

GENERAL CATALOGUE **2020**



www.EFFEDUE srl.com

Fixed Bowl 5 - 21

Spiral Mixer With Lifter 23-37

Removable Bowl 39-59

Tilting Lift 61-69

Fork Mixer 71-73

NOTE


FIXED BOWL

OPTIONAL EASY MOVE SYSTEM NEW 2020
FOR FIXED BOWL MACHINES





DETAIL LEVER



LEVER HOLDER EASY MOVE SYSTEM



EASY MOVE SYSTEM

Supplements and Optional on pag. 12

OPTIONAL INTEGRATED WEIGHING SYSTEM NEW 2020
FOR FIXED BOWL MACHINES



Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH SCREEN F2



WEIGHT SYSTEM



EASY MOVE SYSTEM

COMPLETE WEIGHT SYSTEM

Supplements and Optional on pag. 12

OPTIONAL TOUCH SCREEN+INFRARED READER (A o B) FOR FIXED BOWL MACHINES



Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH SCREEN F2

A



INFRARED TEMPERATURE READER

B

Bypass for manual use in case of touch screen problem

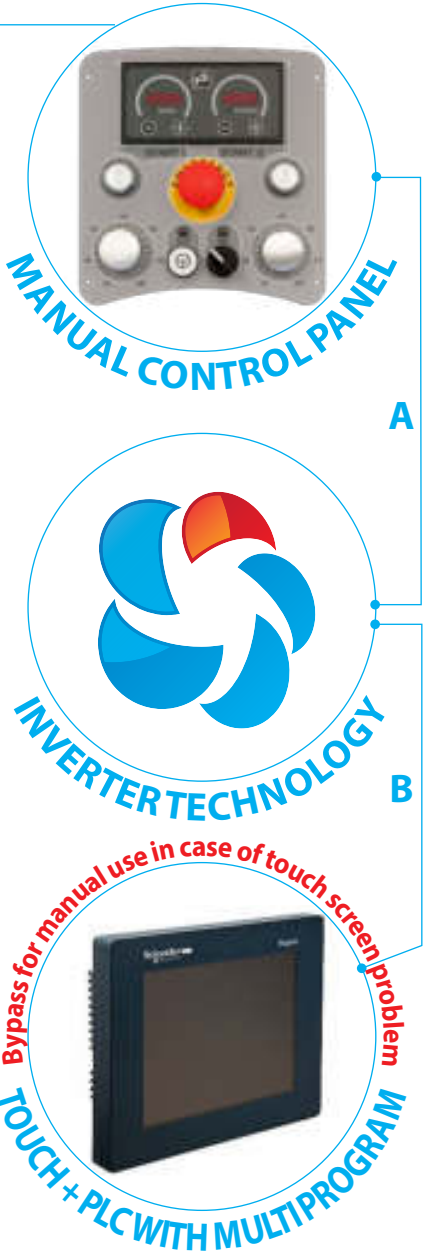


TOUCH+PLC WITH MULTIPROGRAM

Supplements and Optional on pag. 12

OPTIONAL VERSION WITH INVERTER (A o B) FOR FIXED BOWL MACHINES





Supplements and Optional on pag. 12

OPTIONAL ALUMINUM TOP COVER



MAKE IT INDESTRUCTIBLE
LA REND INDESTRUCTIBLE
MACHE SIE UNZERSTÖRBAR
HAZ QUE SEA INDESTRUCTIBLE
СДЕЛАЙТЕ ЕЕ НЕРАЗРУШИМОЙ



- AVAILABLE ON THE FIXED-BOWL UNIMIX AND SUPREME VERSIONS WITH DOUGH CAPACITIES OF OVER 80 KG
- DISPONIBILE SUR VERSIONS UNIMIX ET SUPRÊME À CUVE FIXE D'UNE CAPACITÉ SUPÉRIEURE À 80 KG DE PÂTE
- ERHÄLTLICH AUF DEN VERSIONEN UNIMIX UND SUPREME MIT FESTSTEHENDEM KESSEL UND TEIGKAPAZITÄT ÜBER 80 KG
- DISPONIBLE EN VERSIONES UNIMIX Y SUPREME DE CUBA FIJA CON CAPACIDADES DE MÁS DE 80 KG DE MASA
- ДОСТУПНО В ИСПОЛНЕНИЯХ UNIMIX И SUPREME СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬЮ БОЛЕЕ 80 КГ ТЕСТА

Supplements and Optional on pag. 12

OPTIONAL

- SPECIAL TOOLS AVAILABLE FOR ALL MODELS
- OUTILS SPÉCIAUX DISPONIBLES POUR TOUS LES MODÈLES
- SPEZIALWERKZEUGE, ERHÄLTLICH FÜR ALLE MODELLE
- UTENSILIOS ESPECIALES DISPONIBLES PARA TODOS LOS MODELOS
- ВСЕ МОДЕЛИ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СО СПЕЦИАЛЬНЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ



8-SHAPED TOOL
OUTILS À 8
8-FÖRMIGES WERKZEUG
UTENSILIO EN 8
ИНСТРУМЕНТ В ВИДЕ 8



SPATULA
SPATULE
SPACHTEL
ESPÁTULA
ЛОПАТКА



ROUND CENTRAL BAR
BARRE CENTRALE RONDE
RUNDE ZENTRALSTANGE
BARRA CENTRAL REDONDA
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ СТЕРЖЕНЬ



SCRAPER
RÂCLEUR
AUSSCHÄLER
RASCADOR
СКРЕБОК

Supplements and Optional on pag. 12

accessories

SPECIAL VOLTAGE

CERTIFICATION UL - CSA - NSF - 208/220V 60Hz

STAINLESS STEEL MACHINE BODY CONSTRUCTION

optional

NEW EASY MOVE SYSTEM

NEW INTEGRATED INGREDIENTS WEIGHING SYSTEM CONTROLLED BY TOUCH SCREEN F2

NEW TOUCH SCREEN F2 (NO RECIPES)

COLOR TOUCH SCREEN WITH PROGRAMMABLE PLC

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE ASSEMBLED ON TOUCH SCREEN

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE WITH DISPLAY

INVERTER SPEED VARIATION SYSTEM CONTROLLED BY ELECTROMECHANICAL PANEL WITH POTENTIOMETERS (ONLY ON MOD. SUPREME - GOLD) *

- **M60**
- **M80/130**
- **M160/200**
- **M250/300**

ALUMINIUM TOP COVER FOR UNIMIX AND SUPREME MACHINES

- **M80/130**
- **M160/200**

ROUND CENTRAL BAR

BOWL SCRAPER

SPECIAL TOOLS

BOWL DRAIN PLUG

BOTTOM ANTI RAT PROTECTION

*** System can be combined with colour touch screen with plc**

STANDARD VERSION

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL



STANDARD MANUAL CONTROL PANEL





Bypass for manual use in case of touch screen problem

TOUCH SCREEN - OPTIONAL



STANDARD TOOL



GRID ONLY EXTRA CE

Supplements and Optional on pag. 12

ONE

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 motor - Without reversal bowl - Two timer

	M40	M60
Dough Capacity Kg	40	60
Flour Capacity Kg	25	37
Bowl Capacity Lt	70	96
Ø Bowl cm	53	58
Spiral Motor Kw	1.5/3.0	1.5/3.0
Bowl Motor Kw	-	-
Dimension cm	105x57x112h	110x63x112h
Weight kg	260	325
Cod. Packing*	● ▲	● ▲

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 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).

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

SOFT

SOFT - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

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

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

	M80	M160
Dough Capacity Kg	80	160
Flour Capacity Kg	50	100
Bowl Capacity Lt	142	273
Ø Bowl cm	70	90
Spiral Motor Kw	1.3/3.7	3/5.2
Bowl Motor Kw	0.25	0.55
Dimension cm	120x73x120h	142x93x145h
Weight kg	380	620
Cod. Packing*	● ▲	○ △

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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 ДЕЖОЙ

Эта спиральная тестомесильная машина предназначена для приготовления теста средней густоты (примерно 600 г воды на 1 кг муки).
Эта модель обладает всеми характеристиками стандартной машины: два мотора – один с реверсом для дежи, другой – для месильного органа, два таймера, возможность работать как в ручном, так и в автоматическом режиме, кроме того, машина оснащена колесиками, что упрощает ее перемещение.
Согласно требованиям нормативных документов, все детали, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали.

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

UNIMIX

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 obtatined. 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.

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

	M40	M60	M80	M100	M130
Dough Capacity Kg	40	60	80	100	130
Flour Capacity Kg	25	37	50	65	80
Bowl Capacity Lt	70	95	142	157	216
Ø Bowl cm	53	58	70	70	80
Spiral Motor Kw	1.5/3.0	1.5/3.0	2.4/4.4	2.4/4.4	3.0/5.2
Bowl Motor Kw	0.25	0.25	0.55	0.55	0.55
Dimension cm	105x57x118h	110x61x118h	122x73x145h	122x73x145h	132x83x145h
Weight kg	275	325	480	500	540
Cod. Packing*	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲

	M160	M200	M250	M300
Dough Capacity Kg	160	200	250	300
Flour Capacity Kg	100	125	150	185
Bowl Capacity Lt	273	298	368	450
Ø Bowl cm	90	90	100	105
Spiral Motor Kw	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Bowl Motor Kw	0.75	0.75	0.75	0.75
Dimension cm	147x93x160h	147x93x160h	157x104x160h	162x109x165h
Weight kg	780	800	840	880
Cod. Packing*	○ △	○ △	○ □	○ □

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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

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

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

SUPREME

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.

Two motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers

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

	M250	M300
Dough Capacity Kg	250	300
Flour Capacity Kg	150	185
Bowl Capacity Lt	368	450
Ø Bowl cm	100	105
Spiral Motor Kw	5.9/10.3	5.9/10.3
Bowl Motor Kw	0.75	0.75
Dimension cm	157x104x160h	157x104x160h
Weight kg	900	920
Cod. Packing*	○ □	○ □

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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 ДЕЖОЙ

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

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

NOTE



SPIRAL MIXER WITH LIFTER

OPTIONAL TOUCH SCREEN + INFRARED READER (A or B) FOR SPIRAL MIXER WITH LIFTER



Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH SCREEN F2

A



INFRARED TEMPERATURE READER

B

Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH+PLC WITH MULTIPROGRAM

Supplements and Optional on pag. 23

OPTIONAL VERSION WITH INVERTER (A or B) FOR SPIRAL MIXER WITH LIFTER





MANUAL CONTROL PANEL

A

INVERTER TECHNOLOGY

B

Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH+PLC WITH MULTIPROGRAM

Supplements and Optional on pag. 23

OPTIONAL

- SPECIAL TOOLS AVAILABLE FOR ALL MODELS
- OUTILS SPÉCIAUX DISPONIBLES POUR TOUS LES MODÈLES
- SPEZIALWERKZEUGE, ERHÄLTLICH FÜR ALLE MODELLE
- UTENSILIOS ESPECIALES DISPONIBLES PARA TODOS LOS MODELOS
- ВСЕ МОДЕЛИ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СО СПЕЦИАЛЬНЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ



8-SHAPED TOOL
OUTILS À 8
8-FÖRMIGES WERKZEUG
UTENSILIO EN 8
ИНСТРУМЕНТ В ВИДЕ 8



SPATULA
SPATULE
SPACHTEL
ESPÁTULA
ЛОПАТКА



ROUND CENTRAL BAR
BARRE CENTRALE RONDE
RUNDE ZENTRALSTANGE
BARRA CENTRAL REDONDA
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ СТЕРЖЕНЬ



SCRAPER
RÂCLEUR
AUSSCHÄLER
RASCADOR
СКРЕБОК

Supplements and Optional on pag. 23

accessories

SPECIAL VOLTAGE

CONSTRUCTION OF MACHINE BODY IN STAINLESS STEEL

optional

NEW TOUCH SCREEN F2 (NO RECIPES)

COLOUR TOUCH SCREEN WITH PROGRAMMABLE PLC

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE ASSEMBLED ON TOUCH SCREEN

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE WITH DISPLAY

INVERTER SPEED VARIATION SYSTEM CONTROLLED BY ELECTROMECHANICAL PANEL WITH POTENTIOMETERS (ONLY ON MOD. SUPREME - GOLD) *

- **RBM/SRTM 100/130**
- **RBM/SRTM 160/200**
- **RBM/SRTM 250/300**

ALUMINIUM TOP COVER FOR UNIMIX AND SUPREME MACHINES

- **RBM SRTM 80/130**
- **RBM SRTM 160/200**

ROUND CENTRAL BAR

BOWL SCRAPER

SPECIAL TOOLS

BOWL DRAIN PLUG

*** System can be combined with colour touch screen with plc**

NOTE

STANDARD VERSION

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER



STANDARD CONTROL PANEL

Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH SCREEN - OPTIONAL



STANDARD TOOL



GRID ONLY EXTRA CE

Supplements and Optional on pag. 23

UNIMIX

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 obtatined. 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.

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

	RBM100	RBM130	RBM160	RBM200	RBM250	RBM300
Dough Capacity Kg	100	130	160	200	250	300
Flour Capacity Kg	65	80	100	125	150	185
Bowl Capacity Lt	157	216	273	298	368	450
Ø Bowl cm	70	80	90	90	100	105
Power Consuption Kw	6.0	6.9	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension cm	140x155x150h	140X160X150h	160x170x165	160x170x165h	160x175x165h	165x180x165
Dumping H cm	120	120	120	120	120	120
H max cm	240	245	250	250	255	260
Weight kg	900	920	1.200	1.240	1.260	1.340
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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 normatives **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 KIPPVORRICHTUNG

Der Maschinenkörper ist in Stahlbauweise gefertigt. Steuersäule, Bottich, Spirale und Schutzgitter sind sind ganz aus Edelstahl. Diese Art von Kneter eignet sich für Bäckereien und Konditoreien und ermöglicht die Erzielung sehr kurzer Knetzeiten. Der Arbeitszyklus kann manuell oder automatisch, mit zwei Geschwindigkeiten, beide mit Zeitschaltuhr versehen, gesteuert werden. Darüber hinaus ist es möglich, auch während des automatischen Arbeitsganges die Rotationsrichtung umzukehren. Um Vibrationen und Geräuschentwicklung auf ein Mindestmaß zu reduzieren, werden zum Antrieb Keilriemen verwendet. Ein solches System bringt außerdem eine beträchtliche Senkung der Wartungskosten mit sich. Die elektrische Anlage arbeitet mit Niederspannung (24 V) und einem automatischen Sicherheitssystem. Die Bedienung der Schalttafel ist sehr einfach und gestattet die manuelle oder automatische Steuerung des Gerätes. Die ganze Maschine entspricht den aktuellen CE-Normen.

Diese Anlage ermöglicht das Kippen der kompletten Anlage auf besonders kleinem Raum, ohne dabei deren Stabilität und die Funktionalität zu beeinträchtigen. Hierdurch können die Chargenzeiten verkürzt und die Teigentnahme deutlich vereinfacht werden.

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 САМООПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖОЙ

Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для пекарен и кондитерских, они позволяют сократить время приготовления. Управление рабочим циклом осуществляется вручную или автоматически, используя две 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 самоопрокидывающейся 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.**

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

SUPREME

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.

Three motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers

	RBM100	RBM130	RBM160	RBM200	RBM250	RBM300
Dough Capacity Kg	100	130	160	200	250	300
Flour Capacity Kg	65	80	100	125	150	185
Bowl Capacity Lt	157	216	273	298	368	450
Ø Bowl cm	70	80	90	90	100	105
Power Consuption Kw	6.0	6.9	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension cm	140x155x150h	140X160X150h	160x170x165	160x170x165h	160x175x165h	165x178x165
Dumping H cm	120	120	120	120	120	120
H max cm	240	245	250	250	255	260
Weight kg	940	1.000	1.300	1.320	1.400	1.440
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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 KIPPVORRICHTUNG

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

Der automatische, selbstkippende 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 САМООПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ 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 клейковины, а также теста с низкой влажностью. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной прочностью. Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим увеличить крутящий момент месильного органа, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами. **Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самоопрокидывающейся дежой позволяет наклонять конструкцию, не снижая при этом надежности и не ухудшая рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.**

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

UNIMIX

UNIMIX - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR DIVIDER

The body of the mixer is made of steel, the central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixer is suitable for bakeries and cake shops and allows for shorter working times to be obtatined. 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.

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

	SRTM100	SRTM130	SRTM160	SRTM200	SRTM250	SRTM300
Dough Capacity Kg	100	130	160	200	250	300
Flour Capacity Kg	65	80	100	125	150	185
Bowl Capacity Lt	157	216	273	298	368	450
Ø Bowl cm	70	80	90	90	100	105
Power Consuption Kw	6.0	6.9	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension cm	140x155x175h	140X160X175h	160x170x175	160x170x175h	160x170x175h	165x175x175
Dumping H cm	180	180	180	180	180	180
H max cm	260	270	280	280	310	320
Weight kg	1.050	1.155	1.400	1.420	1.500	1.540
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

UNIMIX - PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER 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 normatives **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 KIPPVORRICHTUNG FÜR TEIGTEILER-HÖHE

Der Maschinenkörper ist in Stahlbauweise gefertigt. Steuersäule, Bottich, Spirale und Schutzgitter sind sind ganz aus Edelstahl. Diese Art von Kneter eignet sich für Bäckereien und Konditoreien und ermöglicht die Erzielung sehr kurzer Knetzeiten. Der Arbeitszyklus kann manuell oder automatisch, mit zwei Geschwindigkeiten, beide mit Zeitschaltuhr versehen, gesteuert werden. Darüber hinaus ist es möglich, auch während des automatischen Arbeitsganges die Rotationsrichtung umzukehren. Um Vibrationen und Geräuschentwicklung auf ein Mindestmaß zu reduzieren, werden zum Antrieb Keilriemen verwendet. Ein solches System bringt außerdem eine beträchtliche Senkung der Wartungskosten mit sich. Die elektrische Anlage arbeitet mit Niederspannung (24 V) und einem automatischen Sicherheitssystem. Die Bedienung der Schalttafel ist sehr einfach und gestattet die manuelle oder automatische Steuerung des Gerätes. Die ganze Maschine entspricht den aktuellen CE-Normen. **Diese Anlage ermöglicht das Kippen der kompletten Anlage auf besonders kleinem Raum, ohne dabei deren Stabilität und die Funktionalität zu beeinträchtigen. Hierdurch können die Chargenzeiten verkürzt und die Teigentnahme deutlich vereinfacht werden.**

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 САМООПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ ДЕЖОЙ

Корпус машины изготовлен из стали. Опора, дежа, спираль и защитная решетка полностью изготовлены из нержавеющей стали. Тестомесильные машины этого типа предназначены для пекарен и кондитерских, они позволяют сократить время приготовления теста. Управление рабочим циклом осуществляется вручную или автоматически, с использованием двух скоростей, 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 самоопрокидывающейся дежой позволяет наклонять конструкцию, не снижая при этом уровень надежности и не ухудшая рабочие характеристики. Благодаря этому снижается время, необходимое для приготовления теста, а его выгрузка осуществляется при помощи гидравлического опрокидывателя.**

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

SUPREME

SUPREME - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR DIVIDER

Top of the Effedue range of spiral mixers. Designed for the US market for mixing doughs made with a high gluten content or with a low percentage of liquid. Every part of the machine is reinforced, both in terms of its structure and its parts.
It features 2 motors, a special drive to reduce stress and a large spiral, with possibility of installing larger motors in some models.
The automatic mixer with lifter is used to tilt a compact spiral mixer while maintaining all the operating characteristics and solidity of the machine. Dough working time is thus reduced and emptying of the bowl is facilitated by means of the hydraulic tilting system.

Three motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of rotation bowl - Hydraulic movements - Two electronic timers

	SRTM100	SRTM130	SRTM160	SRTM200	SRTM250	SRTM300
Dough Capacity Kg	100	130	160	200	250	300
Flour Capacity Kg	65	80	100	125	150	185
Bowl Capacity Lt	157	216	273	298	368	450
Ø Bowl cm	70	80	90	90	100	105
Power Consuption Kw	6.0	7.5	7.75	9.75	12.2	12.2
Dimension cm	140x155x175h	140X160X175h	160x170x175	160x170x175h	160x170x175h	165x175x175
Dumping H cm	180	180	180	180	180	180
H max cm	260	270	280	280	310	320
Weight kg	1.145	1.185	1.490	1.510	1.590	1.590
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■	● ■

BOWL SAFETY GRID ONLY FOR EXTRA CE MARKET

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

SUPREME - PÉTRIN AUTOMATIQUE À SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER 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 KIPPVORRICHTUNG FÜR TEIGTEILER-HÖHE

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

Der automatische, selbstkippende 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 СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖОЙ

Флагманская модель спиральных тестомесильных машин компании Effedue. Разработана специально для североамериканского рынка, поэтому ее можно использовать для приготовления теста из муки с высоким содержанием клейковины, а также теста с низкой влажностью. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной прочностью. Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим усилить крутящий момент месильного органа, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами. **Автоматическая спиральная тестомесильная машина с самоопрокидывающейся дежой 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.**

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

NOTE


REMOVABLE BOWL

OPTIONAL TOUCH SCREEN + INFRARED READER (A or B)
REMOVABLE BOWL MACHINES









Supplements and Optional on pag. 35

OPTIONAL VERSION WITH INVERTER (A or B)
REMOVABLE BOWL MACHINES





MANUAL CONTROL PANEL

A

INVERTER TECHNOLOGY

B

Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH + PLC WITH MULTIPROGRAM

Supplements and Optional on pag. 35

OPTIONAL

- SPECIAL TOOLS AVAILABLE FOR ALL MODELS
- OUTILS SPÉCIAUX DISPONIBLES POUR TOUS LES MODÈLES
- SPEZIALWERKZEUGE, ERHÄLTLICH FÜR ALLE MODELLE
- UTENSILIOS ESPECIALES DISPONIBLES PARA TODOS LOS MODELOS
- ВСЕ МОДЕЛИ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СО СПЕЦИАЛЬНЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ



8-SHAPED TOOL
OUTILS À 8
8-FÖRMIGES WERKZEUG
UTENSILIO EN 8
ИНСТРУМЕНТ В ВИДЕ 8



SPATULA
SPATULE
SPACHTEL
ESPÁTULA
ЛОПАТКА



ROUND CENTRAL BAR
BARRE CENTRALE RONDE
RUNDE ZENTRALSTANGE
BARRA CENTRAL REDONDA
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ СТЕРЖЕНЬ



SCRAPER
RÂCLEUR
AUSSCHÄLER
RASCADOR
СКРЕБОК

Supplements and Optional on pag. 35

accessories

SPECIAL VOLTAGE

CERTIFICATION UL - CSA - NSF - 208/220V 60Hz

CONSTRUCTION OF MACHINE BODY IN STAINLESS STEEL

optional

COLOUR TOUCH SCREEN WITH PROGRAMMABLE PLC

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE ASSEMBLED ON TOUCH SCREEN

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE WITH DISPLAY

INVERTER SPEED VARIATION SYSTEM CONTROLLED BY ELECTROMECHANICAL PANEL WITH POTENTIOMETERS (ONLY ON MOD. SUPREME - GOLD) *

- **ME 80/130**
- **ME 160/200**
- **ME 250**

ROUND CENTRAL BAR

BOWL SCRAPER

SPECIAL TOOLS

BOWL DRAIN PLUG

BOTTOM ANTI RAT PROTECTION

*** System can be combined with colour touch screen with plc**

NOTE

STANDARD VERSION

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA VASCA ESTRAIBILE





STANDARD CONTROL PANEL



STANDARD TOOL

Supplements and Optional on pag. 35

UNIMIX

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.

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

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

EXTRA BOWL / TROLLEY

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

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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 ДЕЖОЙ

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

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

SUPREME

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.

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

	ME80	ME130	ME160	ME200
Dough Capacity Kg	80	130	160	200
Flour Capacity Kg	50	80	100	125
Bowl Capacity Lt	142	216	273	326
Ø Bowl cm	70	80	90	100
Power Consuption Kw	6.1	6.9	7.75	9.7
Spiral Motor Kw	2.4/4.4	3.0/5.2	3.7/5.9	4.5/7.8
Dimension cm	165x95x125h	175x103x135	185x108x135h	189/112/137h
Weight kg	860	924	954	1.240
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	○ □

EXTRA BOWL / TROLLEY

	CE80	CE130	CE160	CE200
Dimension cm	88x80x84h	93x85x88h	101x93x88h	106x103x91h
Weight kg	190	210	270	340
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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 ДЕЖОЙ

Автоматическая спиральная тестомесильная машина с подкатной дежой оснащена автоматическим подъемным и фиксирующим механизмом. Конструкция привода дежи позволяет снизить уровень шума и не требует обслуживания. 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 клейковины, а также теста с низкой влажностью. Машина отличается как усиленной конструкцией, так и деталями с повышенной прочностью.
Машина оснащена 2 моторами, одним специальным приводом, позволяющим усилить крутящий момент месильного органа, увеличенной спиралью, кроме того имеется возможность любую модель оснастить более мощными моторами.

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

NOTE



REMOVABLE BOWL GOLD LINE

OPTIONAL TOUCH SCREEN + INFRARED READER (A or B)
REMOVABLE BOWL MACHINES GOLD LINE



Bypass for manual use in case of touch screen problem



TOUCH + PLC WITH MULTIPROGRAM

A



INFRARED TEMPERATURE READER

B



STANDARD DISPLAY

Supplements and Optional on pag. 45

OPTIONAL VERSION WITH INVERTER (A or B)
REMOVABLE BOWL MACHINES GOLD LINE





A



B



Supplements and Optional on pag. 45

OPTIONAL

- SPECIAL TOOLS AVAILABLE FOR ALL MODELS
- OUTILS SPÉCIAUX DISPONIBLES POUR TOUS LES MODÈLES
- SPEZIALWERKZEUGE, ERHÄLTLICH FÜR ALLE MODELLE
- UTENSILIOS ESPECIALES DISPONIBLES PARA TODOS LOS MODELOS
- ВСЕ МОДЕЛИ ПРЕДЛАГАЮТСЯ СО СПЕЦИАЛЬНЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ



8-SHAPED TOOL
OUTILS À 8
8-FÖRMIGES WERKZEUG
UTENSILIO EN 8
ИНСТРУМЕНТ В ВИДЕ 8



SPATULA
SPATULE
SPACHTEL
ESPÁTULA
ЛОПАТКА



ROUND CENTRAL BAR
BARRE CENTRALE RONDE
RUNDE ZENTRALSTANGE
BARRA CENTRAL REDONDA
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ КРУГЛЫЙ СТЕРЖЕНЬ



SCRAPER
RÂCLEUR
AUSSCHÄLER
RASCADOR
СКРЕБОК

Supplements and Optional on pag. 45

accessories

SPECIAL VOLTAGE

CERTIFICATION UL - CSA - NSF - 208/220V 60Hz

CONSTRUCTION OF MACHINE BODY IN STAINLESS STEEL

optional

COLOUR TOUCH SCREEN WITH PROGRAMMABLE PLC

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE ASSEMBLED ON TOUCH SCREEN

INFRA-RED TEMPERATURE PROBE WITH DISPLAY

INVERTER SPEED VARIATION SYSTEM CONTROLLED BY ELECTROMECHANICAL PANEL WITH POTENTIOMETERS (ONLY ON MOD. SUPREME - GOLD) *

ME 250/300/400

ROUND CENTRAL BAR

BOWL SCRAPER

SPECIAL TOOLS

BOWL DRAIN PLUG

BOTTOM ANTI RAT PROTECTION

*** System can be combined with colour touch screen with plc**

NOTE

STANDARD VERSION

AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL GOLD LINE





MANUAL CONTROL PANEL



STANDARD TOOL

Supplements and Optional on pag. 45

GOLD

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 mixerís 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.

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

	ME250	ME300	ME400
Dough Capacity Kg	250	300	400
Flour Capacity Kg	150	190	250
Bowl Capacity Lt	368	455	620
Ø Bowl cm	100	110	120
Power Consuption Kw	12.2	16.8	20.0
Spiral Motor Kw	5.9/10.3	9.0/15.0	11.0/18.0
Dimension cm	230x130x170h	230x130x170h	238x135x170h
Weight kg	1.620	1.720	1.800
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■

EXTRA BOWL / TROLLEY

	CE250	CE300	CE400
Dimension cm	130x110x110h	140x115x110h	140x130x112h
Weight kg	400	450	500
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

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 detransmission 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 normatives CE.

GOLD - AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT HERAUSNEHMBAREM KESSEL

Die automatische Spiralkneter mit ausziehbarem Bottich ist ein Gerät mit automatischem Hub-und Einhakvorgang. Das Bewegungsübertragunssystem 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 Spiralenantrieb 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 mixerís 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 ДЕЖОЙ

Модель GOLD была сделана для промышленного производства. Помимо того, что конструкция данной модели была полностью пересмотрена, подлинная новизна заключается в совершенно новой с точки зрения механики системе вращения дежи.

В отличие от других, эта модель вместо одного имеет два фрикционных колеса. Система трансмиссии спирали такая же, как и у моделей SUPREME.

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

NOTE



TILTING LIFTER

UNIMIX / SUPREME / GOLD

TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL TROLLEY



UNIMIX / SUPREME

TILTING LIFTER 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.

	RCEB 130	RCEB 160	RCEB 200	RCEB 250
Power Consuption Kw	1.1	1.1	1.1	1.1
Dimension cm	150x150x145h	150x150x145h	150x150x145h	150x150x145h
Dumping H cm	120	120	120	120
H max cm	260	270	275	285
Weight kg	430	430	430	430
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■	● ■

UNIMIX SUPREME - 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 fonctionemment 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 ПОДКАТНОЙ ДЕЖИ

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

◯ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* ☐ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

UNIMIX / SUPREME

TILTING LIFTER 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.

	RCET 130	RCET 160	RCET 200	RCET 250
Power Consuption Kw	1.1	1.1	1.1	1.1
Dimension cm	150x150x175h	150x150x175h	150x150x175h	150x150x175h
Dumping H cm	120	120	120	120
H max cm	260	270	275	285
Weight kg	430	430	430	430
Cod. Packing*	○ □	○ □	○ □	○ □

UNIMIX SUPREME - ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR DIVISEUSE 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 fonctionemment 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 ПОДКАТНОЙ ДЕЖИ

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

GOLD

TILTING LIFTER 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.

	RCEB 250	RCEB 300	RCEB 400
Power Consuption Kw	1.1	1.1	1.1
Dimension cm	160x150x175h	180x180x175h	180x180x175h
Dumping H cm	180	180	180
H max cm	340	350	360
Weight kg	610	750	750
Cod. Packing*	○ □	○ □	○ □

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 fonctionemment 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 ПОДКАТНОЙ ДЕЖИ

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

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

GOLD

TILTING LIFTER 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.

	RCET 250	RCET 300	RCET 400
Power Consuption Kw	1.1	1.1	1.1
Dimension cm	160x150x175h	180x180x175h	180x180x175h
Dumping H cm	180	180	180
H max cm	340	350	360
Weight kg	610	750	750
Cod. Packing*	○ □	○ □	○ □

GOLD - ÉLÉVATEUR-RENVERSEUR SUR DIVISEUSE 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 fonctionemment 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 ПОДКАТНОЙ ДЕЖИ

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

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

NOTE

RCES MODEL

RCES MODEL TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL TROLLEY



RCES

RCES MODEL TILTING LIFTER FOR REMOVABLE BOWL

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

ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER POUR CHARIOT EXTRACTABLE MODÈLE RCES

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

KIPPER FÜR HERAUSNEHMBAREN WAGEN MODELL RCES

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

VOLCADOR PARA CARRO EXTRAÍBLE MODELO RCES

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

ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ДЛЯ ВЫДВИЖНОЙ ТЕЛЕЖКИ, МОДЕЛЬ RCES

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

NOTE



FORK MIXER

FORK

FORK MIXER WITH FREE BOWL



FORK

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.

	MANUAL	SEMIAUTOMATIC WITH TIMER	AUTOMATIC WITH TWO TIMERS
	FLM330	**FLS330**	**FLA330**
Dough Capacity Kg	160	160	160
Flour Capacity Kg	100	100	100
Bowl Capacity Lt	330	330	330
Ø Bowl cm	100	100	100
Power Consuption Kw	3.3/5.1	3.3/5.1	3.3/5.1
Dimension cm	115x150x120h	115x150x120h	115x150x120h
Weight kg	525	525	525
Cod. Packing*	● ■	● ■	● ■

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 ОРГАНОМ

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

○ *Wooden pallets* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

*** Packaging specifications on page. 60**

Packaging

○ *Wooden pallet* △ *Carton on Pallet* □ *Wooden crate*

PACKAGES NOT INCLUDED, WILL BE CALCULATED AT THE COST

	Measure cm	
●	120x80x138h	
▲	118x68x138h	
■	-	

	Measure cm	
●	120x83x157h	
▲	138x90x160h	
■	-	

	Measure cm	
●	165x110x170h	
▲	175x130x190h	
■	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	

NOTE

NOTE

www.EFFEDUE srl.com

202003 acrobatservice.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