



Products Range

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



EFFEDUE



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
Élévateur/Renverseur
Hebe und Kippvorrichtung
Levantador/Volcador
Подъемник/Опрокидыватель

86 - 93

FORK MIXER

Forcella Vasca Libera
Petrin à Cuve Libre
Gabelkneten
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.

FIXED BOWL

VASCA FISSA

CUVE FIXE

FESTEM KESSEL

CUBA FIJA

СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ



EFFEDUE





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
Utensile 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 съёмной панели

TOP OF THE RANGE EQUIPMENT

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

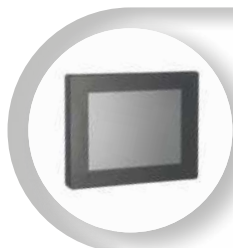


MIXER WITH FIXED BOWL

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

***Disponibile 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 дежкой 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 Гц)



*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, ERHÄLTICH 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 BEDIENFELD MIT POTENZIOMETERN

(ERHÄLTICH NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME und GOLD)

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

(DISPONIBLE 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 BEDIEN-TOUCHSCREEN UND PLC

(ERHÄLTICH NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME und GOLD)

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

(DISPONIBLE 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 ВОСЬМЁРКИ

SPATULA - SPATOLA - SPATULE - SPACHTEL - ESPÁTULA - ЛОПАТКА

ROUND COLUMN - PIANONE 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

EASY MOVE SYSTEM



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.

INTEGRATED WEIGHING SYSTEM

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



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
Wägesystem
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»

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*
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.

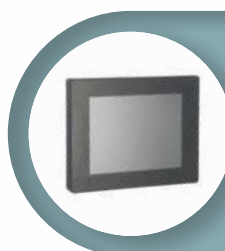
*Función Bypass disponible para uso de la máquina en manual, en caso de avería de la pantalla táctil.

*Функция "bypass" доступна для машин при эксплуатации в ручном режиме, в случае неисправностей на сенсорном экране.

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 ДЕЖОЙ



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.

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 ДЕЖОЙ



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 ДЕЖОЙ



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 ДЕЖЕЙ



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.

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 ДЕЖЕЙ

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.

**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 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



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

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 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.

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.

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 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 ТЕСТОМЕСОС С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

«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 Spiralknettermodell 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, Schutzgitter 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)	Объем дежи по тесту (кг)	40	60
Flour Capacity (Kg)	Объем дежи по муке (кг)	25	37
Bowl Capacity (l)	Объем 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 обрешетка

*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. AH 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 ДЕЖОЙ

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 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 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 ТЕСТОМЕСОС 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 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.

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 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 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)	Объём дежи по тесту (кг)	60
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	37
Bowl Capacity (l)	Объём 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)	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	550
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	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 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

SELF-TIPPERS

AUTORIBALTANTI

AUTOBASCULANTS

SELBSTKIPPEND

AUTOVOLCADORES

САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ



EFFEDUE





STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD
ÉQUIPEMENT STANDARD
STANDARD AUSRÜSTUNG
EQUIPAMIENTO ESTANDAR
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



SELF-TIPPER MIXER
IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE
PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR
SELBSTKIPPENDKNETER
AMASADORA AUTOVOLCABLE
САМОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ



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 simplifiées 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

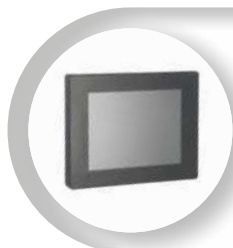
DOTAZIONE TOP DI GAMMA
ÉQUIPEMENT HAUT DE GAMME
SPITZENAUSSTATTUNG
EQUIPO GAMA SUPERIOR
НАИЛУЧШАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ



SELF-TIPPER MIXER
IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE
PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR
SELBSTKIPPENDKNETER
AMASADORA AUTOVOLCABLE
САМОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

«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



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 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 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 ausföhrungen 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 дежкой и объемом более 80 кг по тесту

ADDITIONAL EQUIPMENT

FOR SELF-TIPPER MIXER

PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ 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 САМОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ 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, ERHÄLTICH 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 ELETTRICO 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

(ERHÄLTICH 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 BEDIENT-TOUCHSCREEN UND PLC (ERHÄLTICH 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 - PIANTE TONDO - COLONNE RONDE - RUNDE STÜTZSÄULE - BARRA CENTRAL REDONDA - КРУГЛЫЙ ОТСЕКТЕЛЬ
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 САМООПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ 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»

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

COLOUR PROGRAMMABLE TOUCH SCREEN

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

TIMER MULTI PROGRAM

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

Infra-red TEMPERATURE PROBE

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

REGOLATORE DI VELOCITA' MANUALE AD INVERTER - RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR
MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER - REGULADOR DE VELOCIDAD MANUAL POR INVERTER - РУЧНАЯ РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

INVERTER MANUAL SPEED REGULATOR

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

AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

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

CAST ALUMINIUM COVER

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

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 SELF-TIPPER MIXER PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПКИДЫВАЮЩИХСЯ 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 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.

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.

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 САМООПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ 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 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. 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 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. L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice 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 stessa, 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 extrêmement simple et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique. L'ensemble du pétrin répond aux dernières normes 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 ganz aus Edelstahl. Diese Art von Knetter 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 máquina está 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 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. Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самопрокидывающейся 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 САМОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ 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 maggiori in alcuni modelli. L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice 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 Spiralknetter 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 САМОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ 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 самопрокидывающейся 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 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 Consumption (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 Consumption (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

TECHNOLOGIES AND BOWL DIMENSIONS

FOR SELF-TIPPER MIXER PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLEVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМООПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ 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 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. 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 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. L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice 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 normes 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 ganz aus Edelstahl. Diese Art von Kneten 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 cortos. 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 máquina está 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 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 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. Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самопрокидывающейся 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)	Объем дежи по тесту (кг)	100	130
Flour Capacity (Kg)	Объем дежи по муке (кг)	65	80
Bowl Capacity (l)	Объем 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)	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
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
 KESSELRENNSCHUTZ 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 SELF-TIPPER MIXER PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLEVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER
POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ

«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 maggiori in alcuni modelli. L'impastatrice automatica a spirale autoribaltante consente di ribaltare una impastatrice 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 Spiralknetter 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 Kippssystem 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 САМОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ 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 самопрокидывающейся 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 UE

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

REMOVABLE BOWL

VASCA ESTRAIBILE

CUVE AMOVIBLE

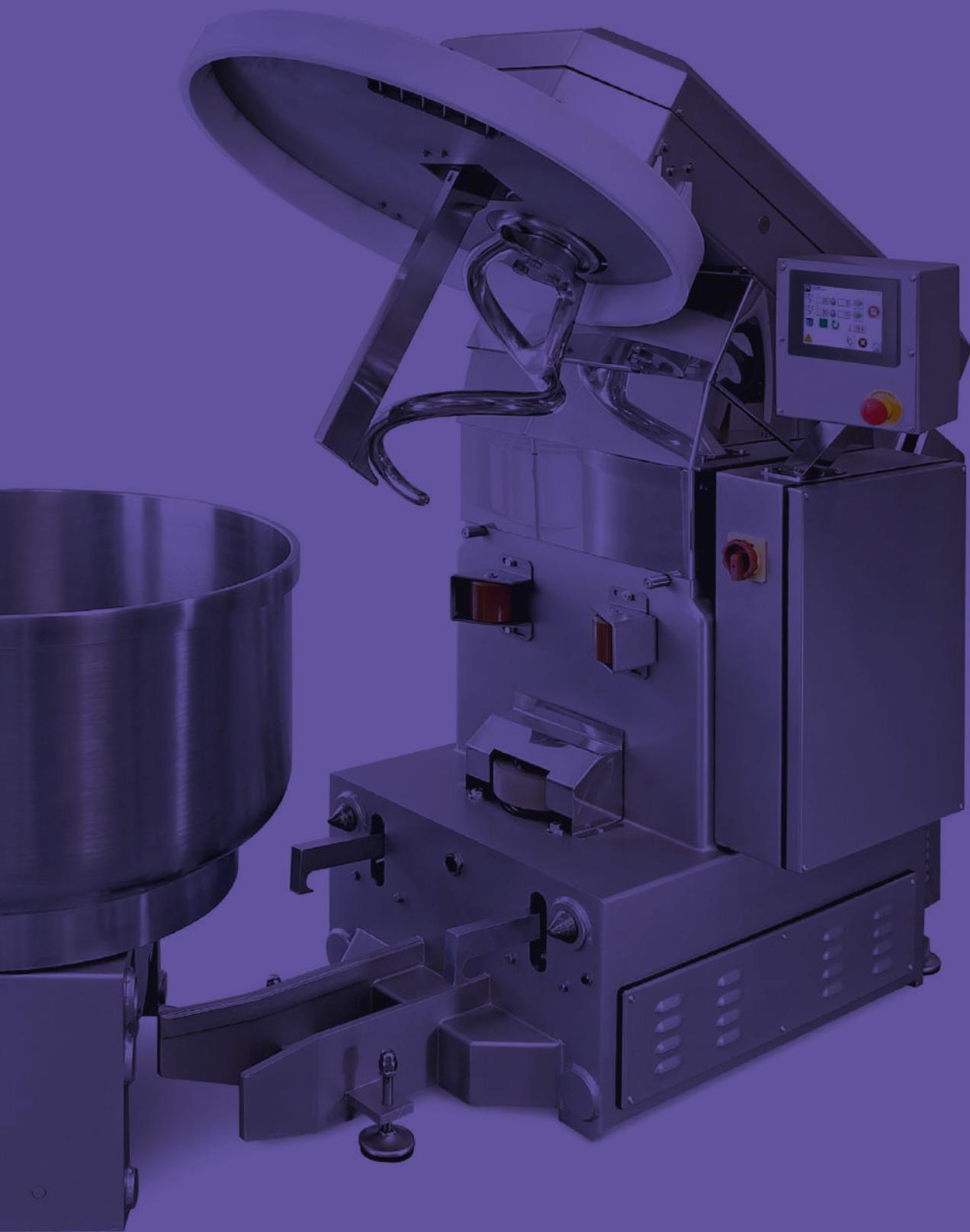
HERAUSNEHMBAREM KESSEL

CUBA EXTRAÍBLE

ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ



EFFEDUE



STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD
ÉQUIPEMENT STANDARD
STANDARD AUSRÜSTUNG
EQUIPAMIENTO ESTANDAR
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

MIXER WITH REMOVABLE BOWL

IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE
PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE
KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL
AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ





Standard control panel

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



Standard tool

Utensile standard
Utensile standard
Standardwerkzeug
Utensilio estándar
Стандартные инструменты



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
Упрощ  нное техническое обслуживание благодаря съёмной панели

TOP OF THE RANGE EQUIPMENT

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

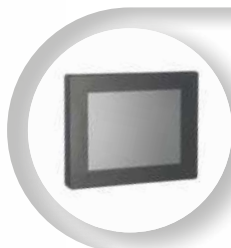


MIXER WITH REMOVABLE BOWL

IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE
PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE
KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL
AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ 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



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**

*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

ADDITIONAL EQUIPMENT

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ 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 (208/220В 60 Гц)



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 REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

- 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, STANDARD DISPLAY AND TOUCH SCREEN+PLC, (OPTIONAL)

SONDA DI TEMPERATURA AD INFRAROSSI, DISPONIBILE PER SCHERMO CON TIMER MULTI PROGRAM, DISPLAY STANDARD e TOUCH SCREEN+PLC (OPZIONALI)

SONDE DE TEMPÉRATURE À INFRAROUGES, DISPONIBLE POUR ÉCRAN AVEC TIMER MULTI-PROGRAMME, AFFICHAGE STANDARD et ÉCRAN TACTILE + PLC (OPTIONS)

INFRAROT-TEMPERATURFÜHLER, ERHÄLTICH FÜR BILDSCHIRM MIT MULTI PROGRAM-TIMER, STANDARDANZEIGE und TOUCH SCREEN+PLC (SONDERAUSSTATTUNGEN)

SONDA DE TEMPERATURA POR INFRARROJOS, PARA PANTALLA CON TEMPORIZADOR MULTIPROGRAMA, PANTALLA ESTÁNDAR 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 ELETTRICO 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
(ERHÄLTICH NUR FÜR DIE MODEL 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 МОДЕЛИ 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
(ERHÄLTICH NUR FÜR DIE MODEL 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 МОДЕЛИ SUPREME)

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

EXTRA ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЕМНОЙ ДЕЖЕЙ

• 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

COLOUR PROGRAMMABLE TOUCH SCREEN

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAIBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДЪЯТНОЙ 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 дисплей* + ПЛК

SAVES UP TO 99 PROGRAMS
MEMORIZZA FINO A 99 PROGRAMMI
MÉMOIRISE 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.

*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.

TIMER MULTI PROGRAM

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNIETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ



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 REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAIBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДЪЯТНОЙ ДЕЖКОЙ



Infra-red temperature probe

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

Associabile 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)



Standard display
Стандартный дисплей



The infra-red probe, associated with a optional reading screen (Standard display, Touch+PLC*, Timer multi program), allows the dough temperature to be read.
La sonda ad infrarossi, associata ad uno schermo di lettura opzionale (Standard display, Touch+PLC*, Timer multi program), permette la lettura della temperatura dell'impasto.
La sonde à infrarouges, associée à un écran de lecture en option (Affichage standard, écran tactile + PLC*, Timer multi-programme) permet de contrôler la température de la pâte.
Der Infrarotfühler gestattet, wenn er einem zusätzlichen Lesebildschirm zugeordnet wird (Standardanzeige, Touch+PLC*, Multi-Program-Timer) die Erfassung der Teigtemperatur.
La sonda por infrarrojos, asociada a una pantalla de lectura opcional (Pantalla estándar, 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.

*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.

REGOLATORE DI VELOCITA' MANUALE AD INVERTER - RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR
MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER - REGULADOR DE VELOCIDAD MANUAL POR INVERTER - РУЧНАЯ РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

INVERTER MANUAL SPEED REGULATOR

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ 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*
Tecnologia 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 MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДЪЯТНОЙ ДЕЖЕЙ



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**
Tecnologia por inverter**
Инверторная технология**



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

SPECIAL TOOLS

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

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 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.

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.

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 MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

«UNIMIX»



AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL

The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. The bowl drive eliminates noise and maintenance. The mixer's two speeds enable the user to obtain a mixture which is well blended and of a high quality. The body of the mixer is made of heavy duty coated steel. The mixer complies with the latest CE regulations.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA ESTRAIBILE

L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. Il sistema di trasmissione del moto alla vasca elimina rumori e manutenzione. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE À CUVE AMOVIBLE

Le pétrin à spirale automatique à cuve amovible est une machine permettant le soulèvement et l'accrochage automatique. Le système de transmission du mouvement à la cuve élimine le bruit et l'entretien. La double vitesse de travail de la spirale permet d'obtenir des pâtes homogènes et raffinées. La structure de la machine est en acier peint très épais. La totalité de la machine répond à la dernière directive machines CE.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL

Der automatische Spiralknetter mit herausnehmbarem Kessel ist eine Maschine mit Hubvorrichtung und automatischer Einkupplung. Das Kesselantriebssystem ist geräuscharm und wartungsfrei. Durch die doppelte Spiralgeschwindigkeit entsteht ein gleichmäßig durchgemischter, feiner Teig. Die Maschinenkonstruktion ist aus dickwandigem, lackiertem Stahl hergestellt. Die gesamte Maschine entspricht den geltenden EG-Maschinenrichtlinien.

AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL CON CUBA EXTRAÍBLE

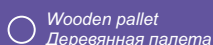
La amasadora de espiral automática con cuba extraíble es una máquina con levantamiento y enganchamiento automático. El sistema de transmisión del movimiento a la cuba elimina los ruidos y el mantenimiento. La doble velocidad de trabajo de la espiral permite la obtención de masas homogéneas y refinadas. La estructura de la máquina es de acero pintado de gran espesor. Toda la máquina cumple la última normativa máquinas CE.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежой оснащена автоматическим захватным и фиксирующим механизмом. Конструкция привода дежи позволяет снизить уровень шума и не требует обслуживания. Дварабочие скорости спирали обеспечивают однородность и высокое качество теста. Корпус машины изготовлен из толстостенной окрашенной стали. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию.

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

		ME80	ME130	ME160
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	80	130	160
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	50	80	100
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	142	216	273
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	80	90
Power Consumption (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	6.1	7.2	7.75
Spiral Motor (Kw)	Мощность двигателя дежи (кВт)	2.4/4.4	3.0/5.2	3.7/5.9
Dimension (cm)	Размер (см)	165x95x125h	175x103x135h	185x108x135h
Weight (Kg)	Вес (кг)	810	894	940
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■



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 pag. 98 - *Упаковочные данные на стр. 98

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

		ME200	ME250
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	200	250
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	125	150
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	326	368
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	100	100
Power Consuption (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	9.7	12.2
Spiral Motor (Kw)	Мощность двигателя дежи (кВт)	4.5/7.8	5.9/10.3
Dimension (cm)	Размер (см)	189x112x137h	195x115x137h
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.200	1.250
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■

ADDITIONAL TROLLEY FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL
 CARRELLO SUPPLEMENTARE PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE
 CHARIOT SUPPLÉMENTAIRE POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE
 ZUSATZWAGEN FÜR KNETMASCHINE MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL
 CARRO ALTERNATIVO PARA AMASADORA DE CUBA EXTRAIBLE
 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДЕЖА ДЛЯ ТЕСТОМЕСА С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ

		CE80	CE130	CE160
Dimension (cm)	Размер (см)	88x80x84h	93x85x88h	101x93x88h
Weight (Kg)	Вес (кг)	190	210	270
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■

		CE200	CE250
Dimension (cm)	Размер (см)	106x103x91h	113x104x91h
Weight (Kg)	Вес (кг)	340	370
Code Packaging*	Код упаковки*	○ □	○ □

TECHNOLOGIES AND BOWL DIMENSIONS

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

«SUPREME»



AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL

The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. The bowl drive eliminates noise and maintenance. The mixer's two speeds enable the user to obtain a mixture which is well blended and of a high quality. The body of the mixer is made of heavy duty coated steel. The mixer complies with the latest CE regulations. 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 ESTRAIBILE

L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. Il sistema di trasmissione del moto alla vasca elimina rumori e manutenzione. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE. 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.

PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE À CUVE AMOVIBLE

Le pétrin à spirale automatique à cuve amovible est une machine permettant le soulèvement et l'accrochage automatique. Le système de transmission du mouvement à la cuve élimine le bruit et l'entretien. La double vitesse de travail de la spirale permet d'obtenir des pâtes homogènes et raffinées. La structure de la machine est en acier peint très épais. L'ensemble du pétrin répond aux dernières normes CE. 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 HERAUSNEHMBAREM KESSEL

Der automatische Spiralknetter mit herausnehmbarem Kessel ist eine Maschine mit Hubvorrichtung und automatischer Einkupplung. Geräuscharmes und wartungsfreies System für die Bewegungsübertragung auf den Kessel. Durch die doppelte Arbeitsgeschwindigkeit der Spirale entsteht ein gleichmäßig durchmischter, feiner Teig. Die Maschinenkonstruktion besteht aus lackiertem, dickwandigem Stahl. Die gesamte Maschine entspricht den geltenden EG-Maschinenrichtlinien. Spitzenmodell unter den Spiralknettern 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 AUTOMÁTICA DE ESPIRAL CON CUBA EXTRAÍBLE

La amasadora de espiral automática con cuba extraíble es una máquina con levantamiento y enganchamiento automático. El sistema de transmisión del movimiento a la cuba elimina los ruidos y el mantenimiento. La doble velocidad de trabajo de la espiral permite la obtención de masas homogéneas y refinadas. La estructura de la máquina es de acero pintado de gran espesor. Toda la máquina cumple la última normativa máquinas CE. 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 С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежой оснащена автоматическим подъемным и фиксирующим механизмом. Конструкция привода дежи позволяет снизить уровень шума и не требует обслуживания. Двухскоростная спираль обеспечивает однородность и высокое качество теста. Корпус машины изготовлен из толстостенной крашеной стали. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию. 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 усилить крутящий момент месильного органа, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами.

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

		ME80	ME130	ME160
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	80	130	160
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	50	80	100
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	142	216	273
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	70	80	90
Power Consupcion (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	6.1	6.9	7.75
Spiral Motor (Kw)	Мощность двигателя дежи (кВт)	2.4/4.4	3.0/5.2	3.7/5.9
Dimension (cm)	Размер (см)	165x95x125h	175x103x135	185x108x135h
Weight (Kg)	Вес (кг)	860	924	954
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■

		ME200
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	200
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	125
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	326
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	100
Power Consupcion (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	9.7
Spiral Motor (Kw)	Мощность двигателя дежи (кВт)	4.5/7.8
Dimension (cm)	Размер (см)	189x112x137h
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.240
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■

ADDITIONAL TROLLEY FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL
 CARRELLO SUPPLEMENTARE PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE
 CHARIOT SUPPLÉMENTAIRE POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE
 ZUSATZWAGEN FÜR KNETMASCHINE MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL
 CARRO ALTERNATIVO PARA AMASADORA DE CUBA EXTRAIBLE
 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДЕЖА ДЛЯ ТЕСТОМЕСА С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ

		CE80	CE130	CE160
Dimension (cm)	Машина (см)	88x80x84h	93x85x88h	101x93x88h
Weight (Kg)	Вес (кг)	190	210	270
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■

		CE200
Dimension (cm)	Размер (см)	106x103x91h
Weight (Kg)	Вес (кг)	340
Code Packaging*	Код упаковки*	

○ 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

REMOVABLE BOWL

VASCA ESTRAIBILE

CUVE AMOVIBLE

HERAUSNEHMBAREM KESSEL

CUBA EXTRAÍBLE

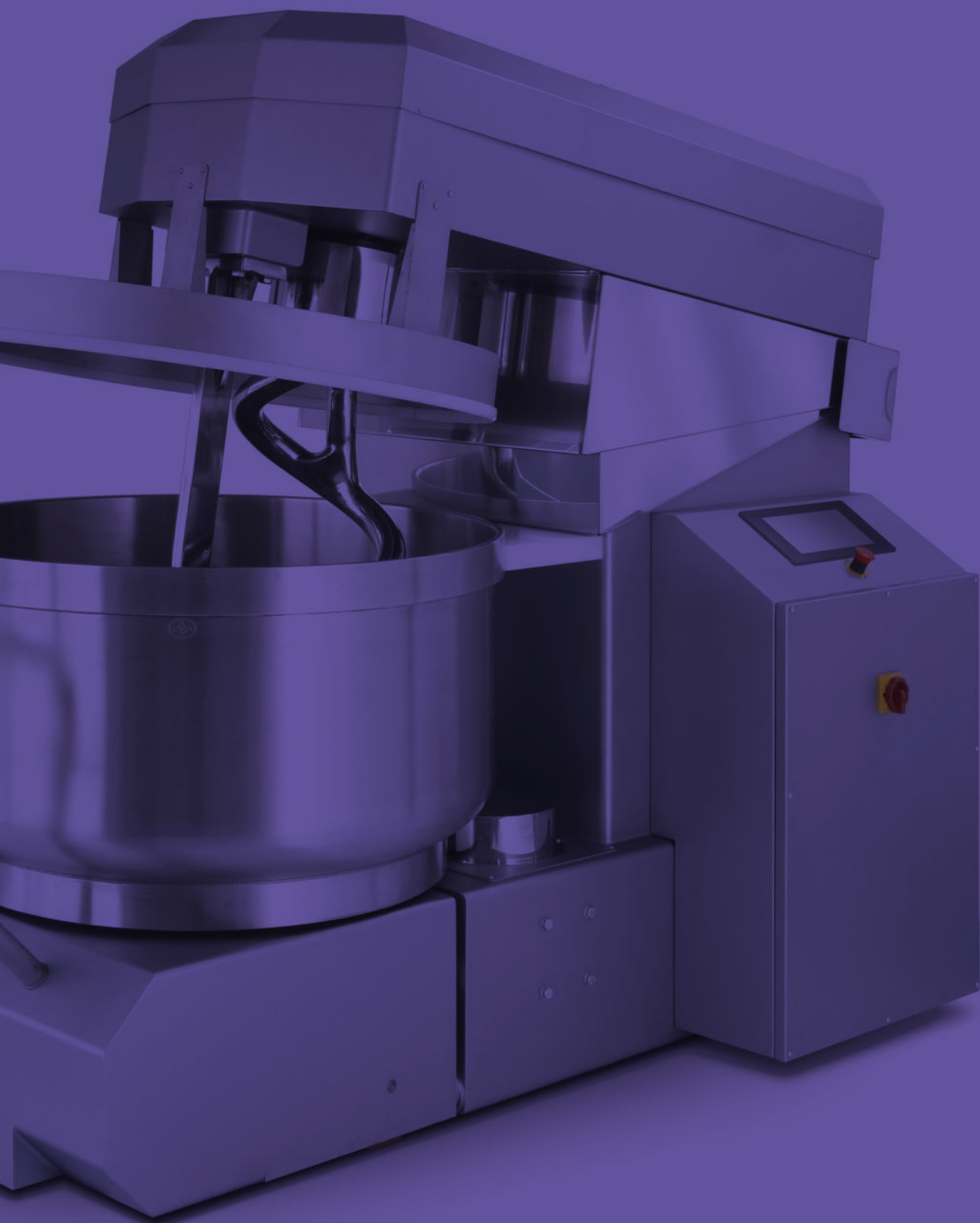
ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ

«GOLD»



EFFEDUE





STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD
ÉQUIPEMENT STANDARD
STANDARD AUSRÜSTUNG
EQUIPAMIENTO ESTANDAR
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

MIXER WITH REMOVABLE BOWL

IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE
PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE
KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL
AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

«GOLD»





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



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

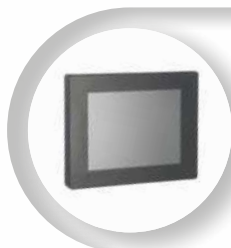
DOTAZIONE TOP DI GAMMA
ÉQUIPEMENT HAUT DE GAMME
SPITZENAusSTATTUNG
EQUIPO GAMA SUPERIOR
НАИЛУЧШАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

MIXER WITH REMOVABLE BOWL

IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE
PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE
KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL
AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE
ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

«GOLD»





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



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

*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.

ADDITIONAL EQUIPMENT

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ 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 (208/220В 60 Гц)



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 REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

- 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, STANDARD DISPLAY AND TOUCH SCREEN+PLC, (OPTIONAL)

SONDA DI TEMPERATURA AD INFRAROSSI, DISPONIBILE PER SCHERMO CON TIMER MULTI PROGRAM, DISPLAY STANDARD e TOUCH SCREEN+PLC (OPZIONALI)

SONDE DE TEMPÉRATURE À INFRAROUGES, DISPONIBLE POUR ÉCRAN AVEC TIMER MULTI-PROGRAMME, AFFICHAGE STANDARD et ÉCRAN TACTILE + PLC (OPTIONS)

INFRAROT-TEMPERATURFÜHLER, ERHÄLTICH FÜR BILDSCHIRM MIT MULTI PROGRAM-TIMER, STANDARDANZEIGE und TOUCH SCREEN+PLC (SONDERAUSSTATTUNGEN)

SONDA DE TEMPERATURA POR INFRARROJOS, PARA PANTALLA CON TEMPORIZADOR MULTIPROGRAMA, PANTALLA ESTÁNDAR 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

REGOLATORE DI VELOCITÀ MANUALE A INVERTER, COMANDATO DA PANNELLO ELETTRICO MECCANICO CON POTENZIOMETRI
 RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES
 MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER, GESTEUERT VON ELEKTROMECHANISCHEM BEDIENFELD MIT POTENZIOMETERN
 REGULADOR DE VELOCIDAD MANUAL POR INVERTER, CONTROLADO DESDE PANEL ELECTROMECÁNICO CON POTENCIÓMETROS
 РУЧНОЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА, УПРАВЛЯЕМЫЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ С ПОТЕНЦИОМЕТРОМ

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

REGOLATORE DI VELOCITÀ AUTOMATICO E PROGRAMMABILE, COMANDATO DA PANNELLO TOUCH SCREEN A COLORI E PLC
 RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES
 AUTOMATISCHER UND PROGRAMMIERBARER GESCHWINDIGKEITSREGLER, BEDIENT VOM FARBIGEN BEDIEN-TOUCHSCREEN UND PLC
 REGULADOR DE VELOCIDAD AUTOMÁTICO Y PROGRAMABLE, CONTROLADO DESDE PANEL TÁCTIL PANTALLA DE COLORES Y PLC
 АВТОМАТИЧЕСКИЙ И ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ, УПРАВЛЯЕМЫЙ С ЦВЕТНОЙ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ПАНЕЛИ

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

EXTRA ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЕМНОЙ ДЕЖЕЙ

• 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

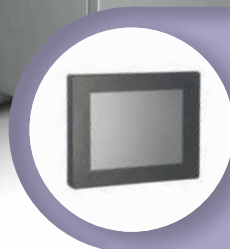
• ANTI-INTRUSION NET ON BOTTOM, FOR SMALL ANIMALS OR INSECTS

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

COLOUR PROGRAMMABLE TOUCH SCREEN

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAIBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДЪЯТНОЙ 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 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.

*Fonction Bypass disponible 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.

TIMER MULTI PROGRAM

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ



Timer Multi Program

Timer Multi Programme
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 REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMbarem KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAIBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДЪЯТНОЙ ДЕЖОЙ



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)



Standard display
Стандартный дисплей



The infra-red probe, associated with a optional reading screen (Standard display, Touch+PLC*, Timer multi program), allows the dough temperature to be read.
La sonda ad infrarossi, associata ad uno schermo di lettura opzionale (Standard display, Touch+PLC*, Timer multi program), permette la lettura della temperatura dell'impasto.
La sonde à infrarouges, associée à un écran de lecture en option (Affichage standard, écran tactile + PLC*, Timer multi-programme) permet de contrôler la température de la pâte.
Der Infrarotfühler gestattet, wenn er einem zusätzlichen Lesebildschirm zugeordnet wird (Standardanzeige, Touch+PLC*, Multi-Program-Timer) die Erfassung der Teigtemperatur.
La sonda por infrarrojos, asociada a una pantalla de lectura opcional (Pantalla estándar, 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.

*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.

REGOLATORE DI VELOCITA' MANUALE AD INVERTER - RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR
MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER - REGULADOR DE VELOCIDAD MANUAL POR INVERTER - РУЧНАЯ РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА

OPTIONAL
OPTIONAL
EN OPTION
SONDERAUSSTATTUNG
OPCIONALES
ОПЦИИ

INVERTER MANUAL SPEED REGULATOR

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ



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.

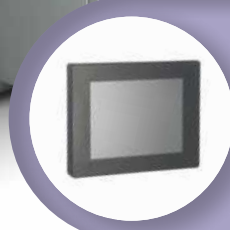
AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДЪЯТНОЙ ДЕЖЕЙ



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.

SPECIAL TOOLS

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДЪЯТНОЙ ДЕЖОЙ

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 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.

ROUND COLUMN

PIANTONE TONDO
COLONNE RONDE
RUNDE STÜTZSÄULE
BARRA CENTRAL REDONDA
КРУГЛЫЙ ОТСКАТЕЛЬ



- 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 MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

«GOLD»



AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL

The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. The bowl drive eliminates noise and maintenance. The mixer's two speeds enable the user to obtain a mixture which is well blended and of a high quality. The body of the mixer is made of heavy duty coated steel. The GOLD model was designed for industrial production. As well as being totally reconceived from a structural point of view, the greatest novelty can be found in the bowl transmission which is completely new mechanically with two friction wheels, and no longer one as with the other models. The spiral transmission fitted is the same used for the SUPREME model. The mixer complies with the latest CE regulations.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA ESTRAIBILE

L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. Il sistema di trasmissione del moto alla vasca elimina rumori e manutenzione. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore. Il modello GOLD è stato creato per le produzioni industriali, oltre ad essere stata completamente ripensata sotto il punto di vista strutturale, la maggiore novità sta nella trasmissione vasca, completamente nuova meccanicamente con due ruote di frizione, non più una, come per gli altri modelli. Per quanto riguarda la trasmissione spirale viene montata la modello SUPREME. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE À CUVE AMOVIBLE

Le pétrin automatique à spirale avec cuve amovible est une machine permettant soulèvement et accrochage automatique. Le système de transmission du mouvement de la cuve élimine les bruits et l'entretien. La double vitesse de travail de la spirale permet d'obtenir des pâtes homogènes et raffinées. La structure de la machine est conçue en acier vernis épais. Le modèle GOLD a été conçu pour les productions industrielles, par ailleurs l'aspect structurel a été complètement revu, mais la nouveauté la plus significative est représentée par la transmission de la cuve, complètement neuve du point de vue mécanique avec deux roues de friction, au lieu d'une seule, comme pour les autres modèles. En ce qui concerne la transmission de la spirale, le modèle installé est le même qu'on monte sur le modèle SUPREME. L'ensemble du pétrin répond aux dernières normes CE.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL

Die automatische Spiralknetter mit ausziehbarem Bottich ist ein Gerät mit automatischem Hub- und Einhakvorgang. Das Bewegungsübertragungssystem für den Bottich vermeidet Geräuschentwicklung und ist wartungsfrei. Die Doppelte Knetgeschwindigkeit der Spirale ermöglicht die Gewinnung von homogenen und raffinierten Teigmischungen. Die Maschinenstruktur besteht aus lackiertem Stahl von großer Dicke. Das Modell GOLD ist für Industrieproduktionen ausgelegt worden. Daneben ist es strukturell vollständig überarbeitet worden. Die größte Neuigkeit jedoch ist der mechanisch komplett erneuerte Kesselantrieb mit zwei Reibrädern und nicht nur einem, wie bei den anderen Modellen. Als Spiralantrieb wird der gleiche Antrieb wie beim Modell SUPREME montiert. Die ganze Maschine entspricht den aktuellen CE-Normen.

AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL CON CUBA EXTRAÍBLE

La amasadora de espiral automática con cuba amovible es una máquina con levantamiento y enganchamiento automático. El sistema de transmisión del movimiento a la cuba elimina los ruidos y el mantenimiento. La doble velocidad de trabajo de la espiral permite la obtención de masas homogéneas y refinadas. La estructura de la máquina es de acero pintado de gran espesor. El modelo GOLD fue diseñado para la producción industrial. Además de estar totalmente rediseñada desde el punto de vista estructural, la mayor novedad la encontramos en la transmisión de copa que es completamente nueva mecánicamente con dos ruedas de fricción, y ya no una como en los otros modelos. La transmisión espiral instalada es la misma utilizada para el modelo SUPREME. Toda la máquina cumple la última normativa máquinas CE.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ

Модель GOLD была сделана для промышленного производства. Помимо того, что конструкция данной модели была полностью пересмотрена, подлинная новизна заключается в совершенно новой с точки зрения механики системе вращения дежи. В отличие от других, эта модель вместо одного имеет два фрикционных колеса. Система трансмиссии спирали такая же, как и у моделей SUPREME.

Three motors - Extra pulley drive - Bigger spiral – Double friction wheel - Reversing direction of rotation bowl
 Hydraulic movements - Two electronic timers
 Tre motori - Rinvio Trasmissione spirale - Spirale maggiorata – Doppia ruota di frizione - Inversione senso di rotazione vasca
 Movimenti idraulici - Due Timer elettronici
 Trois moteurs - Renvoi Transmission spirale - Spirale majorée - Double roue de friction - Inversion sens de rotation cuve
 Mouvements hydrauliques - Deux timers électroniques
 Drei Motoren - Spiralantrieb mit Vorgelege - Überdimensionierte Spirale – Doppeltes Reibrad - Rechts-Links-Lauf des Kessels
 Hydraulische Bewegungen - Zwei elektronische Zeitschalter
 Tres motores - Engranaje transmisión espiral - Espiral aumentada – Doble rueda de fricción - Inversión sentido de rotación cuba
 Movimientos hidráulicos - Dos temporizadores electrónicos
 Три двигателя – Привод спирали – Увеличенная спираль – Колесо с двойным сцеплением -
 Реверс вращения дежи – Гидравлическая система – Два электронных таймера

		ME250	ME300	ME400
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	250	300	400
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	150	190	250
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	368	455	620
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	100	110	120
Power Consuption (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	12.2	16.8	20.0
Spiral Motor (Kw)	Мощность двигателя дежи (кВт)	5.9/10.3	9.0/15.0	11.0/18.0
Dimension (cm)	Размер (см)	230x130x170h	230x130x170h	238x135x170h
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.620	1.720	1.800
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■

ADDITIONAL TROLLEY FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL
 CARRELLO SUPPLEMENTARE PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE
 CHARIOT SUPPLÉMENTAIRE POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE
 ZUSATZWAGEN FÜR KNETMASCHINE MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL
 CARRO ALTERNATIVO PARA AMASADORA DE CUBA EXTRAÍBLE
 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДЕЖА ДЛЯ ТЕСТОМЕСА С ОТКАТНОЙ ДЕЖОЙ

		CE250	CE300	CE400
Dimension (cm)	Размер (см)	130x110x110h	140x115x110h	140x130x112h
Weight (Kg)	Вес (кг)	400	450	500
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■

TILTING LIFT

SOLLEVATORE/RIBALTATORE

ÉLÉVATEUR/RENVERSEUR

HEBE UND KIPPVORRICHTUNG

LEVANTADOR/VOLCADOR

ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ



EFFEDUE



SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE - ÉLEVATEUR RENVERSEUR POUR CHARIOT AMOVIBLE
HEBEKIPPER FÜR AUSFAHRBAREN WAGEN - ELEVADOR VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE - ПОДЪЕМНИК-ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ОТКАТНЫХ ДЕЖ

TILTING/LIFTER DEVICE FOR REMOVABLE BOWL TROLLEY

FOR MIXERS WITH REMOVABLE BOWL - UNIMIX, SUPREME and GOLD

PER IMPASTATRICI A VASCA ESTRAIBILE UNIMIX, SUPREME e GOLD - POUR PÊTRINS À CUVE AMOVIBLE UNIMIX, SUPREME et GOLD - FÜR KNETMASCHINEN MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL UNIMIX, SUPREME UND GOLD
PARA AMASADORAS CON CUBA EXTRAÍBLE UNIMIX, SUPREME y GOLD - ДЛЯ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ТЕСТОМЕСОВ СЕРИИ UNIMIX, SUPREME И GOLD



The overturning device can empty the bowl on the table or on the divider.
Il ribaltatore può svuotare la vasca su banco oppure su spezzatrice.
Le renverseur peut vider la cuve sur banc ou sur diviseuse.
Der Kipper kann den Kessel auf den Tisch oder in einen Teigteiler entleeren.
El volcador puede vaciar la cuba en banco o en porcionadora.
Опрокидыватель может выгружать содержимое дежи на стол или в воронку делителя.

VERSIONS AND DIMENSIONS

«UNIMIX AND SUPREME»



TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL TROLLEY

The tilting lift for the removable bowl saves the operator time and effort when removing the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE

Il ribaltatore per carrello estraibile, consente all'operatore di risparmiare tempo e fatica nell'estrarre l'impasto dalla vasca stessa. Il sistema oleodinamico fornisce inoltre, sicurezza e silenziosità, durante il funzionamento.

ÉLEVATEUR-RENVERSEUR POUR CHARIOT AMOVIBLE

L'élevateur-basculateur pour chariot amovible permet à l'opérateur une économie de temps et de fatigue lors de l'extraction de la pâte de la cuve. De plus, le système oléodynamique fournit un fonctionnement sécuritaire et silencieux.

HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG FÜR HERAUSNEHMBAREN KESSELWAGEN

Der Hebekipper für den herausnehmbaren Kesselwagen erspart dem Bediener Zeit und Mühe bei der Teigentnahme aus dem Kessel. Das ölhydraulische System sorgt außerdem für einen sicheren und geräuscharmen Betrieb.

LEVANTADOR/VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE

El levantador volcador para carro extraíble, permite al operador ahorrar tiempo y energía en la extracción de la masa de la cuba misma. Además el sistema oleodinámico brinda seguridad y es silencioso durante el funcionamiento.

ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДКАТНОЙ ДЕЖИ

Подъемник/опрокидыватель для подкатной дежи, позволяет оператору сэкономить время и силы, необходимые для извлечения теста из дежи. Гидравлическая система отличается надежной и тихой работой.

TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL FOR TABLE
SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU BANCO
ÉLEVATEUR-RENVERSEUR SUR BAN POUR CHARIOT AMOVIBLE
HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG FÜR HERAUSNEHMBAREN KESSELWAGEN ÜBER DER THEKE
LEVANTADOR/VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE PARA MESA
ПОДЪЕМНИК ДЛЯ ОТКАТНЫХ ДЕЖ С ВЫГРУЗКОЙ НА СТОЛ

		RCEB 130	RCEB 160	RCEB 200	RCEB 250
Power Consupcion (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.1	1.1	1.1	1.1
Dimension (cm)	Размер (см)	150x150x145h	150x150x145h	150x150x145h	150x150x145h
Dumping Height (cm)	Высота сброса (см)	120	120	120	120
Max Height (cm)	Максимальная высота (см)	260	270	275	285
Weight (Kg)	Вес (кг)	430	430	430	430
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■	● ■

TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL FOR DIVIDER
SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU SPEZZATRICE
ÉLEVATEUR-RENVERSEUR SUR DIVISEUSE POUR CHARIOT AMOVIBLE
HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG FÜR HERAUSNEHMBAREN KESSELWAGEN ÜBER DER TEIGTEILER
LEVANTADOR/VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE SOBRE PORCIONADORA
ПОДЪЕМНИК ДЛЯ ОТКАТНЫХ ДЕЖ С ВЫГРУЗКОЙ В ВОРОНКУ ДЕЛИТЕЛЯ

		RCET 130	RCET 160	RCET 200	RCET 250
Power Consupcion (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.1	1.1	1.1	1.1
Dimension (cm)	Размер (см)	150x150x175h	150x150x175h	150x150x175h	150x150x175h
Dumping Height (cm)	Высота сброса (см)	180	180	180	180
Max Height (cm)	Максимальная высота (см)	315	325	330	340
Weight (Kg)	Вес (кг)	610	610	610	610
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■	● ■

○ 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

VERSIONS AND DIMENSIONS

«GOLD»



TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL TROLLEY

The tilting lift for the removable bowl saves the operator time and effort when removing the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE

Il ribaltatore per carrello estraibile, consente all'operatore di risparmiare tempo e fatica nell'estrarre l'impasto dalla vasca stessa. Il sistema oleodinamico fornisce inoltre, sicurezza e silenziosità, durante il funzionamento.

ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR POUR CHARIOT AMOVIBLE

L'élevateur-basculateur pour chariot amovible permet à l'opérateur une économie de temps et de fatigue lors de l'extraction de la pâte de la cuve. De plus, le système oléodynamique fournit un fonctionnement sécuritaire et silencieux.

HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG FÜR HERAUSNEHMBAREN KESSELWAGEN

Der Hebekipper für den herausnehmbaren Kesselwagen erspart dem Bediener Zeit und Mühe bei der Teigentnahme aus dem Kessel. Das ölhydraulische System sorgt außerdem für einen sicheren und geräuscharmen Betrieb.

LEVANTADOR/VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE

El levantador volcador para carro extraíble, permite al operador ahorrar tiempo y energía en la extracción de la masa de la cuba misma. Además el sistema oleodinámico brinda seguridad y es silencioso durante el funcionamiento.

ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ПОДКАТНОЙ ДЕЖИ

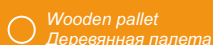
Подъемник/опрокидыватель для подкатной дежи, позволяет оператору сэкономить время и силы, необходимые для извлечения теста из дежи. Гидравлическая система отличается надежной и тихой работой.

TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL FOR TABLE
SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU BANCO
ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR BAN POUR CHARIOT AMOVIBLE
HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG FÜR HERAUSNEHMBAREN KESSELWAGEN ÜBER DER THEKE
LEVANTADOR/VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE PARA MESA
ПОДЪЕМНИК ДЛЯ ОТКАТНЫХ ДЕЖ С ВЫГРУЗКОЙ НА СТОЛ

		RCEB 250	RCEB 300	RCEB 400
Power Consumption (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.1	1.1	1.1
Dimension (cm)	Размер (см)	150x150x145h	180x180x145h	180x180x145h
Dumping Height (cm)	Высота сброса (см)	120	120	120
Max Height (cm)	Максимальная высота (см)	285	295	305
Weight (Kg)	Вес (кг)	480	630	630
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■

TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL FOR DIVIDER
SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU SPEZZATRICE
ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR DIVISEUSE POUR CHARIOT AMOVIBLE
HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG FÜR HERAUSNEHMBAREN KESSELWAGEN ÜBER DER TEIGTEILER
LEVANTADOR/VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE SOBRE PORCIONADORA
ПОДЪЕМНИК ДЛЯ ОТКАТНЫХ ДЕЖ С ВЫГРУЗКОЙ В ВОРОНКУ ДЕЛИТЕЛЯ

		RCET 250	RCET 300	RCET 400
Power Consumption (Kw)	Мощность двигателя спирали (кВт)	1.1	1.1	1.1
Dimension (cm)	Размер (см)	160x150x175h	180x180x175h	180x180x175h
Dumping Height (cm)	Высота сброса (см)	180	180	180
Max Height (cm)	Максимальная высота (см)	340	350	360
Weight (Kg)	Вес (кг)	610	750	750
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■



Wooden pallet
Деревянная палета



Wooden pallet+Cardboard packaging
Палета+картонная коробка



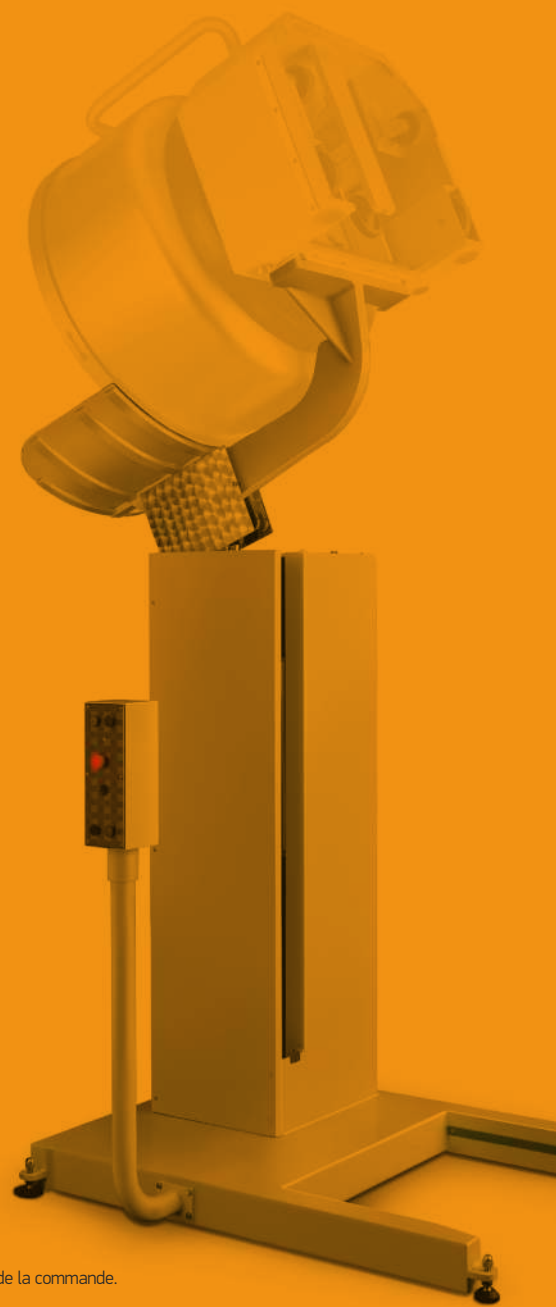
Wooden cage
Деревянная обрешётка

*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



EFFEDUE



The control panel position can be chosen right or left, when placing the order.
E' possibile scegliere la posizione del pannello comandi su lato sinistro o destro, in fase di ordinazione.
Possibilité de choisir la position du panneau de commandes, sur le côté gauche ou sur le côté droit, au moment de la commande.
Die Lage des Bedienfeldes auf der linken oder rechten Seite kann bei Auftragserteilung gewählt werden.
Se puede elegir la posición del panel de mandos en el lado izquierdo o derecho, en el momento del pedido.
Расположение панели управления можно выбрать справа или слева при размещении заказа.

RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE - RENVERSEUR POUR CHARIOT EXTRAIBILE
KIPPER FÜR AUSFAHRBAREN WAGEN - VOLCADOR PARA CARRO EXTRAIBILE - УСТРОЙСТВО ОПРОКИДЫВАНИЯ ДЛЯ СЪЕМНОЙ ТЕЛЕЖКИ

OVERTURNING DEVICE FOR REMOVABLE TROLLEY

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAIBILE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖОЙ



The overturning device can empty the bowl at different heights (to be defined when placing the order), on the counter or on the divider. Panel available on right or left.

Il ribaltatore può svuotare la vasca a diverse altezze (da definire in fase di ordine), su banco oppure su spezzatrice. Pannello disponibile su lato sinistro o destro.

Le renverseur peut vider la cuve à différentes hauteurs (à définir lors de la commande), sur banc ou sur diviseuse. Panneau disponible sur côté gauche ou droit.

Der Kipper kann den Kessel in verschiedenen Höhen entleeren (bei Bestellung festzulegen), auf den Tisch oder in einen Teigteiler entleeren.

Bedienfeld für die linke und rechte Seite verfügbar.

El volcador puede vaciar la artesa a diferentes alturas (a definir al hacer el pedido), en banco o en porcionadora. Panel disponible en lado izquierdo o derecho.

Опрокидыватель может выгружать содержимое дежи на разной высоте, на стол или в воронку делителя.

Расположение панели управления можно выбрать справа или слева при размещении заказа.

«RCES»

FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ



RCES MODEL TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL

The RCES tilting lift has been designed to enable users to discharge dough quickly and safely. Manual and automatic versions of this tilting lift are available. It can be fitted with a single discharge or multiple ones, with a variety of options in terms of heights and directions. It can also be supplied with a bowl rotation system and a pneumatic scraper mechanism. Movement is produced by a combined hydraulic and mechanical system. All tilting lift models will be provided with safety systems, to highlight situations such as when a bowl is present or connected. Just as importantly, they will be fitted with photoelectric safety bars. CONTACT OUR OFFICE IF YOU WOULD LIKE A QUOTE.

RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE MODELLO RCES

Il ribaltatore RCES è stato studiato per permettere all'utilizzatore lo scarico dell'impasto in maniera sicura e veloce. Questo ribaltatore può essere manuale o automatico con uno scarico singolo o più scarichi sia per quanto riguarda le altezze che le direzioni. Può inoltre essere fornito con il sistema di rotazione della vasca e raschiatore con inserimento pneumatico. Il movimento avviene grazie al sistema combinato, idraulico e meccanico. Tutti i modelli di ribaltatore saranno forniti con sistemi di sicurezza come presenza carrello, carrello agganciato e non meno importante con barriere fotoelettriche di sicurezza.

ELEVATEUR POUR DEVERSER POUR CHARIOT EXTRACTABLE MODELE RCES

L'élévateur pour déverser RCES a été étudié pour permettre à l'utilisateur de décharger le pâton de manière sûre et rapide. Cet élévateur pour déverser peut être manuel ou automatique avec une charge simple ou plusieurs charges, tant pour les hauteurs que pour les directions. Il peut aussi être fourni avec le système de rotation de la cuve et le racleur avec insertion pneumatique. Le mouvement s'effectue par le système combiné, hydraulique et mécanique. Tous les modèles d'élévateur pour déverser sont fournis avec des systèmes de sécurité comme détecteur de présence du chariot, chariot accroché et des barres photoélectriques de sécurité. POUR TOUT DEVIS, CONTACTEZ NOTRE BUREAU.

KIPPER FÜR HERAUSNEHMBAREN WAGEN MODELL RCES

Der Kipper RCES gestattet dem Benutzer die sichere und schnelle Abführung des Teigs. Diese Kippvorrichtung kann manuell oder automatisch mit einer einzelnen Austragung oder mehreren Austragungen betrieben werden. Dies gilt sowohl für die verschiedenen Höhen, als auch die verschiedenen Richtungen. Außerdem kann sie mit einem System zum Drehen des Kessels und einer pneumatisch angetriebenen Ausschäleinrichtung ausgestattet sein. Die Bewegung wird von einem hydraulischmechanischen Kombisystem hervorgerufen. Zum Lieferumfang sämtlicher Kippermodelle gehören Sicherheitssysteme wie das System zur Erfassung des Wagens oder das System zur Erkennung der Wageneinkupplung. Nicht weniger wichtig sind die vorhandenen fotoelektrischen Sicherheitsleisten. WENN SIE EIN ANGEBOT WÜNSCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE BÜROS.

VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE MODELO RCES

El volcador RCES ha sido estudiado para permitir que el usuario realice la descarga de la masa de una manera segura y rápida. Este volcador puede ser manual o automático con una descarga individual o varias descargas tanto en lo que se refiere a las alturas como a las direcciones. Además, puede suministrarse con sistema de rotación de la cuba y rascador con conexión neumática. El movimiento se produce gracias al sistema combinado, hidráulico y mecánico. Todos los modelos de volcador se suministrarán con sistema de seguridad como presencia de carro, carro enganchado y, no menos importante, con barras fotoeléctricas de seguridad. PARA UN PRESUPUESTO, PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTRAS OFICINAS.

ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ВЫДВИЖНОЙ ТЕЛЕЖКИ, МОДЕЛЬ RCES

Опрокидыватель RCES специально спроектирован так, чтобы позволить пользователю безопасно и быстро выгружать тесто. Этот опрокидыватель может быть ручным или автоматическим с одиночной или многократной выгрузкой, как по высоте, так и по направлениям. Кроме того, он может быть снабжен системой вращения дежи и скребком с пневматическим введением. Движение обеспечивает комбинированная гидравлическая и механическая система. Все модели опрокидывателей снабжаются предохранительными системами, такими как датчики наличия тележки, зацепления и освобождения тележки, а также не менее важными предохранительными фотоэлектрическими панелями. СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРЕДЛОЖЕНИЯ.

○ 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

FORK MIXER

FORCELLA VASCA LIBERA

PETRIN À CUVE LIBRE

GABELKNETER

HORQUILLA CUBA

ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ



EFFEDUE



«FORK»

FRENCH STYLE FORK MIXER

IMPASTATRICI A FORCELLA VASCA LIBERA - PÉTRIN À FOURCHE ET CUVE LIBRE - GABELKNETMASCHINE MIT FREI BEWEGLICHEM KESSEL - AMASADORA DE HORQUILLA EN CUBA LIBRE
ТЕСТОМЕСЫ С ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ ОРГАНОМ



MANUAL / SEMIAUTOMATIC / AUTOMATIC

MANUALE / SEMIAUTOMATICA/ AUTOMATICA

MANUEL / SEMI-AUTOMATIQUE / AUTOMATIQUE

MANUELL / HALBAUTOMATISCH / AUTOMATISCH

MANUAL / SEMIAUTOMÁTICO / AUTOMÁTICO

РУЧНОЙ / ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ / АВТОМАТИЧЕСКИЙ

VERSIONS AND DIMENSIONS

FRENCH STYLE FORK MIXER

IMPASTATRICI A FORCELLA VASCA LIBERA - PÉTRIN À FOURCHE ET CUVE LIBRE - GABELKNETMASCHINE MIT FREI BEWEGLICHEM KESSEL - AMASADORA DE HORQUILLA EN CUBA LIBRE
 ТЕСТОМЕСЫ С ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ ОРГАНОМ

«FORK»

FRENCH STYLE FORK MIXER

This mixer is suitable for medium/soft dough for baguettes and other types of traditional French bread. Equipped with bowl locking system to keep the speed constant. Can be supplied with manual, semiautomatic and automatic controls.

IMPASTATRICI A FORCELLA VASCA LIBERA

Questa impastatrice e' adatta per impasti medio/soffici tipo baguette ed altri tipi di pane tradizionali francesi. Dotata di freno vasca per poter mantenere costante la velocità. Fornibile con comandi manuali, semiatomatici ed automatici.

PÉTRIN À FOURCHE ET CUVE LIBRE

Ce pétrin est adapté pour des pâtes moyennes/moelleuses de type baguette et autres types de pain traditionnels français. Équipé d'un frein de cuve pour pouvoir maintenir une vitesse constante. Pouvant être fourni avec commandes manuelles, semi-automatiques et automatiques.

GABELKNETMASCHINE MIT FREI BEWEGLICHEM KESSEL

Diese Knetmaschine eignet sich für Teigarten mit mittlerer bis weicher Konsistenz, wie sie für Baguettes und andere Brotsorten der französischen Tradition verwendet werden. Die Kesselbremse hält die Geschwindigkeit konstant. Erhältlich mit manuellem, halb automatischem und vollautomatischem Betrieb.

AMASADORA DE HORQUILLA EN CUBA LIBRE

Esta amasadora es apta para masas medianas/suaves tipo baguettes y otros tipos de pan franceses tradicionales. Equipada con freno en la cuba para mantener constante la velocidad. Puede entregarse con controles manuales, semiautomáticos y automáticos.

ТЕСТОМЕСЫ С ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ ОРГАНОМ

Эта тестомесильная машина предназначена для замешивания теста средней мягкости типа багета и прочих видов традиционного французского хлеба. Оборудована тормозом дежи для поддержания постоянной скорости. Может поставляться с ручным, полуавтоматическим и автоматическим способом.

		FLM330	FLS330	FLA330
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	160	160	160
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	100	100	100
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	330	330	330
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	100	100	100
Power Consumption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	3.3/5.1	3.3/5.1	3.3/5.1
Dimension (cm)	Размер (см)	115x150x120h	115x150x120h	115x150x120h
Weight (Kg)	Вес (кг)	525	525	525
Code Packaging*	Код упаковки*	● ■	● ■	● ■

MANUAL
 РУЧНОЙ

SEMI-AUTOMATIC WITH TIMER
 ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ С ТАЙМЕРОМ

AUTOMATIC WITH 2 TIMER
 АВТОМАТ С ДВУМЯ ТАЙМЕРАМИ

PACKAGING

IMBALLI - EMBALLAGES - VERPACKUNGEN - EMBALAJES - УПАКОВКА

○ Wooden pallet
Деревянная палета

△ Wooden pallet+Cardboard packaging
Палета+картонная коробка

□ Wooden cage
Деревянная обрешётка

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	120x80x138h
▲	118x68x138h
■	-

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	120x80x157h
▲	138x90x160h
■	-

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	185x170x187h
▲	-
■	195x180x200h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	170x160x187h
▲	-
■	180x165x210h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	210x130x150h
▲	-
■	230x140x150h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	110x100x100h
▲	-
■	120x110x110h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	170x160x187h
▲	-
■	180x165x210h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
○	255x140x170h
△	-
□	265x150x190h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	165x120x170h
▲	150x100x175h
■	175x130x190h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	170x160x166h
▲	-
■	180x165x185h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	185x170x187h
▲	-
■	195x180x205h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	195x120x145h
▲	-
■	205x130x160h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	125x110x105h
▲	-
■	135x120x125h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	170x160x155h
▲	-
■	180x165x185h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	140x130x115h
▲	-
■	150x140x130h

Dimensions (cm) - Размер (см)	
●	148x115x133h
▲	-
■	170x130x150h





white art arte bianca

The word **Art** (Arte) is at the very core of being Italian. It encompasses that boundless passion to imagine, build and improve relentlessly that, together with skill and technical ability, make it possible to facilitate work and free creativity. Combined with the adjective **White** (Bianca), it speaks of ancient crafts and faces, those of the baker, pastry chef or pizza chef, who wisely use flour and water to feed the body and spirit of human beings.

This is the **White Art** (Arte Bianca).

WAICO, White Art Italian Companies, is the group created by bringing together the leading Italian companies in the bakery equipment sector, Vitella, Starmix, Effedue and Flamic, which develops professional systems chosen by the best white artists in the world.



EFFEDUE



WAICO s.r.l.
info@waicogroup.com
www.uffeduesrl.com
Effedue is a brand of WAICO

www.waicogroup.com

