normatives CE. Le pétrin automatique à spirale autobasculant permet de faire basculer un pétrin à spirale avec un encombrement très réduit, tout en conservant tous les critères de robustesse et de fonctionnalité. Il permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en facilite le déchargement grâce au système de basculement hydraulique.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT INTEGRIERTER KIPPVORRICHTUNG

Der Maschinenkörper ist in Stahlbauweise gefertigt. Steuersäule, Bottich, Spirale und Schutzgitter sind sind ganz aus Edelstahl. Diese Art von Kneter eignet sich für Bäckereien und Konditoreien und ermöglicht die Erzielung sehr kurzer Knetzeiten. Der Arbeitszyklus kann manuell oder automatisch, mit zwei Geschwindigkeiten, beide mit Zeitschaltuhr versehen, gesteuert werden. Darüber hinaus ist es möglich, auch während des automatischen Arbeitsganges die Rotationsrichtung umzukehren. Um Vibrationen und Geräuschentwicklung auf ein Mindestmaß zu reduzieren, werden zum Antrieb Keilriemen verwendet. Ein solches System bringt außerdem eine beträchtliche Senkung der Wartungskosten mit sich. Die elektrische Anlage arbeitet mit Niederspannung (24 V) und einem automatischen Sicherheitssystem. Die Bedienung der Schalttafel ist sehr einfach und gestattet die manuelle oder automatische Steuerung des Gerätes. Die ganze Maschine entspricht den aktuellen CE-Normen. Diese Anlage ermöglicht das Kippen der kompletten Anlage auf besonders kleinem Raum, ohne dabei deren Stabilität und die Funktionalität zu beeinträchtigen. Hierdurch können die Chargenzeiten verkürzt und die Teigentnahme deutlich vereinfacht werden.

AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SOBRE BANCO

El cuerpo de la máquina está construido en carpintería de acero pintado. La columna, la tina, la espiral y la rejilla de protección son íntegramente en acero inoxidable. Este tipo de batidora es apta para panaderías y pastelerías y permite obtener tiempos de trabajo muy corto. Máquina muy versátil, especialmente indicada para la elaboración de masas muy hidratadas. El ciclo de trabajo puede ser manual o automática de dos velocidades, ambas temporizadas; también es posible invertir la rotación del tanque incluso durante el ciclo automático. La transmisión utiliza correas trapezoidales para minimizar las vibraciones y los ruidos; este sistema también implica una reducción significativa en los costos de mantenimiento. El sistema eléctrico es de baja tensión (24 v) con sistema de protección automático. El panel de control es extremadamente simple y permite utilizar la máquina de forma manual o automática. Toda la maquina esta en orden con las últimas normativas de maquinaria CE. La amasadora automática de espiral autovolcable permite volcar una amasadora de espiral, con una ocupación de espacio muy reducida, aunque manteniendo todos los criterios de solidez y funcionalidad. Por lo tanto, permite reducir los tiempos de elaboración de la masa y facilita la descarga de la misma, a través del sistema de vuelco hidráulico.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС НА СТОЛ

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 установки скорости, причем в обоих режимах возможно использование таймера. Кроме того, направление вращения дежи можно реверсировать также в автономном режиме. В машине используется привод с трапециевидными 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. Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самоопрокидывающейся дежей позволяет наклонять компактную спиральную машину, не снижая при этом уровень надежности и рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.

Three motors - Bowl rotation direction reversal - Hydraulic movements - Two electronic timers
Tre motori - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici
Trois moteurs - Inversion sens de rotation cuve - Mouvements hydrauliques - Deux timers électroniques
Drei Motoren - Rechts-Links-Lauf des Kessels - Hydraulische Bewegungen - Zwei elektronische Zeitschalter
Tres motores - Inversión sentido de rotación cuba - Movimientos hidráulicos - Dos temporizadores electrónicos
Три двигателя – Реверс вращения дежи – Гидравлическая система - Два электронных таймера

		RBM100	RBM130
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	100	130
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	65	80
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	157	216
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	80
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	6.0	6.9
Dimension (cm)	Размер (см)	140x155x150h	140X160X150h
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	120	120
H max (cm)	максимальная высота (кг)	240	245
Weight (Kg)	Вес (кг)	900	920
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■

		RBM160	RBM200	RBM250	RBM300
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
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension (cm)	Размер (см)	160x170x165	160x170x165h	160x175x165h	165x180x165
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	120	120	120	120
H max (cm)	максимальная высота (кг)	250	250	255	260
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.200	1.240	1.260	1.340
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 РЕШЁТКА 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 SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

«SUPREME»

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR TABLE

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. The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA AUTORIBALTANTE SU BANCO

Top della gamma delle impastatrici a spirale Effedue. Nata per il mercato statunitense e quindi per impasti con farine ad alto contenuto di glutine 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. L'impastattrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastattrice a spirale con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico della stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER SUR BANC

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. Le pétrin automatique à spirale autobasculant permet de faire basculer un pétrin à spirale avec un encombrement très réduit, tout en conservant tous les critères de robustesse et de fonctionnalité. Il permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en facilite le déchargement grâce au système de basculement hydraulique.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT INTEGRIERTER KIPPVORRICHTUNG

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. Der automatische, selbstkippende Spiralkneter lässt sich äußerst platzsparend kippen; ohne dass Robustheit und Funktionalität auf der Strecke bleiben. Die Zeit für die Zubereitung des Teiges verkürzt sich, die Teigabführung wird durch das hydraulische Kippsystem erleichtert.

AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SOBRE BANCO

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. La amasadora automática de espiral autovolcable permite volcar una amasadora de espiral, con una ocupación de espacio muy reducida, aunque manteniendo todos los criterios de solidez y funcionalidad. Por lo tanto, permite reducir los tiempos de elaboración de la masa y facilita la descarga de la misma, a través del sistema de vuelco hidráulico.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС НА СТОЛ

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 прочностью. Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим увеличить крутящий момент месильного органа, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами. Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самоопрокидывающейся дежой позволяет наклонять конструкцию, не снижая при этом надежности и не ухудшая рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.

Three motors - Spiral drive - Increased spiral - Reversal without bowl rotation - Two timers
Tre motori - Rinvio trasmissione spirale - Spirale maggiorata Inversione senso di rotazione vasca - Due timer
Trois moteurs - Renvoi transmission spirale - Spirale majorée - Inversion sens de rotation cuve - Deux timers
Drei Motoren - Spiralantrieb mit Vorgelege - Überdimensionierte Spirale - Rechts-Links-Lauf des Kessels - Zwei elektronische Zeitschalter
Tres motores - Engranaje transmisión espiral - Espiral aumentada - Inversión del sentido de rotación de rotación de cuba - Dos temporizadores
Три двигателя – Привод спирали – Увеличенная спираль – Реверс без вращения дежи – Два электронных таймера

		RBM100	RBM130
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	100	130
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	65	80
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	157	216
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	80
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	6.0	6.9
Dimension (cm)	Размер (см)	140x155x150h	140X160X150h
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	120	120
H max (cm)	максимальная высота (кг)	240	245
Weight (Kg)	Вес (кг)	940	1.000
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■

		RBM160	RBM200	RBM250	RBM300
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
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension (cm)	Размер (см)	160x170x165	160x170x165h	160x175x165h	165x178x165
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	120	120	120	120
H max (cm)	максимальная высота (кг)	250	250	255	260
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.300	1.320	1.400	1.440
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 РЕШЁТКА 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 SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

«UNIMIX»

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR DIVIDER

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 obtatined. 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. The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA AUTORIBALTANTE SU SPEZZATRICE

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 e pasticcerie e 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 trapezioidali 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. L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastattrice a spirale con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico della stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

PETRIN AUTOMATIQUE A SPIRALE AVEC ELEVATEUR POUR DEVERSER SUR DIVISEUSE

Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. La Barre centrale, le bras de la spirale, la grille de protection et la cuve sont entièrement conçus en acier inoxydable. 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 ou manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une horloge de programmation indépendante. Il est également possible de changer le sens de rotation de la cuve, même en cycle automatique. La transmission se fait par l'intermédiaire de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et les bruits; ce système réduit considérablement les frais de maintenance. L'installation électrique est en basse tension (24 Volts) et comporte un système de protection automatique. Le cadre électrique est extrêmement simple et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique. L'ensemble du pétrin répond aux dernières normatives CE. Le pétrin automatique à spirale autobasculant permet de faire basculer un pétrin à spirale avec un encombrement très réduit, tout en conservant tous les critères de robustesse et de fonctionnalité. Il permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en facilite le déchargement grâce au système de basculement hydraulique.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT INTEGRIERTER KIPPVORRICHTUNG FÜR TEIGTEILER-HÖHE

Der Maschinenkörper ist in Stahlbauweise gefertigt. Steuersäule, Bottich, Spirale und Schutzgitter sind sind ganz aus Edelstahl. Diese Art von Kneter eignet sich für Bäckereien und Konditoreien und ermöglicht die Erzielung sehr kurzer Knetzeiten. Der Arbeitszyklus kann manuell oder automatisch, mit zwei Geschwindigkeiten, beide mit Zeitschaltuhr versehen, gesteuert werden. Darüber hinaus ist es möglich, auch während des automatischen Arbeitsganges die Rotationsrichtung umzukehren. Um Vibrationen und Geräuschentwicklung auf ein Mindestmaß zu reduzieren, werden zum Antrieb Keilriemen verwendet. Ein solches System bringt außerdem eine beträchtliche Senkung der Wartungskosten mit sich. Die elektrische Anlage arbeitet mit Niederspannung (24 V) und einem automatischen Sicherheitssystem. Die Bedienung der Schalttafel ist sehr einfach und gestattet die manuelle oder automatische Steuerung des Gerätes. Die ganze Maschine entspricht den aktuellen CE-Normen. Diese Anlage ermöglicht das Kippen der kompletten Anlage auf besonders kleinem Raum, ohne dabei deren Stabilität und die Funktionalität zu beeinträchtigen. Hierdurch können die Chargenzeiten verkürzt und die Teigentnahme deutlich vereinfacht werden.

AMASADORA AUTOMATICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SOBRE DIVISOR

El cuerpo de la máquina está construido en carpintería de acero pintado. La columna, la tina, la espiral y la rejilla de protección son íntegramente en acero inoxidable. Este tipo de batidora es apta para panaderías y pastelerías y permite obtener tiempos de trabajo muy corto. Máquina muy versátil, especialmente indicada para la elaboración de masas muy hidratadas. El ciclo de trabajo puede ser manual o automática de dos velocidades, ambas temporizadas; también es posible invertir la rotación del tanque incluso durante el ciclo automático. La transmisión utiliza correas trapezoidales para minimizar las vibraciones y los ruidos; este sistema también implica una reducción significativa en los costos de mantenimiento. El sistema eléctrico es de baja tensión (24 v) con sistema de protección automático. El panel de control es extremadamente simple y permite utilizar la máquina de forma manual o automática. Toda la maquina esta en orden con las últimas normativas de maquinaria CE. La amasadora automática de espiral autovolcable permite volcar una amasadora de espiral, con una ocupación de espacio muy reducida, aunque manteniendo todos los criterios de solidez y funcionalidad. Por lo tanto, permite reducir los tiempos de elaboración de la masa y facilita la descarga de la misma, a través del sistema de vuelco hidráulico.

EFFEDUE

АВТОМАТИЧЕСКИЙ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС В ВОРОНКУ ДЕЛИТЕЛЯ

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 установки скорости, причем в обоих режимах возможно использование таймера. Кроме того, направление вращения дежи можно реверсировать также в автономном режиме. В машине используется привод с трапециевидными 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. Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самоопрокидывающейся дежей позволяет наклонять компактную спиральную машину, не снижая при этом уровень надежности и рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.

Three motors - Bowl rotation direction reversal - Hydraulic movements - Two electronic timers
Tre motori - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici
Trois moteurs - Inversion sens de rotation cuve - Mouvements hydrauliques - Deux timers électroniques
Drei Motoren - Rechts-Links-Lauf des Kessels - Hydraulische Bewegungen - Zwei elektronische Zeitschalter
Tres motores - Engranaje transmisión espiral - Espiral aumentada - Inversión del sentido de rotación de rotación de cuba - Dos temporizadores
Три двигателя - Реверс вращения дежи – Гидравлическая система – Два электронных таймера

		SRTM100	SRTM130
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	100	130
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	65	80
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	157	216
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	80
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	6.0	6.9
Dimension (cm)	Размер (см)	140x155x175h	140X160X175h
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	180	180
H max (cm)	максимальная высота (кг)	260	270
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.050	1.155
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■

		SRTM160	SRTM200	SRTM250	SRTM300
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
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension (cm)	Размер (см)	160x170x175	160x170x175h	160x170x175h	165x175x175
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	180	180	180	180
H max (cm)	максимальная высота (кг)	280	280	310	320
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.400	1.420	1.500	1.540
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 РЕШЁТКА 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 SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ

«SUPREME»

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR DIVIDER

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. The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA AUTORIBALTANTE SU SPEZZATRICE

Top della gamma delle impastatrici a spirale Effedue. Nata per il mercato statunitense e quindi per impasti con farine ad alto contenuto di glutine 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. L'impastattrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastattrice a spirale con un ingombro molto ridotto; pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità. Consente di ridurre quindi, i tempi di lavorazione dell'impasto ed agevola lo scarico della stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

PETRIN AUTOMATIQUE A SPIRALE AVEC ELEVATEUR POUR DEVERSER SUR DIVISEUSE

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. Le pétrin automatique à spirale autobasculant permet de faire basculer un pétrin à spirale avec un encombrement très réduit, tout en conservant tous les critères de robustesse et de fonctionnalité. Il permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en facilite le déchargement grâce au système de basculement hydraulique.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT INTEGRIERTER KIPPVORRICHTUNG FÜR TEIGTEILER-HÖHE

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. Der automatische, selbstkippende Spiralkneter lässt sich äußerst platzsparend kippen; ohne dass Robustheit und Funktionalität auf der Strecke bleiben. Die Zeit für die Zubereitung des Teiges verkürzt sich, die Teigabführung wird durch das hydraulische Kippsystem erleichtert.

AMASADORA AUTOMATICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SOBRE DIVISOR

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. La amasadora automática de espiral autovolcable permite volcar una amasadora de espiral, con una ocupación de espacio muy reducida, aunque manteniendo todos los criterios de solidez y funcionalidad. Por lo tanto, permite reducir los tiempos de elaboración de la masa y facilita la descarga de la misma, a través del sistema de vuelco hidráulico.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ САМООПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС В ВОРОНКУ ДЕЛИТЕЛЯ

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 прочностью. Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим увеличить крутящий момент месильного органа, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами. Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самоопрокидывающейся дежой позволяет наклонять конструкцию, не снижая при этом надежности и не ухудшая рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.

Three motors - Spiral drive - Increased spiral - Reversal without bowl rotation - Hydraulic movements - Two electronic timers
Tre motori - Rinvio Trasmissione spirale - Spirale maggiorata - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici
Trois moteurs - Renvoi transmission spirale - Spirale majorée - Inversion sens de rotation cuve - Deux timers électroniques
Drei Motoren - Spiralantrieb mit Vorgelege - Überdimensionierte Spirale - Rechts-Links-Lauf des Kessels - Hydraulische Bewegungen
Zwei elektronische Zeitschalter
Tres motores - Engranaje transmisión espiral - Espiral aumentada - Inversión del sentido de rotación de rotación de cuba - Movimientos hidráulicos
Dos temporizadores electrónicos
Три двигателя – Привод спирали - Реверс вращения дежи – Гидравлическая система – Два электронных таймера

		SRTM100	SRTM130
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	100	130
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	65	80
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	157	216
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	80
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	6.0	7.5
Dimension (cm)	Размер (см)	140x155x175h	140X160X175h
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	180	180
H max (cm)	максимальная высота (кг)	260	270
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.145	1.185
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■

		SRTM160	SRTM200	SRTM250	SRTM300
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
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension (cm)	Размер (см)	160x170x175	160x170x175h	160x170x175h	165x175x175
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	180	180	180	180
H max (cm)	максимальная высота (кг)	280	280	310	320
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.490	1.510	1.590	1.590
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 РЕШЁТКА 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