



085  [erebaservice.com](http://www.erebaservice.com)

one

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



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



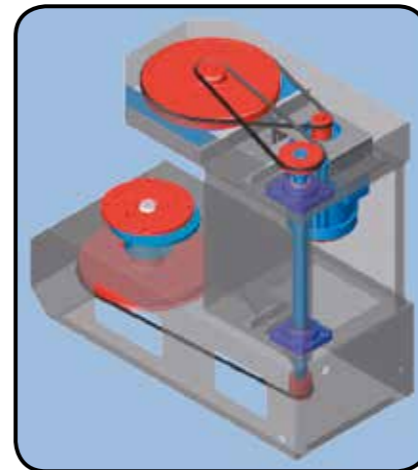


IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

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

	M40	M60	M80
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 нормальной влажности (примерно 600 г воды на 1 кг муки).

