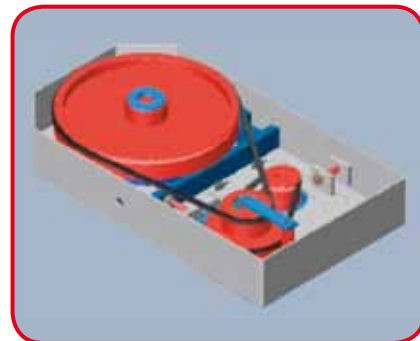


IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA **ESTRAIBILE**
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **REMOVABLE BOWL**





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.

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*

	ME80	ME130	ME160	ME200
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**

	CE80	CE130	CE160	CE200
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.