



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



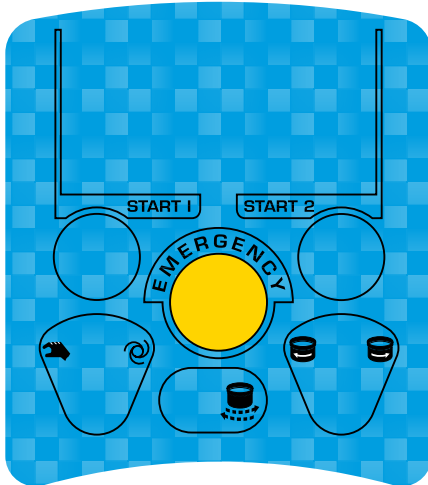
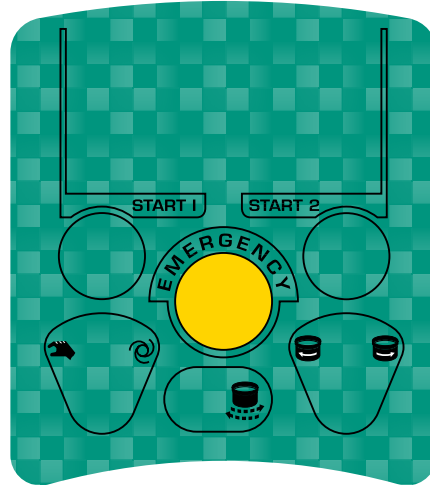
<b>Vasca Fissa</b>	4	<b>New</b> Pannello Comandi / <b>New</b> Control Panel
<b>Fixed Bowl</b>	8	<b>One</b> Vasca Fissa / <b>One</b> Fixed Bowl
	10	<b>Soft</b> Vasca Fissa / <b>Soft</b> Fixed Bowl
	12	<b>Unimix</b> Vasca Fissa / <b>Unimix</b> Fixed Bowl
	14	<b>Supreme</b> Vasca Fissa / <b>Supreme</b> Fixed Bowl
<b>Autoribaltanti</b>	18	<b>Unimix</b> Autoribaltante su Banco / <b>Unimix</b> Lifter for Table
<b>Lifter</b>	20	<b>Supreme</b> Autoribaltante su Banco / <b>Supreme</b> Lifter for Table
	22	<b>Unimix</b> Autoribaltante su Spezzatrice / <b>Unimix</b> Lifter for Table or Divider
	24	<b>Supreme</b> Autoribaltante su Spezzatrice / <b>Supreme</b> Lifter for Table or Divider
<b>Vasca Estraibile</b>	28	<b>Unimix</b> Vasca Estraibile / <b>Unimix</b> Removable Bowl
<b>Removable Bowl</b>	30	<b>Supreme</b> Vasca Estraibile / <b>Supreme</b> Removable Bowl
	34-35	<b>Unimix / Supreme</b> Sollevatore Ribaltatore su Banco o Spezzatrice
		<b>Unimix / Supreme</b> Tilting Lift for Table or Divider
	38	<b>Gold</b> Vasca Estraibile / <b>Gold</b> Removable Bowl
	42-43	<b>Gold</b> Sollevatore Ribaltatore su Banco o Spezzatrice / <b>Gold</b> Tilting Lift for Table or Divider
<b>Forcella Vasca Libera</b>	46	<b>Forcella</b> Vasca Libera tipo Francese / <b>Fork Mixer</b> free bowl
<b>Fork Mixer</b>	48	Supplementi / Supplement
	49	Optional
	50	Imballi / Packaging

# Pannello comandi / Control panel

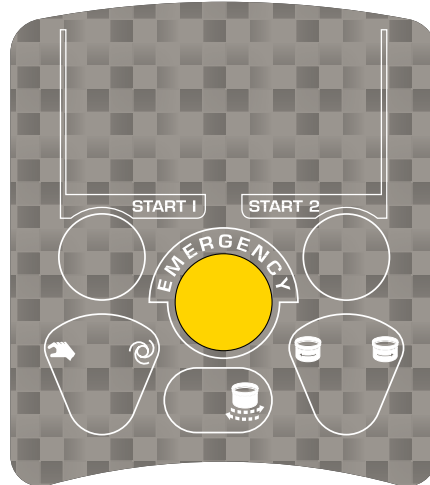
One



Soft



Unimix



Supreme





# NOTES

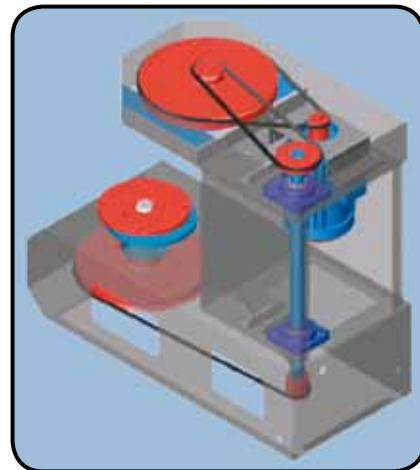


IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A **VASCA FISSA**  
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **FIXED BOWL**



## 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.



**Un motore - Due timer - Senza inversione vasca**  
**One motor - Without reversal bowl - Two timer**

	<b>M40</b>	<b>M60</b>	<b>M80</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	40	60	80
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	25	37	50
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	70	96	142
Ø vasca cm / Ø Bowl	53	58	70
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	1.5/3.0	1.5/3.0	1.3/3.7
Motore vasca Kw / Bowl Motor	-	-	-
Macchina cm / Dimension cm	105x57x112h	110x63x112h	120x73x112h
Peso Kg / Weight kg	260	325	370
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ▲	● ▲	● ▲





### **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%.



### **ONE - 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.



### **ONE - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL**

Wenn Einfachheit auch Qualität bedeuten kann. Das Spiralknetermodell ONE ist vom Konzept her günstig in der Anschaffung, wird aber trotzdem den Ansprüchen des Kunden vollauf gerecht.

Einmotoriger Kneter, 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.



### **ONE - AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA DE CUBA FIJA**

Cuando la sencillez también quiere decir calidad. La amasadora de espiral modelo ONE se ha pensado para reducir el precio de venta, aunque respondiendo plenamente a las demandas del cliente.

Es una amasadora con solamente un motor, carpintería metálica de acero pintado, cuba, espiral, rejilla de protección y todos los detalles en contacto con el producto de acero inoxidable. Los tiempos y la cantidad de masa no cambian con respecto a una amasadora tradicional.

Apta para amasar masas con un mínimo del 60% de líquidos.



### **ONE - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ**

Когда простота является синонимом качества. Спиральная тестомесильная машина ONE разработана с целью снизить стоимость оборудования, но при этом полностью удовлетворить потребности заказчика.

Эта тестомесильная машина оснащена одним мотором, ее корпус изготовлен из крашеной стали, а дежа, спираль, защитная решетка и все детали, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали. Скорость приготовления и качество теста такое же, как и у обычных тестомесильных машин.

Предназначена для приготовления теста, содержание жидкости в котором составляет, по крайней мере, 60%.



Pallet in legno  
Wooden pallet



Pallet + cartone  
Carton on Pallet

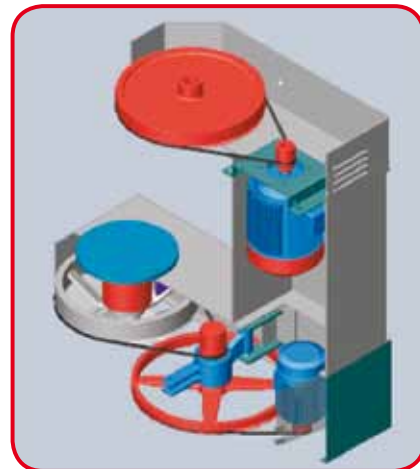


Gabbia in legno  
Wooden crate



## 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.



**Due motori - Inversione senso di rotazione vasca - Due Timer elettronici**  
**Two motors - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers**

	<b>M80</b>	<b>M160</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	80	160
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	50	100
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	142	273
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	90
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	1.3/3.7	3/5.2
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.25	0.55
Macchina cm / Dimension cm	120x73x120h	142x93x145h
Peso Kg / Weight kg	380	620
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ▲	● ■



### **SOFT - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL**

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



### **SOFT - PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE À 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.



### **SOFT - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FESTEM KESSEL**

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



### **SOFT - AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA 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.



### **SOFT - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ**

Эта спиральная тестомесильная машина предназначена для приготовления теста средней густоты, содержащего, по крайней мере, 60% жидкости. Эта модель обладает всеми характеристиками стандартной машины: два реверсируемых мотора дежи, 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.



Pallet in legno  
Wooden pallet

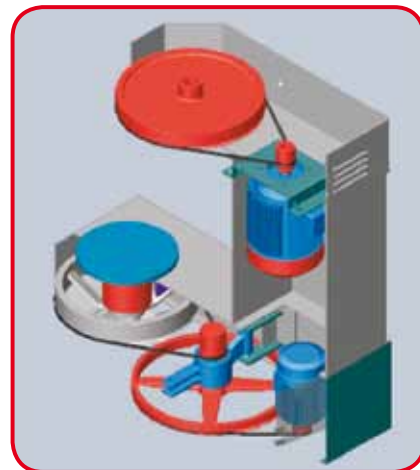


Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate





## 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 e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. 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.

### Due motori – Inversione rotazione vasca - Due timer elettronici

### Two motors - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers

	M30	M40	M60	M80	M100	M130
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	30	40	60	80	100	130
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	18	25	37	50	65	80
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	48	70	95	142	157	216
Ø vasca cm / Ø Bowl	50	53	58	70	70	80
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	1,5/3.0	1.5/3.0	1.5/3.0	2.4/4.4	2.4/4.4	3.0/5.2
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.25	0.25	0.25	0.55	0.55	0.55
Macchina cm / Dimension cm	100x47x110h	105x57x118h	110x61x118h	122x73x145h	122x73x145h	132x83x145h
Peso Kg / Weight kg	245	275	325	480	500	540
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲

	M160	M200	M250	M300
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	160	200	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	100	125	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	273	298	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	90	90	100	105
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.75	0.75	0.75	0.75
Macchina cm / Dimension cm	147x93x160h	147x93x160h	157x104x160h	162x109x165h
Peso Kg / Weight kg	780	800	840	880
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■



### **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 drives 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.



### **UNIMIX - PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE À 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



### **UNIMIX - 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 (24V) 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 EG-Maschinenrichtlinien.



### **UNIMIX - AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA DE CUBA FIJA**

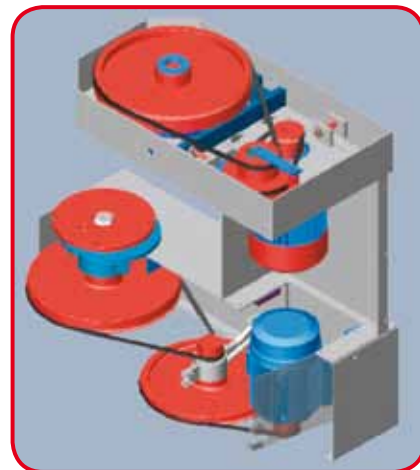
El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable. Este tipo de amasadora es apta para panaderías y pastelerías y permite obtener tiempos de trabajo muy breves. El ciclo de trabajo 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.



### **UNIMIX - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ**

Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для хлебопекарен 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.



## 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 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.

**Due motori - Rinvio trasmissione spirale - Spirale maggiorata - Inversione senso di rotazione vasca - Due timer elettronici**  
**Two motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers**

	M60	M80	M100	M130	M160	M200
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	60	80	100	130	160	200
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	37	50	65	80	100	125
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	95	142	157	216	273	298
Ø vasca cm / Ø Bowl	58	70	70	80	90	90
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	1.5/3.0	2.4/4.4	2.4/4.4	3.0/5.2	3.7/5.9	4.5/7.8
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.25	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75
Macchina cm / Dimension cm	110x61x118h	122x73x145h	122x73x145h	132x83x145h	147x93x160h	147x93x160h
Peso Kg / Weight kg	350	480	500	550	830	860
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲	● ■	● ■

	M250	M300
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	100	105
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	5.9/10.3	5.9/10.3
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.75	0.75
Macchina cm / Dimension cm	157x104x160h	157x104x160h
Peso Kg / Weight kg	900	920
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■

○ Pallet in legno / Wooden pallet    △ Pallet + cartone / Carton on Pallet    □ Gabbia in legno / Wooden crate



\* Specifiche imballi a pag. 50 \* Packaging Specifications page. 50



### **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.



### **SUPREME - PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE À 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.



### **SUPREME - 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.



### **SUPREME - AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA 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.



### **SUPREME - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ**

Флагманская модель спиральных тестомесильных машин компании Effedue. Разработана специально для североамериканского рынка, поэтому ее можно использовать для приготовления теста из муки с высоким содержанием глютена, а также теста с низким содержанием жидкости. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной производительностью.

Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим снизить усилие, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами.



Pallet in legno  
Wooden pallet



Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate



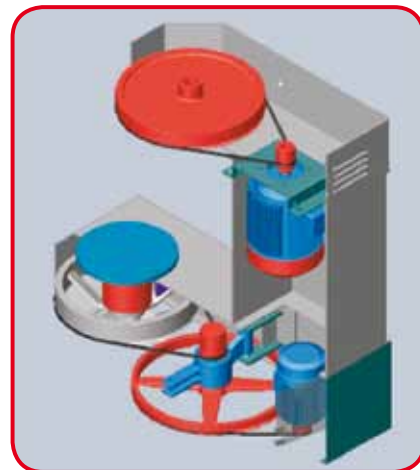
# NOTES





IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA **AUTORIBALTANTE**  
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **LIFTER**





## 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. 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.**

**Tre motori - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici**

**Three motors - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers**

	<b>RBM100</b>	<b>RBM130</b>	<b>RBM160</b>	<b>RBM200</b>	<b>RBM250</b>	<b>RBM300</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	100	130	160	200	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	65	80	100	125	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	157	216	273	298	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80	90	90	100	105
Consumo Tot / Power Consumption	6.0	6.9	7.75	9.75	12.2	12.2
Macchina cm / Dimension cm	140x155x150h	140X160X150h	160x170x165	160x170x165h	160x175x165h	165x180x165
H totale ribaltata cm / H max cm	240	245	250	250	255	260
Peso Kg / Weight kg	900	920	1.200	1.240	1.260	1.340
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■



### 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.**



### UNIMIX - 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.**



### UNIMIX - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT INTEGRIERTER KIPVORRICHTUNG

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 (24V) 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.**



### UNIMIX - AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE

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. **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.**



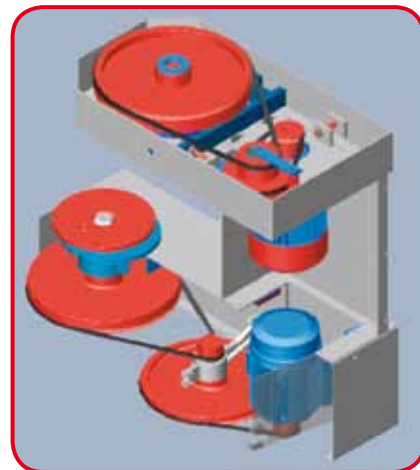
### UNIMIX - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖЕЙ

Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для хлебопекарен 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.**

## 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 dello stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.**



**Tre motori - Rinvio trasmissione spirale - Spirale maggiorata Inversione senso di rotazione vasca - Due timer**  
**Three motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers**

	<b>RBM100</b>	<b>RBM130</b>	<b>RBM160</b>	<b>RBM200</b>	<b>RBM250</b>	<b>RBM300</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	100	130	160	200	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	65	80	100	125	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	157	216	273	298	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80	90	90	100	105
Consumo Tot / Power Consumption	6.0	6.9	7.75	9.75	12.2	12.2
Macchina cm / Dimension cm	140x155x150h	140X160X150h	160x170x165	160x170x165h	160x175x165h	165x178x165
H totale ribaltata cm / H max cm	240	245	250	250	255	260
Peso Kg / Weight kg	940	1.000	1.300	1.320	1.400	1.440
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■



### **SUPREME - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR TABLE**

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

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



### **SUPREME - PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER SUR BANC**

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

**Le pétrin automatique à spirale autobasculant permet de faire basculer un pétrin à spirale avec un encombrement très réduit, tout en conservant tous les critères de robustesse et de fonctionnalité.**

**Il permet donc de réduire les temps de pétrissage de la pâte et en facilite le déchargement grâce au système de basculement hydraulique.**



### **SUPREME - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT INTEGRIERTER KIPVORRICHTUNG**

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 leistungstärkeren 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.**



### **SUPREME - AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE**

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

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



### **SUPREME - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖЕЙ**

Флагманская модель спиральных тестомесильных машин компании EffeDue. Разработана специально для североамериканского рынка, поэтому ее можно использовать для приготовления теста из муки с высоким содержанием глютена, а также теста с низким содержанием жидкости. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной производительностью. Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим снизить усилие, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами. **Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самопрокидывающейся дежей позволяет наклонять компактную спиральную машину, не снижая при этом надежности и рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.**



Pallet in legno  
Wooden pallet

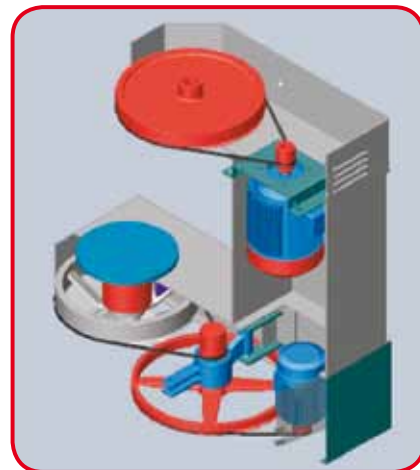


Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate





## 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. 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 dello stesso, mediante il sistema di ribaltamento idraulico.**

**Tre motori - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici**

**Three motors - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers**

	SRTM100	SRTM130	SRTM160	SRTM200	SRTM250	SRTM300
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	100	130	160	200	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	65	80	100	125	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	157	216	273	298	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80	90	90	100	105
Consumo Tot / Power Consumption	6.0	6.9	7.75	9.75	12.2	12.2
Macchina cm / Dimension cm	140x155x175h	140X160X175h	160x170x175	160x170x175h	160x170x175h	165x175x175
H totale ribaltata cm / H max cm	260	270	280	280	310	320
Peso Kg / Weight kg	1.050	1.155	1.400	1.420	1.500	1.540
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■





### UNIMIX - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **LIFTER FOR TABLE OR 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.**



### UNIMIX - PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE **AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER SUR BANC OR 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.**



### UNIMIX - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT **INTEGRIERTER KIPVORRICHTUNG FÜR TISCH- ODER 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 (24V) 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.**



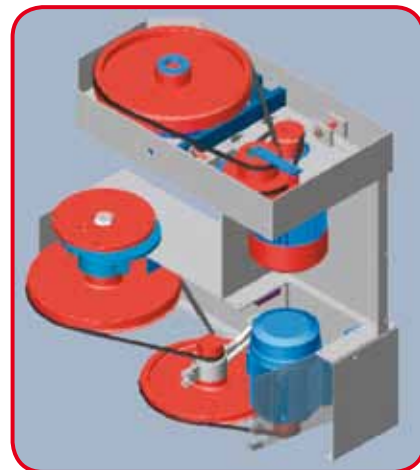
### UNIMIX - AMASADORA AUTOMÁTICA DE **ESPIRAL AUTOVOLCABLE**

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 **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.**



### UNIMIX - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С САМОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖЕЙ

Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для хлебопекарен 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.**



## IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA **AUTORIBALTANTE SU SPEZZATRICE**

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

**L'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.**

*Tre motori - Rinvio Trasmissione spirale - Spirale maggiorata - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici*  
*Three motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers*

	SRTM100	SRTM130	SRTM160	SRTM200	SRTM250	SRTM300
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	100	130	160	200	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	65	80	100	125	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	157	216	273	298	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80	90	90	100	105
Consumo Tot / Power Consumption	6.0	7.5	7.75	9.75	12.2	12.2
Macchina cm / Dimension cm	140x155x175h	140X160X175h	160x170x175	160x170x175h	160x170x175h	165x175x175
H totale ribaltata cm / H max cm	260	270	280	280	310	320
Peso Kg / Weight kg	1.145	1.185	1.490	1.510	1.590	1.590
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■





### **SUPREME - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR TABLE OR DIVIDER**

Top of the Effedue range of spiral mixers. Designed for the US market for mixing doughs made with a high gluten content or with a low percentage of liquid. Every part of the machine is reinforced, both in terms of its structure and its parts.

It features 2 motors, a special drive to reduce stress and a large spiral, with possibility of installing larger motors in some models.

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



### **SUPREME - PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER SUR BANC OR SUR DIVISEUSE**

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

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



### **SUPREME - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT INTEGRIERTER KIPVORRICHTUNG FÜR TISCH- ODER TEIGTEILER-HÖHE**

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

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



### **SUPREME - AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE**

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

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



### **SUPREME - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ**

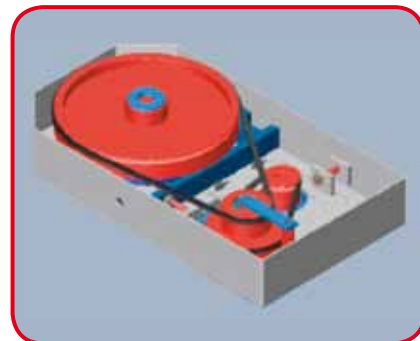
Флагманская модель спиральных тестомесильных машин компании Effedue. Разработана специально для североамериканского рынка, поэтому ее можно использовать для приготовления теста из муки с высоким содержанием глютена, а также теста с низким содержанием жидкости. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной производительностью. Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим снизить усилие, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами. **Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самоопрокидывающейся дежей позволяет наклонять компактную спиральную машину, не снижая при этом надежности и рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.**

# NOTES



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA **ESTRAIBILE**  
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **REMOVABLE BOWL**





## 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.

**Tre motori - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici**  
**Three motors - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers**

	ME80	ME130	ME160	ME200	ME250
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	80	130	160	200	250
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	50	80	100	125	150
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	142	216	273	326	368
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80	90	100	100
Consumo Tot / Power Consumption	6.1	7.2	7.75	9.7	12.2
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	2.4/4.4	3.0/5.2	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3
Macchina cm / Dimension cm	165x95x125h	175x103x135h	185x108x135h	189x112x137h	195x115x137h
Peso Kg / Weight kg	810	894	940	1.200	1.250
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■

## CARRELLO SUPPLEMENTARE PER IMPASTATRICE A VASCA ESTRAIBILE

### EXTRA BOWL / TROLLEY

	CE80	CE130	CE160	CE200	CE250
Macchina cm / Dimension cm	88x80x84h	93x85x88h	101x93x88h	106x103x91h	113x104x91h
Peso Kg / Weight kg	190	210	270	340	370
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■



### 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.



### UNIMIX - 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.



### UNIMIX - 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.



### UNIMIX - 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.



### UNIMIX - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежей оснащена автоматическим подъемным 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 крашеной стали. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию. Машина соответствует требованиям последних директив ЕС по машинному оборудованию.



Pallet in legno  
Wooden pallet

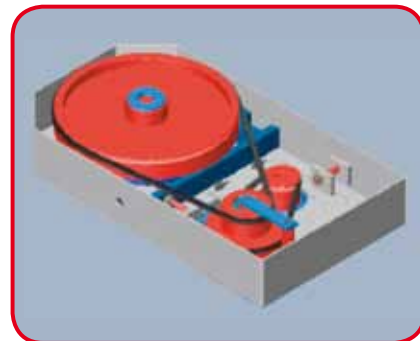


Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate





## 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 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.**

### *Tre motori - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici* *Three motors - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers*

	<b>ME80</b>	<b>ME130</b>	<b>ME160</b>	<b>ME200</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	80	130	160	200
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	50	80	100	125
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	142	216	273	326
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	80	90	100
Consumo Tot / Power Consumption	6.1	6.9	7.75	9.7
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	2.4/4.4	3.0/5.2	3.7/5.9	4.5/7.8
Macchina cm / Dimension cm	165x95x125h	175x103x135	185x108x135h	189/112/137h
Peso Kg / Weight kg	860	924	954	1.240
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■

## CARRELLO SUPPLEMENTARE PER IMPASTATRICE A **VASCA ESTRAIBILE** **EXTRA BOWL / TROLLEY**

	<b>CE80</b>	<b>CE130</b>	<b>CE160</b>	<b>CE200</b>
Macchina cm / Dimension cm	88x80x84h	93x85x88h	101x93x88h	106x103x91h
Peso Kg / Weight kg	190	210	270	340
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■



### **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.**



### **SUPREME - 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.**



### **SUPREME - 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.**



### **SUPREME - 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.**



### **SUPREME - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ**

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежей оснащена автоматическим подъемным 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 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 глютена, а также теста с низким содержанием жидкости. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной производительностью.**

**Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим снизить усилие, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами.**

# NOTES





**SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE**  
**TILTING LIFT FOR REMOVABLE BOWL**



## RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU BANCO

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.

	RCEB 130	RCEB 160	RCEB 200	RCEB 250
Consumo Tot / Power Consumption	1.1	1.1	1.1	1.1
Macchina cm / Dimension cm	150x150x145h	150x150x145h	150x150x145h	150x150x145h
H totale cm / H max cm	260	270	275	285
Peso Kg / Weight kg	430	430	430	430
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■



### UNIMIX SUPREME - TILTING LIFT FOR REMOVABLE BOWL FOR TABLE

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.



### UNIMIX SUPREME - ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR BAN 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.



### UNIMIX SUPREME - 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.



### UNIMIX SUPREME - 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.



### UNIMIX SUPREME - ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ВЫДВИЖНОЙ ТЕЛЕЖКИ

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

## SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU SPEZZATRICE

Il sollevatore 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.

	RCET 130	RCET 160	RCET 200	RCET 250
Consumo Tot / Power Consumption	1.1	1.1	1.1	1.1
Macchina cm / Dimension cm	150x150x175h	150x150x175h	150x150x175h	150x150x175h
H totale cm / H max cm	315	325	330	340
Peso Kg / Weight kg	610	610	610	610
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/>



### UNIMIX SUPREME - TILTING LIFT FOR REMOVABLE BOWL FOR DIVIDER

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.



### UNIMIX SUPREME - ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR DIVISEUSE 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.



### UNIMIX SUPREME - 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.



### UNIMIX SUPREME - 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.



### UNIMIX SUPREME - ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ВЫДВИЖНОЙ ТЕЛЕЖКИ

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

Pallet in legno / Wooden pallet

Pallet + cartone / Carton on Pallet

Gabbia in legno / Wooden crate



# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

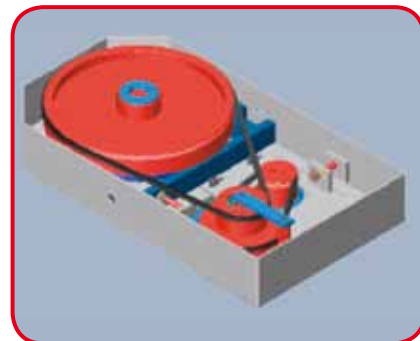
---

---



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA **ESTRAIBILE**  
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **REMOVABLE BOWL**





## 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.**

*Tre motori - Rinvio Trasmissione spirale - Spirale maggiorata – Doppia ruota di frizione - Inversione senso di rotazione vasca - Movimenti idraulici - Due Timer elettronici*

*Three motors - Extra pulley drive - Bigger spiral – Double friction wheel - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers*

	<b>ME250</b>	<b>ME300</b>	<b>ME400</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	250	300	400
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	150	190	250
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	368	455	620
Ø vasca cm / Ø Bowl	100	110	120
Consumo Tot / Power Consumption	12.2	16.8	20.0
Motore vasca Kw / Bowl Motor	5.9/10.3	9.0/15.0	11.0/18.0
Macchina cm / Dimension cm	230x130x170h	230x130x170h	238x135x170h
Peso Kg / Weight kg	1.620	1.720	1.800
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■

## SOLLEVATORE RIBALTATORE PER **CARRELLO ESTRAIBILE**

	<b>CE250</b>	<b>CE300</b>	<b>CE400</b>
Macchina cm / Dimension cm	130x110x110h	140x115x110h	140x130x112h
Peso Kg / Weight kg	400	450	500
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■

○ Pallet in legno  
Wooden pallet

△ Pallet + cartone  
Carton on Pallet

□ Gabbia in legno  
Wooden crate





### **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.**



### **GOLD - PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE À CUVE AMOVIBLE**

Le pétrin automatique à spirale avec cuve extractible 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.**



### **GOLD - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL**

Die automatische Spiralknetter mit ausziehbarem Bottich ist ein Gerät mit automatischem Hub- und Einhakvorgang. Das Bewegungsübertragungssystem für den Bottich vermeidet Geräuschentwicklung und ist wartungsfrei. Die Doppelte Knetgeschwindigkeit der Spirale ermöglicht die Gewinnung von homogenen und raffinierten Teigmischungen. Die Maschinenstruktur besteht aus lackiertem Stahl von großer Dicke.

**Das Modell GOLD ist für Industrieproduktionen ausgelegt worden. Daneben ist es strukturell vollständig überarbeitet worden. Die größte Neuigkeit jedoch ist der mechanisch komplett erneuerte Kesselantrieb mit zwei Reibrädern und nicht nur einem, wie bei den anderen Modellen. Als Spiralantrieb wird der gleiche Antrieb wie beim Modell SUPREME montiert. Die ganze Maschine entspricht den aktuellen CE-Normen.**



### **GOLD - AMASADORA AUTOMÁTICA DE ESPIRAL CON CUBA EXTRAÍBLE**

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.**



### **GOLD - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА С ПОДКАТНОЙ ДЕЖЕЙ**

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 передаче ванны.

**В отличие от других моделей, эта модель вместо одного колеса имеет два колеса сцепления. В случае винтовой передачи монтируется модель SUPREME.**



Pallet in legno  
Wooden pallet



Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate



# NOTES





**SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE**  
**TILTING LIFT FOR REMOVABLE BOWL**



## RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU BANCO

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.

	RCEB 250	RCEB 300	RCEB 400
Consumo Tot / Power Consumption	1.1	1.1	1.1
Macchina cm / Dimension cm	150x150x145h	180x180x145h	180x180x145h
H totale cm / H max cm	285	295	305
Peso Kg / Weight kg	480	630	630
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■



### GOLD - TILTING LIFT FOR REMOVABLE BOWL FOR TABLE

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.



### GOLD - ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR BAN POUR CHARIOT AMOVIBLE

L'élévateur-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.



### GOLD - 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.



### GOLD - 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.



### GOLD - ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ВЫДВИЖНОЙ ТЕЛЕЖКИ

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



Pallet in legno  
Wooden pallet



Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate





## SOLLEVATORE RIBALTATORE PER CARRELLO ESTRAIBILE SCARICO SU SPEZZATRICE

Il sollevatore 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.

	RCET 250	RCET 300	RCET 400
Consumo Tot / Power Consumption	1.1	1.1	1.1
Macchina cm / Dimension cm	160x150x175h	180x180x175h	180x180x175h
H totale cm / H max cm	340	350	360
Peso Kg / Weight kg	610	750	750
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> <input type="checkbox"/>



### GOLD - TILTING LIFT FOR REMOVABLE BOWL FOR DIVIDER

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.



### GOLD - ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR DIVISEUSE POUR CHARIOT AMOVIBLE

L'élévateur-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.



### GOLD - 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.



### GOLD - 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.



### GOLD - ПОДЪЕМНИК/ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ВЫДВИЖНОЙ ТЕЛЕЖКИ

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



Pallet in legno  
Wooden pallet



Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate



\* Specifiche imballi a pag. 50 \* Packaging Specifications page. 50

# NOTES



IMPASTATRICI A FORCELLA CON **VASCA LIBERA**  
FORK MIXER WITH **FREE BOWL**



## IMPASTATRICI A FORCELLA **VASCA LIBERA / MANUALE / SEMIAUTOMATICA / AUTOMATICA**

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.

### FREE BOWL MANUAL

### FREE BOWL SEMIAUTOMATIC WITH TIMER

### FREE BOWL AUTOMATIC WITH TWO TIMERS

	<b>FLM330</b>	<b>FLS330</b>	<b>FLA330</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	160	160	160
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	100	100	100
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	330	330	330
Ø vasca cm / Ø Bowl	100	100	100
Consumo Tot / Power Consumption	3.3/5.1	3.3/5.1	3.3/5.1
Macchina cm / Dimension cm	115x150x120h	115x150x120h	115x150x120h
Peso Kg / Weight kg	525	525	525
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■

○ Pallet in legno  
Wooden pallet

△ Pallet + cartone  
Carton on Pallet

□ Gabbia in legno  
Wooden crate



\* Specifiche imballi a pag. 50 \* Packaging Specifications page. 50



### **FORK - FRENCH STYLE FORK MIXER FIXED BOWL / MANUAL / SEMIAUTOMATIC / AUTOMATIC**

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.



### **FORK - 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.



### **FORK - 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.



### **FORK - 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.



### **FORK - ТЕСТОМЕСЫ С ВИЛОЧНЫМ МЕСИЛЬНЫМ**

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



Pallet in legno  
Wooden pallet



Pallet + cartone  
Carton on Pallet



Gabbia in legno  
Wooden crate



# Supplements

## CERTIFICATI / CERTIFICATION **UL - CSA - NSF - 208/220V 60Hz 3Ph**

<b>MODELLO UNIMIX E SUPREME / UNIMIX E SUPREME MODEL</b>
--

M60 - M80 - M100 - M130 - M160 - M200 - M250
--

ME80 - ME130 - ME160 - ME200 - ME250
--------------------------------------

## **PLEXIGLASS BOWL GUARD**

<b>MODELLO UNIMIX E SUPREME / UNIMIX E SUPREME MODEL</b>
--

M40 - M60
-----------

M80 - M100 - M130 - RBM100 - RBM130 - SRTM100 - SRTM130
---

M160 - M200 - M250 - RBM160 - RBM200 - RBM250 - SRTM160 - SRTM200 - SRTM250
---

## **STAINLESS STEEL BOWL GUARD**

<b>MODELLO UNIMIX E SUPREME VASCA ESTRAIBILE / UNIMIX AND SUPREME WITH REMOVABLE BOWL MODEL</b>
---

ME80 - ME130
--------------

ME160 - ME200 - ME250
-----------------------

## **RUOTE / WHEELS**

<b>MODELLO / MODEL ONE</b> M40 / <b>UNIMIX</b> M30 - M40
--

<b>MODELLO / MODEL ONE</b> M60 - M80 / <b>SOFT</b> M80 / <b>UNIMIX</b> M60
--

## **LETTORE DI TEMPERATURA A RAGGI INFRAROSSI / TEMPERATURE INFRARED READER**

<b>DISPONIBILE PER TUTTI I MODELLI / AVAILABLE FOR ALL MODELS</b>
---





# Optional

## **COPERCHIO IN ALLUMINIO PER I MODELLI UNIMIX E SUPREME / ALUMINUM TOP COVER FOR MODELS UNIMIX E SUPREME**

<b>MODELLO / MODEL</b>
M80 - M100 - M130
RBM100 - RBM130
SRTM100 - SRTM130
M160 - M200 - M250 - M300
RBM160 - RBM200 - RBM250 - RBM300
SRTM160 - SRTM200 - SRTM250 - SRTM300

## **INVERTER E PANNELLO CON POTENZIOMETRI E DUE TIMER APPLICABILI SOLO SU MODELLO SUPREME INVERTER OPERATED BY CONTROL PANEL WITH POTENTIOMETERS AND TWO TIMERS FOR SUPREME ONLY**

<b>MODELLO / MODEL</b>
M80 - M100 - M130
M160 - M200
RBM100 - RBM130
RBM160 - RBM200
SRTM100 - SRTM130
SRTM160 - SRTM200
ME130 - ME160
ME200

## **INVERTER E TOUCH SCREEN A COLORI APPLICABILI SOLO SU MODELLO SUPREME INVERTER AND COLOR TOUCH SCREEN FOR SUPREME ONLY**

<b>MODELLO / MODEL</b>
M80 - M100 - M130
M160 - M200
RBM100 - RBM130
RBM160 - RBM200
SRTM100 - SRTM130
SRTM160 - SRTM200
ME130 - ME160
ME200

## **TOUCH SCREEN A COLORI APPLICABILI SU MODELLI UNIMIX E SUPREME COLOR TOUCH SCREEN FOR UNIMIX E SUPREME MODELS**

<b>MODELLO / MODEL</b>
M80 - M100 - M130 - M160 - M200 - M250 - M300
RBM100 - RBM130 - RBM160 - RBM200 - RBM250 - RBM300
SRTM100 - SRTM130 - SRTM160 - SRTM200 - SRTM250 - SRTM300
ME130 - ME200 - ME250 - ME300

# Packaging

○ Pallet in legno  
Wooden pallet

△ Pallet + cartone  
Carton on Pallet

□ Gabbia in legno  
Wooden crate

	Measure cm	
●	120x80x138h	
▲	118x68x138h	
■	-	

	Measure cm	
●	120x83x157h	
▲	138x90x160h	
■	-	

	Measure cm	
●	165x110x170h	
▲	-	
■	175x130x190h	

	Measure cm	
●	170x155x166h	
▲	-	
■	180x165x180h	

	Measure cm	
●	185x170x187h	
▲	-	
■	195x180x193h	

	Measure cm	
●	170x155x187h	
▲	-	
■	180x165x190h	

	Measure cm	
●	185x170x187h	
▲	-	
■	195x180x205h	

	Measure cm	
●	195x120x145h	
▲	-	
■	205x130x150h	

	Measure cm	
●	210x125x150h	
▲	-	
■	220x135x160h	

	Measure cm	
●	110x100x100h	
▲	-	
■	120x110x110h	

	Measure cm	
●	120x110x105h	
▲	-	
■	130x120x115h	

	Measure cm	
●	160x145x155h	
▲	-	
■	170x155x165h	

	Measure cm	
○	160x145x187h	
△	-	
□	170x155x198h	

	Measure cm	
●	240x140x170h	
▲	-	
■	250x150x180h	

	Measure cm	
●	140x130x115h	
▲	-	
■	150x140x125h	

	Measure cm	
●	160x120x133h	
▲	-	
■	170x130x143h	



# NOTES



# NOTES



# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# NOTES



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



**Effedue Srl**

Via Dell'Artigianato, 10  
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy  
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592  
info@effeduesrl.com  
www.effeduesrl.com