

# PRODUCT RANGE

Impastatrici a spirale e sistemi di ribaltamento

Spiral Mixers and overturning devices

Pétrin à spirale et renverseurs

Amasadoras de espiral y volcadores

Spiralknetmaschinen und Kipper

Спиральные тестомесы и подъемники





WAICO  
GROUP



#### FIXED BOWL

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

#### SELF-TIPPERS

Autoribaltanti  
Autobasculants  
Selbstkippend  
Autovolcadores  
Самопрокидывающейся 28 - 51

#### REMOVABLE BOWL

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

#### TILTING LIFT

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

#### FORK MIXER

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

#### PACKAGING

Imballi  
Emballages  
Verpackungen  
Embalajes  
Упаковочные данные 98

# FIXED BOWL

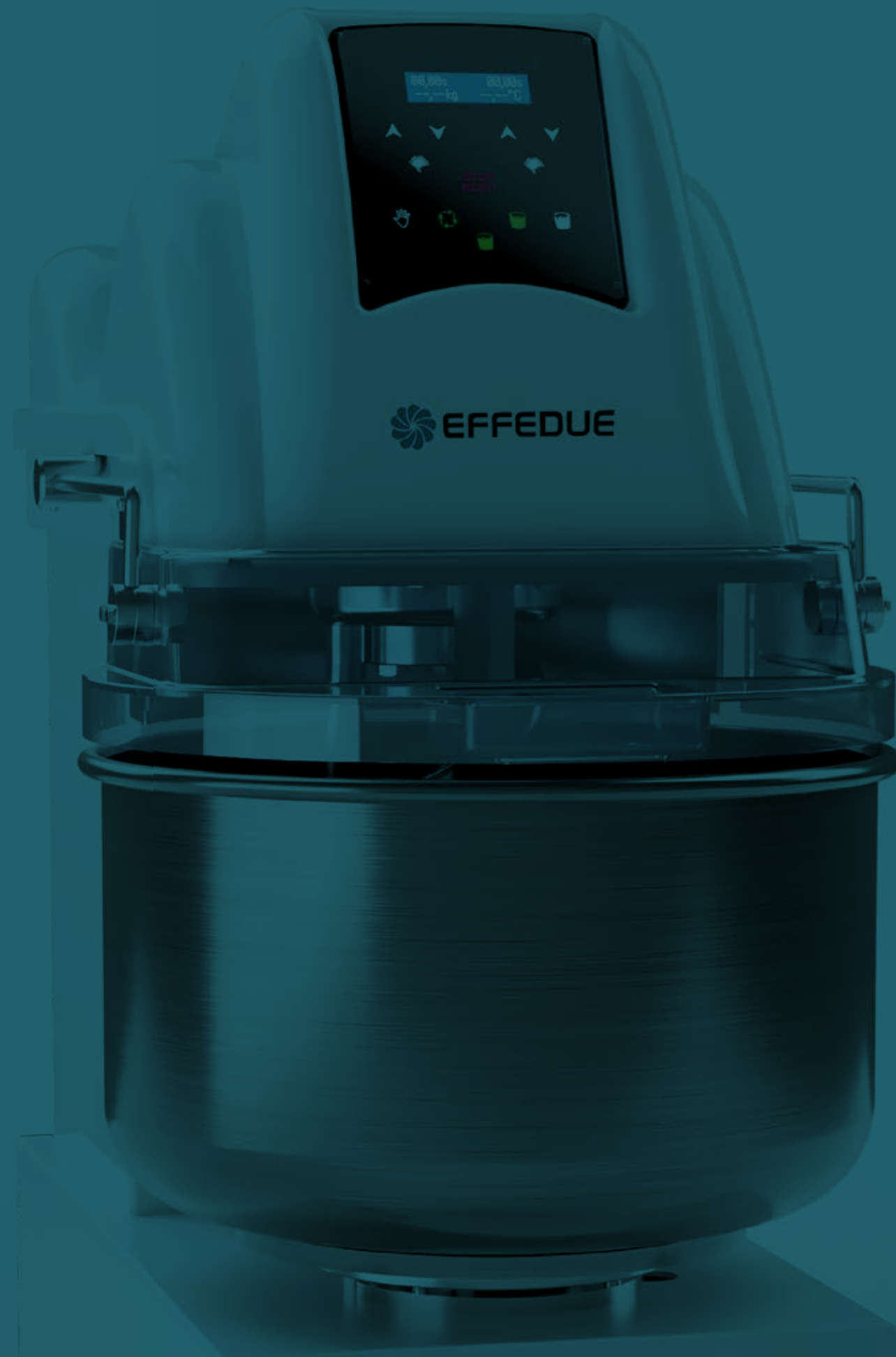
VASCA FISSA

CUVE FIXE

FESTEM KESSEL

CUBA FIJA

СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ



# STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD  
ÉQUIPEMENT STANDARD  
STANDARD AUSRÜSTUNG  
EQUIPAMIENTO ESTANDAR  
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## MIXER WITH FIXED BOWL

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



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

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



### Standard control panel

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



### Standard tool

Utensile standard  
Ustensile standard  
Standardwerkzeug  
Utensilio estándar  
Стандартные инструменты



### Stainless steel grid (outside EU only)

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



### Simplified maintenance operations thanks to removable panel

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

# TOP OF THE RANGE EQUIPMENT

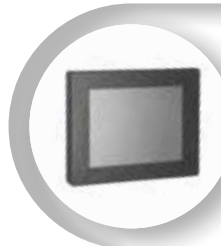
DOTAZIONE TOP DI GAMMA  
ÉQUIPEMENT HAUT DE GAMME  
SPITZENAUSSTATTUNG  
EQUIPO GAMA SUPERIOR  
НАИЛУЧШАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ



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  
\*\*\*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)  
\*\*\*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 Hz)



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

### MACHINE BODY ENTIRELY CONSTRUCTED IN STAINLESS STEEL

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

## OPTIONAL OPTIONAL - EN OPTION - SONDERAUSSTATTUNG - OPCIONALES - ОПЦИИ

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

• EASY MOVE SYSTEM - СИСТЕМА БЫСТРОГО ПЕРЕМЕЩЕНИЯ

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

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

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

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

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

• INVERTER MANUAL SPEED REGULATOR, CONTROLLED BY MECHANICAL ELECTRIC PANEL WITH POTENTIOMETER (AVAILABLE ONLY ON MOD. SUPREME and GOLD)  
REGOLATORE DI VELOCITÀ MANUALE A INVERTER, COMANDATO DA PANNELLO ELETTRICO MECCANICO CON POTENZIOMETRI (DISPONIBILE SOLO SU MOD. SUPREME e GOLD)  
RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES ( DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME et GOLD )  
MANUELLER INVERTERGESTEUERTER GESCHWINDIGKEITSREGLER, GESTEUERT VON ELEKTROMECHANISCHEM BEDIENFELD MIT POTENZIOMETERN (ERHÄLTlich 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 ( DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME et GOLD )  
AUTOMATISCHER UND PROGRAMMIERBARER GESCHWINDIGKEITSREGLER, BEDIENT VOM FARBIGEN BEDIEN-TOUCHSCREEN UND PLC (ERHÄLTlich NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME und GOLD)  
REGULADOR DE VELOCIDAD AUTOMÁTICO Y PROGRAMABLE, CONTROLADO DESDE PANEL TÁCTIL PANTALLA DE COLORES Y PLC (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 - 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 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



OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

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



## Lever detail

Particolare Leva  
Élément Levier  
Besonderer Hebel  
Detalle palanca  
Подробнее о рычаге



## “Easy Move System” lever support

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



## Easy Move System

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



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

## INTEGRATED WEIGHING SYSTEM

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

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



## Touch Screen F2\*

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



## Weighing system

Sistema di pesatura  
Système de pesage  
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 ДЕЖЕЙ

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ



## 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.

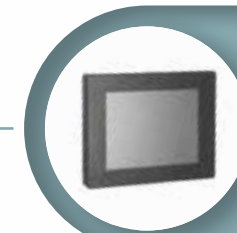
\*Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.  
\*Funzione Bypass disponibile per uso della macchina in manuale, in caso di avaria del touch screen.  
\*Fonction Bypass disponible pour utilisation de la machine en manuel, en cas de panne de l'écran 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 ДЕЖЕЙ

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ



## 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 ДЕЖЕЙ

OPTIONAL  
 OPTIONAL  
 EN OPTION  
 SONDERAUSSTATTUNG  
 OPCIONALES  
 ОПЦИИ



## Timer Multi Program

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



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

# Infra-red TEMPERATURE PROBE

FOR MIXER WITH FIXED BOWL

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

OPTIONAL  
 OPTIONAL  
 EN OPTION  
 SONDERAUSSTATTUNG  
 OPCIONALES  
 ОПЦИИ



## Infra-red temperature probe

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

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



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

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

# INVERTER MANUAL SPEED REGULATOR

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



## Manual speed control panel\*

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



## Inverter technology

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

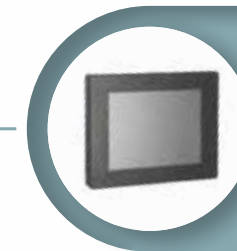


The system allows manual speed adjustment.  
 Il sistema permette la regolazione manuale della velocità.  
 Le système permet de régler manuellement la vitesse.  
 Das System gestattet die manuelle Einstellung der Geschwindigkeit.  
 El sistema permite la regulación manual de la velocidad.  
 Система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

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

# AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

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



## Colour touch screen\* + PLC with multiple programming

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



## Inverter technology\*\*

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



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

\*Bypass function available for machine use in manual, in the event of faults on the touch screen.  
 \*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 and Gold models  
 \*\*Solo su modelli Supreme e Gold  
 \*\*Sur modèles Supreme et Gold seulement  
 \*\*Nur für die Modelle Supreme und Gold  
 \*\*Solo en modelos Supreme y Gold  
 \*\*Только для моделей Supreme и Gold

# CAST ALUMINIUM COVER

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

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ



## MAKE IT INDESTRUCTIBLE

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



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

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

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

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

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

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

# SPECIAL TOOLS

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

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ

## 8-SHAPED TOOL

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



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

## ROUND COLUMN

PIANTONE TONDO  
COLONNE RONDE  
RUNDE STÜTZSÄULE  
BARRA CENTRAL REDONDA  
КРУГЛЫЙ ОТСЕКATEЛЬ



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

## SPATULA

SPATOLA  
SPATULE  
SPACHTEL  
ESPÁTULA  
ЛОПАТКА



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

## SCRAPER

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

#### AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA DE CUBA FIJA

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

#### АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

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

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

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

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

### «SOFT»

#### AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

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

#### IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

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

#### PETRIN A SPIRALE AUTOMATIQUE A CUVE FIXE

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

#### AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL

Dieser Spiralknetter 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 ТЕСТОМЕСОВ С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ

### «UNIMIX»



#### AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

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

#### IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

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

#### PETRIN A SPIRALE AUTOMATIQUE A CUVE FIXE

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

#### AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL

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

#### AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMATICA DE CUBA FIJA

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

#### АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ

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

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

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

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

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

BOWL GRID GUARD ONLY AVAILABLE FOR SUPPLY OUTSIDE EU MARKETS  
 RIPARO VASCA GRIGLIATO FORNIBILE SOLO PER MERCATI EXTRA CE  
 GRILLE DE PROTECTION CUVE, DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR MARCHÉS HORS UE  
 KESSELTRENSCHUTZ 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 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

# SELF-TIPPERS

AUTORIBALTANTI  
AUTOBASCULANTS  
SELBSTKIPPEND  
AUTOVOLCADORES  
САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ



# 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.



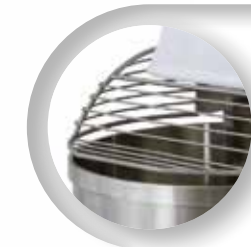
### Standard control panel

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)



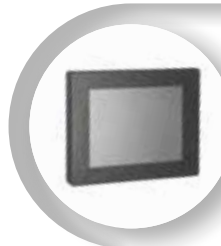
### Simplified maintenance operations thanks to removable panel

Operazioni di manutenzione semplificata grazie ai pannelli removibili  
Opérations d'entretien 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



## 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\*

## 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»

# ADDITIONAL EQUIPMENT

## FOR SELF-TIPPER MIXER PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ 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 САООПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ 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 PROGRAMMABLE A COLORI - ÉCRAN TACTILE PROGRAMMABLE EN COULEURS - PROGRAMMIERBARER FARB-TOUCHSCREEN  
PANTALLA TÁCTIL PROGRAMABLE DE COLORES - ЦВЕТНОЙ ПРОГРАММИРУЕМЫЙ СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ

- TIMER MULTI PROGRAM

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

- INFRA-RED TEMPERATURE PROBE, AVAILABLE FOR SCREEN WITH MULTI PROGRAM TIMER, TOUCHSCREEN “F2” AND TOUCH SCREEN+PLC, (OPTIONAL)

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

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

(AVAILABLE ONLY ON MOD. SUPREME)

REGOLATORE DI VELOCITÀ MANUALE A INVERTER, COMANDATO DA PANNELLO 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

(ERHÄLTlich NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME)

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

(DISPONIBLE SOLO EN MOD. SUPREME)

РУЧНОЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА, УПРАВЛЯЕМЫЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ С ПОТЕНЦИОМЕТРОМ

(ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SUPREME)

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

(AVAILABLE ONLY ON MOD. SUPREME)

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

(DISPONIBILE SOLO SU MOD. SUPREME)

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

( DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME)

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

(ERHÄLTlich NUR FÜR DIE MODELLE SUPREME)

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

(DISPONIBLE SOLO EN MOD. SUPREME)

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

(ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SUPREME)

- ALUMINIUM COVER

COPERTURA IN ALLUMINIO - REVÊTEMENT EN ALUMINIUM

ABDECKUNG AUS ALUMINIUM - COBERTURA DE ALUMINIO

КРЫШКА ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ

- SPECIAL TOOLS - UTENSILI SPECIALI - USTENSILES SPÉCIAUX - SPEZIALWERKZEUGE

UTENSILIOS ESPECIALES - СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

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

SPATULA - SPATOLA - SPATULE - SPACHTEL - ESPÁTULA - ЛОПАТКА

ROUND COLUMN - PIANONE TONDO - COLONNE RONDE - RUNDE STÜTZSÄULE - BARRA CENTRAL REDONDA - КРУГЛЫЙ ОТСЕКАТЕЛЬ

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

# EXTRA

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

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

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ



### 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.

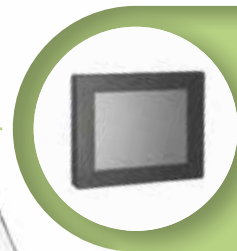
\*Bypass-Funktion verfügbar für die Bedienung der Maschine im Handbetrieb, falls der Touchscreen defekt sein sollte.

\*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 САМОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ 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



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 САМОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ ТЕСТОМЕСЫ

OPTIONAL  
 OPTIONAL  
 EN OPTION  
 SONDERAUSSTATTUNG  
 OPCIONALES  
 ОПЦИИ

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

# Infra-red TEMPERATURE PROBE

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

OPTIONAL  
 OPTIONAL  
 EN OPTION  
 SONDERAUSSTATTUNG  
 OPCIONALES  
 ОПЦИИ



## Timer Multi Program

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



## 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 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.



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



## Manual speed control panel\*

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



## Inverter technology\*

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

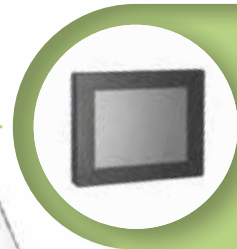


The system allows manual speed adjustment.  
 Il sistema permette la regolazione manuale della velocità.  
 Le système permet de régler manuellement la vitesse.  
 Das System gestattet die manuelle Einstellung der Geschwindigkeit.  
 El sistema permite la regulación manual de la velocidad.  
 Система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

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

# AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

FOR SELF-TIPPER MIXER PER IMPASTATRICE AUTORIBALTANTE - POUR PÉTRIN AVEC ÉLÉVATEUR - FÜR SELBSTKIPPENDKNETER  
 POR AMASADORA AUTOVOLCABLE - ДЛЯ САОМОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ 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 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.  
 \*Funktion 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.

\*\*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 САМООПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ ТЕСТОМЕСЫ

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ



## MAKE IT INDESTRUCTIBLE

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



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

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

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

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

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

ДОСТУПНО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ UNIMIX И  
SUPREME С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ И  
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 САМООПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ ТЕСТОМЕСЫ

OPTIONAL  
OPTIONAL  
EN OPTION  
SONDERAUSSTATTUNG  
OPCIONALES  
ОПЦИИ

## 8-SHAPED TOOL

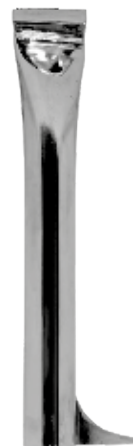
UTENSILE A OTTO  
USTENSILE EN HUIT  
ALS 8 GEFORMTES WERKZEUG  
UTENSILIO EN OCHO  
СПИРАЛЬ В ФОРМЕ  
ВОСЬМЁРКИ



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

## ROUND COLUMN

PIANTONE TONDO  
COLONNE RONDE  
RUNDE STÜTZSÄULE  
BARRA CENTRAL REDONDA  
КРУГЛЫЙ ОТСЕКАТЕЛЬ



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

## SPATULA

SPATOLA  
SPATULE  
SPACHTEL  
ESPÁTULA  
ЛОПАТКА



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

## SCRAPER

RASCHIATORE  
RACLEUR  
AUSSCHÄLER  
RASCADOR  
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 САМОПРОКИДЫВАЮЩИХСЯ 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 stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.

### PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER SUR BANC

Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. La Barre centrale, le bras de la spirale, la grille de protection et la cuve sont entièrement conçus en acier inoxydable. Ce type de pétrin est adapté aux boulangeries-pâtisseries et permet d'obtenir des temps de travail très brefs. Le cycle de travail peut être ou manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une horloge de programmation indépendante. Il est également possible de changer le sens de rotation de la cuve, même en cycle automatique. La transmission se fait par l'intermédiaire de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et les bruits; ce système réduit considérablement les frais de maintenance. L'installation électrique est en basse tension (24 Volts) et comporte un système de protection automatique. Le cadre électrique est 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 KIPVORRICHTUNG

Der Maschinenkörper ist in Stahlbauweise gefertigt. Steuersäule, Bottich, Spirale und Schutzgitter sind 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 maquina esta en orden con las últimas normativas de maquinaria CE. La amasadora automática de espiral autovolcable permite volcar una amasadora de espiral, con una ocupación de espacio muy reducida, aunque manteniendo todos los criterios de solidez y funcionalidad. Por lo tanto, permite reducir los tiempos de elaboración de la masa y facilita la descarga de la misma, a través del sistema de vuelco hidráulico.

### АВТОМАТИЧЕСКИЙ САМОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС НА СТОЛ




Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для пекарен и кондитерских, они позволяют сократить время приготовления. Управление рабочим циклом осуществляется вручную или автоматически, используя две установки скорости, причем в обоих режимах возможно использование таймера. Кроме того, направление вращения дежи можно реверсировать также в автономном режиме. В машине используется привод с трапециевидными ремнями, что позволяет снизить до минимума уровень вибрации и шума. Кроме того, эта система позволяет существенно сократить расходы на техобслуживание. Используется электрооборудование низкого напряжения (24 В) с автоматической системой защиты. Панель управления чрезвычайно проста и позволяет использовать машину как в ручном, так и автоматическом режиме. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию. Автоматическая спиральная тестомесильная машина с 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 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)	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 Consumption (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  
 KESSELTRENSCHUTZ 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 Efedue 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 Efedue. Nata per il mercato statunitense e quindi per impasti con farine ad alto contenuto di glutine o per paste con bassa percentuale di liquidi. Macchina rinforzata sotto tutti i punti di vista, sia per quanto riguarda la carpenteria che per quanto riguarda la componentistica. Dotata di 2 motori, una trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata in fine c'è la possibilità di montare motori maggiorati in alcuni modelli. L'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 Efedue. 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. Equipé 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 KIPVORRICHTUNG

Spitzenmodell unter den Spiralknetern von Efedue. Entwickelt wurde es für den US-amerikanischen Markt, also für Teigsorten mit stark glutenhaltigem Mehl oder niedrigem Flüssigkeitsanteil. Eine in jeder Hinsicht verstärkte Maschine, sowohl was den Rahmen, als auch die Komponenten betrifft. Ausstattung: 2 Motoren, belastungsreduziertes Spezialgetriebe, überdimensionierte Spirale und Möglichkeit zur Nachrüstung einiger Modelle mit leistungsstärkeren Motoren. Der automatische, selbstkippende Spiralkneter lässt sich äußerst platzsparend kippen; ohne dass Robustheit und Funktionalität auf der Strecke bleiben. Die Zeit für die Zubereitung des Teiges verkürzt sich, die Teigabführung wird durch das hydraulische Kippsystem erleichtert.

### AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SOBRE BANCO


Cumbre de la gama de las amasadoras de espiral Efedue. 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 Efedue. 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 дежей позволяет наклонять конструкцию, не снижая при этом надежности и не ухудшая рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.

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

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

		RBM160	RBM200	RBM250	RBM300
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	160	200	250	300
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	100	125	150	185
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	273	298	368	450
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	90	90	100	105
Power Consuption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension (cm)	Размер (см)	160x170x165	160x170x165h	160x175x165h	165x178x165
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	120	120	120	120
H max (cm)	максимальная высота (кг)	250	250	255	260
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.300	1.320	1.400	1.440
Code Packaging*	Код упаковки*	 	 	 	 

BOWL GRID GUARD ONLY AVAILABLE FOR SUPPLY OUTSIDE EU MARKETS  
 RIPARO VASCA GRIGLIATO FORNIBILE SOLO PER MERCATI EXTRA CE  
 GRILLE DE PROTECTION CUVE, DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR MARCHÉS HORS UE  
 KESSELTRENSCHUTZ 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

## «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 KIPVORRICHTUNG FÜR TEIGTEILER-HÖHE

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 AUTOMATICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SOBRE DIVISOR

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

### АВТОМАТИЧЕСКИЙ САМОПРОКИДЫВАЮЩИЙСЯ 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 cuba - Dos temporizadores  
 Три двигателя - Реверс вращения дежи - Гидравлическая система - Два электронных таймера

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

		SRTM160	SRTM200	SRTM250	SRTM300
Dough Capacity (Kg)	Объём дежи по тесту (кг)	160	200	250	300
Flour Capacity (Kg)	Объём дежи по муке (кг)	100	125	150	185
Bowl Capacity (l)	Объём дежи (л)	273	298	368	450
Bowl diameter (Ø cm)	Диаметр дежи (см Ø)	90	90	100	105
Power Consumption (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  
 KESSELTRENSCHUTZ 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 САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ

## «SUPREME»



### AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR DIVIDER

Top of the Efedue 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 Efedue. Nata per il mercato statunitense e quindi per impasti con farine ad alto contenuto di glutine o per paste con bassa percentuale di liquidi. Macchina rinforzata sotto tutti i punti di vista, sia per quanto riguarda la carpenteria che per quanto riguarda la componentistica. Dotata di 2 motori, una trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata in fine c'è la possibilità di montare motori maggiorati in alcuni modelli. L'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 Efedue. 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 KIPVORRICHTUNG FÜR TEIGTEILER-HÖHE

Spitzenmodell unter den Spiralknetern von Efedue. Entwickelt wurde es für den US-amerikanischen Markt, also für Teigsorten mit stark glutenhaltigem Mehl oder niedrigem Flüssigkeitsanteil. Eine in jeder Hinsicht verstärkte Maschine, sowohl was den Rahmen, als auch die Komponenten betrifft. Ausstattung: 2 Motoren, belastungsreduziertes Spezialgetriebe, überdimensionierte Spirale und Möglichkeit zur Nachrüstung einiger Modelle mit leistungsstärkeren Motoren. Der automatische, selbstkippende Spiralkneter lässt sich äußerst platzsparend kippen; ohne dass Robustheit und Funktionalität auf der Strecke bleiben. Die Zeit für die Zubereitung des Teiges verkürzt sich, die Teigabführung wird durch das hydraulische Kippsystem erleichtert.

### AMASADORA AUTOMATICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SOBRE DIVISOR

Cumbre de la gama de las amasadoras de espiral Efedue. 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 Efedue. 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 Consumption (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 Consumption (Kw)	Потребляемая мощность (кВт)	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension (cm)	Размер (см)	160x170x175	160x170x175h	160x170x175h	165x175x175
Dumping H (cm)	Высота опрокидывания (см)	180	180	180	180
H max (cm)	максимальная высота (кг)	280	280	310	320
Weight (Kg)	Вес (кг)	1.490	1.510	1.590	1.590
Code Packaging*	Код упаковки*	 	 	 	 

BOWL GRID GUARD ONLY AVAILABLE FOR SUPPLY OUTSIDE EU MARKETS


RIPARO VASCA GRIGLIATO FORNIBILE SOLO PER MERCATI EXTRA CE

GRILLE DE PROTECTION CUVE, DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR MARCHÉS HORS UE

KESSELTRENNSCHUTZ MIT GITTER, NUR FÜR MÄRKTE AUSSERHALB DER EU LIEFERBAR

PROTECCIÓN DE CUBA CON REJILLA SE SUMINISTRA SOLO PARA MERCADOS EXTRA UE

ЗАЩИТНАЯ РЕШЁТКА ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН ВНЕ ЗОНЫ ЕС

 Wooden pallet  
 Деревянная палета

 Wooden pallet+Cardboard packaging  
 Палета+картонная коробка

 Wooden cage  
 Деревянная обрешётка

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

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

# REMOVABLE BOWL

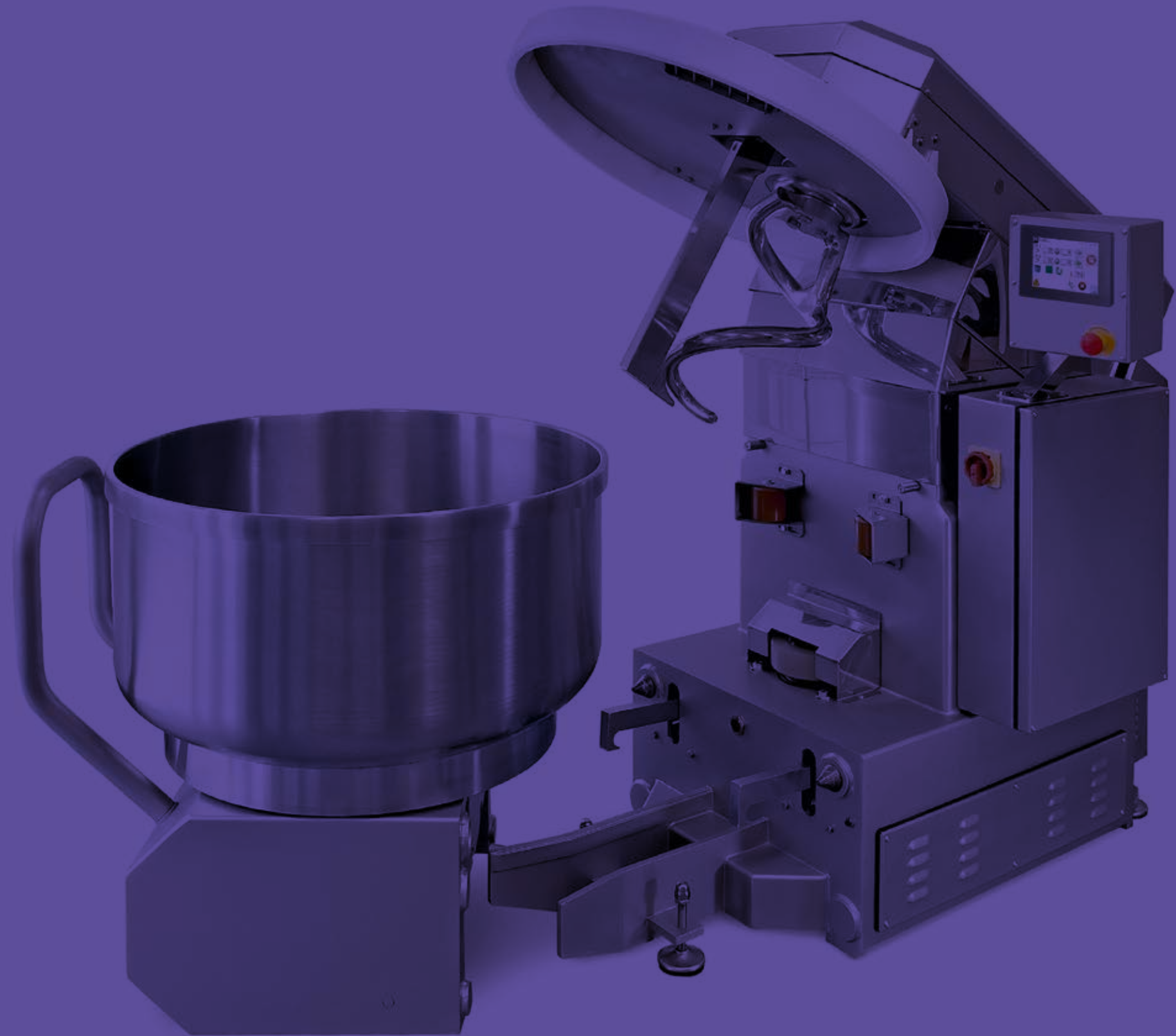
VASCA ESTRAIBILE

CUVE AMOVIBLE

HERAUSNEHMBAREM KESSEL

CUBA EXTRAÍBLE

ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ



# STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD  
ÉQUIPEMENT STANDARD  
STANDARD AUSRÜSTUNG  
EQUIPAMIENTO ESTANDAR  
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



### 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

## MIXER WITH REMOVABLE BOWL

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

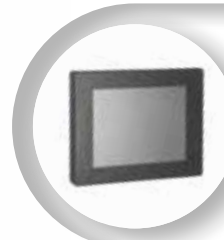


### Simplified maintenance operations thanks to removable panel

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  
Упрощенное техническое обслуживание благодаря съемной панели

# TOP OF THE RANGE EQUIPMENT

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



### 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\*\*

## 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»

\*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 ПОДЪЯТНОЙ 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)



### MACHINE BODY ENTIRELY CONSTRUCTED IN STAINLESS STEEL

CORPO MACCHINA INTERAMENTE COSTRUITO IN ACCIAIO INOX - CORPS MACHINE ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE  
MASCHINENKÖRPER 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 ПОДЪЯТНОЙ ДЕЖОЙ

- COLOUR PROGRAMMABLE TOUCH SCREEN  
TOUCH SCREEN PROGRAMMABLE 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, ERHÄLTlich 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 (ERHÄLTlich NUR FÜR DIE MODEL SUPREME)  
REGULADOR DE VELOCIDAD MANUAL POR INVERTER, CONTROLADO DESDE PANEL ELECTROMECÁNICO CON POTENCIÓMETROS (DISPONIBILE SOLO EN MOD. SUPREME)  
РУЧНОЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ ИНВЕРТОРА, УПРАВЛЯЕМЫЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ С ПОТЕНЦИОМЕТРОМ (ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ SUPREME)

- AUTOMATIC AND PROGRAMMABLE SPEED REGULATOR, CONTROLLED BY COLOUR TOUCH SCREEN PANEL AND PLC (AVAILABLE ONLY ON MOD. SUPREME)  
REGOLATORE DI VELOCITÀ AUTOMATICO E PROGRAMMABILE, COMANDATO DA PANNELLO TOUCH SCREEN A COLORI E PLC (DISPONIBILE SOLO SU MOD. SUPREME)  
RÉGULATEUR DE VITESSE MANUEL À VARIATEUR, COMMANDÉ PAR PANNEAU ÉLECTRO-MÉCANIQUE AVEC POTENTIOMÈTRES (DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR MOD. SUPREME)  
AUTOMATISCHER UND PROGRAMMIERBARER GESCHWINDIGKEITSREGLER, BEDIENT VOM FARBIGEN BEDIEN-TOUCHSCREEN UND PLC (ERHÄLTlich NUR FÜR DIE MODEL SUPREME)  
REGULADOR DE VELOCIDAD AUTOMÁTICO Y PROGRAMABLE, CONTROLADO DESDE PANEL TÁCTIL PANTALLA DE COLORES Y PLC (DISPONIBILE SOLO EN MOD. SUPREME)  
АВТОМАТИЧЕСКИЙ И ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ, УПРАВЛЯЕМЫЙ С ЦВЕТНОЙ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ПАНЕЛИ (ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 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 - PIANONE TONDO - COLONNE RONDE - RUNDE STÜTZSÄULE - BARRA CENTRAL REDONDA - КРУГЛЫЙ ОТСЕКАТЕЛЬ  
BOWL SCRAPER - RASCHIATORE VASCA - RACLEUR CUVE - KESSELAUSSCHÄLER - RASCADOR CUBA - СКРЕБОК ДЕЖИ

# EXTRA

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ

## FOR MIXER WITH REMOVABLE BOWL

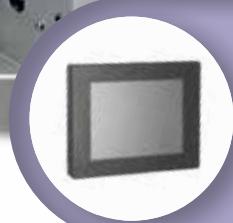
PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE - POUR PÉTRIN À CUVE AMOVIBLE - FÜR KNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL - POR AMASADORA CON CUBA EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕЖОЙ

- 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

# 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 EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### 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

# 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 ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### Timer Multi Program

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



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.



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 EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### 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.  
 \*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 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 ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### Manual speed control panel\*

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



### Inverter technology\*

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



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

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



# AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

## FOR 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 ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



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\*\*  
 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.  
 \*\*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 ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ

### 8-SHAPED TOOL

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



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

### ROUND COLUMN

PIANTONE TONDO  
 COLONNE RONDE  
 RUNDE STÜTZSÄULE  
 BARRA CENTRAL REDONDA  
 КРУГЛЫЙ ОТСЕКATEЛЬ



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

### SPATULA

SPATOLA  
 SPATULE  
 SPACHTEL  
 ESPÁTULA  
 ЛОПАТКА



- Long-lasting tool, in AISI 304 stainless steel. Used for uneven dough (e.g. Shortcrust pastry). Available from 80 kg to 300 kg.
- Utensile ad alta durata, realizzato in acciaio inox AISI 304. Utilizzato per impasti non omogenei (es. pasta frolla). Disponibile da 80 kg a 300 kg.
- Ustensile longue durée, en acier inoxydable AISI 304. Pour pâtes non homogènes (ex. pâte sablée). Disponible de 80 kg à 300 kg.
- Sehr langlebiges Werkzeug aus Edelstahl AISI 304. Verwendet für nicht homogene Teigsorten (z. B. Mürbeteig). Erhältlich mit 80 kg und 300 kg.
- Utensilio de alta duración, realizado en acero inoxidable AISI 431 con acabado brillante para facilitar la limpieza. Adecuado para amasados intensivos. Disponible de 80 kg a 300 kg.
- Долговечный инструмент, изготовленный из нержавеющей стали AISI 304. Предназначен для приготовления, например, песочного теста. Доступен для тестомесов от 80 до 300 кг.

### 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 Spiralkneter mit herausnehmbarem Kessel ist eine Maschine mit Hubvorrichtung und automatischer Einkupplung. Das Kesselantriebssystem ist geräuscharm und wartungsfrei. Durch die doppelte Spiralgeschwindigkeit entsteht ein gleichmäßig durchmischter, 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. Две рабочие 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*	● ■	● ■	● ■

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 Consumption (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 EXTRAÍBLE  
 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДЕЖА ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ 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*	○ □	○ □

○ 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

○ 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 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

### «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 Spiralkneter 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 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 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. Дверабочие скоростиспирали обеспечивают 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 Consumption (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 Consumption (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 EXTRAÍBLE  
 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДЕЖА ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ 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*	

# REMOVABLE BOWL

VASCA ESTRAIBILE

CUVE AMOVIBLE

HERAUSNEHMBAREM KESSEL

CUBA EXTRAÍBLE

ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ

«GOLD»



# STANDARD EQUIPMENT

DOTAZIONE STANDARD  
ÉQUIPEMENT STANDARD  
STANDARD AUSRÜSTUNG  
EQUIPAMIENTO ESTANDAR  
СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## 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

## MIXER WITH REMOVABLE BOWL

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

«GOLD»

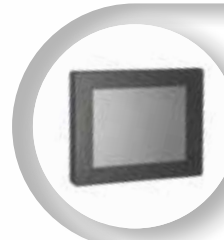


## Simplified maintenance operations thanks to removable panel

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  
Упрощенное техническое обслуживание благодаря съемной панели

# TOP OF THE RANGE EQUIPMENT

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



### 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

Letture 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

## 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»

# 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 ПОДЪЯТНОЙ 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)



### MACHINE BODY ENTIRELY CONSTRUCTED IN STAINLESS STEEL

CORPO MACCHINA INTERAMENTE COSTRUITO IN ACCIAIO INOX - CORPS MACHINE ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE  
MASCHINENKÖRPER 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 ПОДЪЯТНОЙ 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, ERHÄLTlich 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 ELEKTROMECHANISHEM 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 ВВИДЕ ВОСЬМЁРКИ  
SPATULA - SPATOLA - SPATULE - SPACHTEL - ESPÁTULA - ЛОПАТКА  
ROUND COLUMN - PIANOTONE 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 ПОДЪЯТНОЙ 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

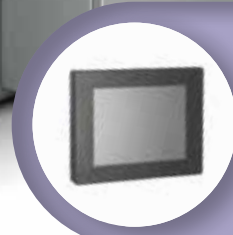
### • ANTI-INTRUSION NET ON BOTTOM, FOR SMALL ANIMALS OR INSECTS

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

# 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 EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### 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

# 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 ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### Timer Multi Program

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



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.



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 EXTRAÍBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### 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.  
\*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 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 ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



### 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.

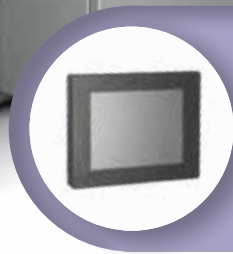
# AUTOMATIC SPEED REGULATOR WITH PROGRAMMING

## 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 ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ



SAVES UP TO 99 PROGRAMMS  
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 ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНКОЙ

### 8-SHAPED TOOL

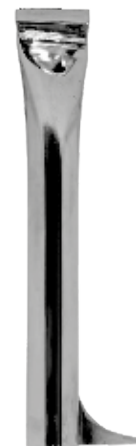
UTENSILE A OTTO  
USTENSILE EN HUIT  
ALS 8 GEFORMTES WERKZEUG  
UTENSILIO EN OCHO  
СПИРАЛЬ В ФОРМЕ  
ВОСЬМЁРКИ



- 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.
- Utensile longue durée, en acier inoxydable AISI 431, finition brillante pour faciliter le nettoyage. Adapté pour pâtes lourdes. Disponible de 80 kg à 300 kg.
- Sehr langlebiges Werkzeug aus Edelstahl AISI 431 mit glänzender Oberfläche zur leichteren Reinigung. Geeignet für intensive Teigsorten. Erhältlich mit 80 kg und 300 kg.
- Utensilio de alta duración, realizado en acero inoxidable AISI 431 con acabado brillante para facilitar la limpieza. Adecuado para amasados intensivos. Disponible de 80 kg a 300 kg.
- Долговечный инструмент, изготовленный из нержавеющей стали AISI 431, поверхность которого полирована для удобства очистки. Подходит для интенсивной эксплуатации. Доступен для тестомесов от 80 до 300 кг.

### ROUND COLUMN

PIANTONE TONDO  
COLONNE RONDE  
RUNDE STÜTZSÄULE  
BARRA CENTRAL REDONDA  
КРУГЛЫЙ ОТСЕКATEЛЬ



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

### SPATULA

SPATOLA  
SPATULE  
SPACHTEL  
ESPÁTULA  
ЛОПАТКА



- Long-lasting tool, in AISI 304 stainless steel. Used for uneven dough (e.g. Shortcrust pastry). Available from 80 kg to 300 kg.
- Utensile ad alta durata, realizzato in acciaio inox AISI 304. Utilizzato per impasti non omogenei (es. pasta frolla). Disponibile da 80 kg a 300 kg.
- Utensile longue durée, en acier inoxydable AISI 304. Pour pâtes non homogènes (ex. pâte sablée). Disponible de 80 kg à 300 kg.
- Sehr langlebiges Werkzeug aus Edelstahl AISI 304. Verwendet für nicht homogene Teigsorten (z. B. Mürbeteig). Erhältlich mit 80 kg und 300 kg.
- Utensilio de alta duración, realizado en acero inoxidable AISI 431 con acabado brillante para facilitar la limpieza. Adecuado para amasados intensivos. Disponible de 80 kg a 300 kg.
- Долговечный инструмент, изготовленный из нержавеющей стали AISI 304. Предназначен для приготовления, например, песочного теста. Доступен для тестомесов от 80 до 300 кг.

### 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.
- Utensile 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

### «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 Spiralkneter mit ausziehbarer 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 utilizado 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 Consumption (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 ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ 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

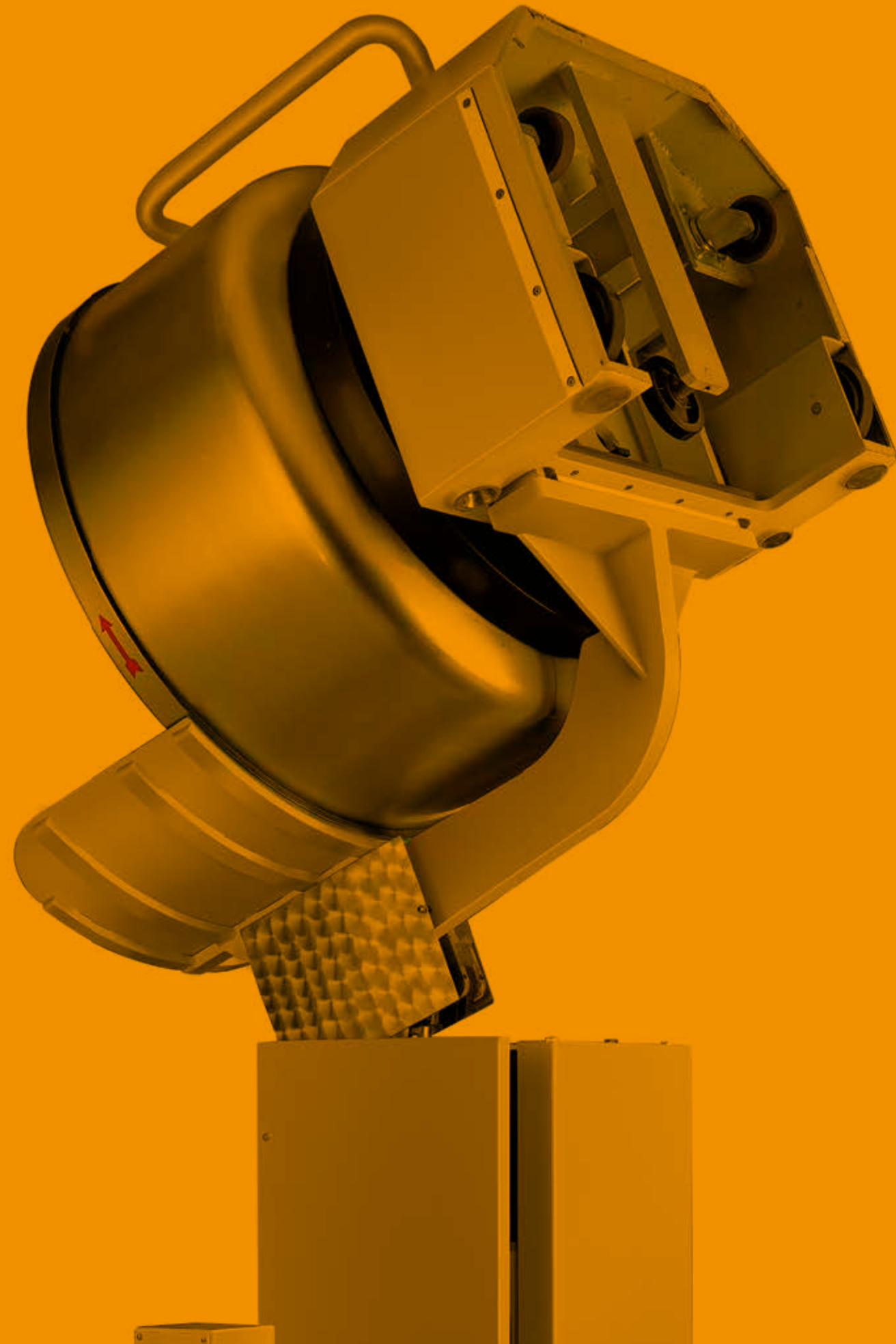
SOLLEVATORE/RIBALTATORE

ÉLÉVATEUR/RENVERSEUR

HEBE UND KIPPVORRICHTUNG

LEVANTADOR/VOLCADOR

ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ



# 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 PÉTRINS 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 СООТВЕСТВУЮЩИХ 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 выгрузить 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.

### 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 130	RCEB 160	RCEB 200	RCEB 250
Power Consumption (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  
 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 130	RCET 160	RCET 200	RCET 250
Power Consumption (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-basculeur 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

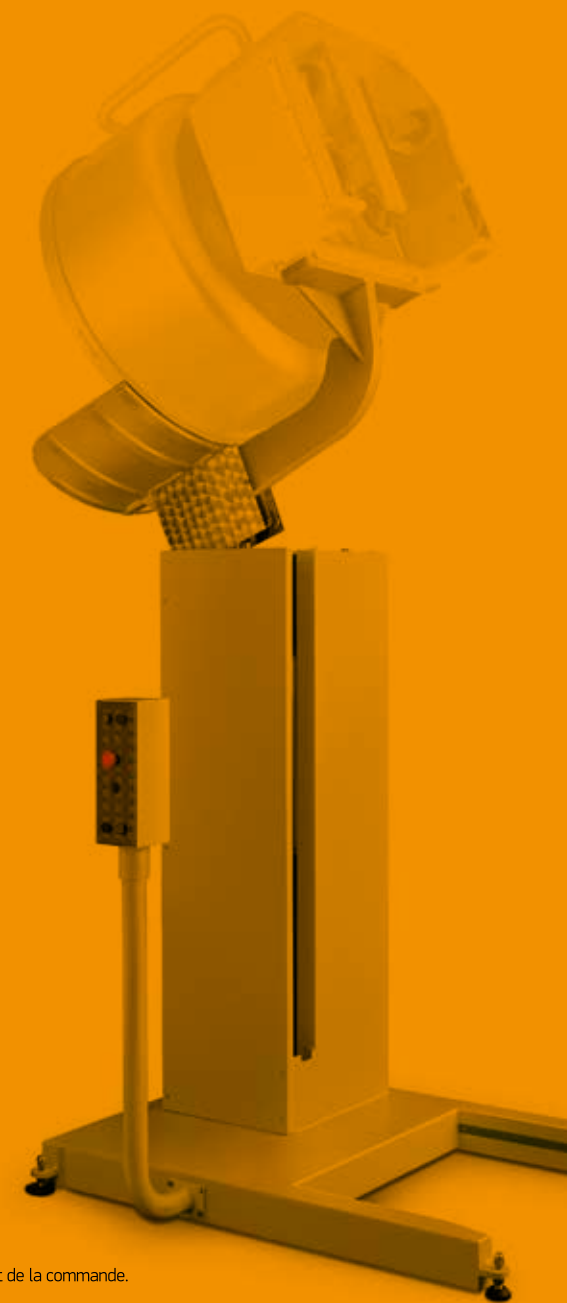
△ Wooden pallet+Cardboard packaging  
 Палета+картонная коробка

□ 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



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.



# 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 EXTRAÏBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНХОЙ



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 EXTRAÏBLE - ДЛЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДЪЯТНОЙ ДЕНХОЙ



### 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 hervorgebracht. 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 EXTRAÏBLE 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





# «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

VERSIONI E DIMENSIONI - VERSIONS ET DIMENSIONS  
AUSFÜHRUNGEN UND ABMESSUNGEN - VERSIONES Y DIMENSIONES - ВЕРСИИ И РАЗМЕРЫ

# 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

○ 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

# 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



**WAICO**  
GROUP

EFFEDUE È UN BRAND DI WAICO GROUP

[www.uffeduesrl.com](http://www.uffeduesrl.com)

Waico srl - Via Scotte, 1 - Isola Vicentina 36033 (VI) Italia

Phone +39 0445 1716598 - [info@waicogroup.com](mailto:info@waicogroup.com) - [www.waicogroup.com](http://www.waicogroup.com)

