




0015  acrobatservice.com

supreme

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA
AUTORIBALTANTE SU SPEZZATRICE
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH LIFTER FOR DIVIDER



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

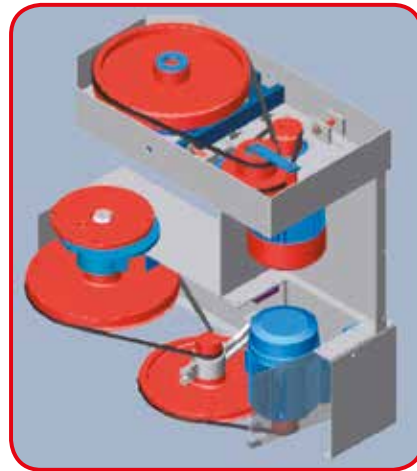




IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA AUTORIBALTANTE SU SPEZZATRICE













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 funzionalit . 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 - 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
� vasca cm / � Bowl	70	80	90	90	100	105
Consumo Tot / Power Consupotion	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 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   SPIRALE AVEC ÉLÉVATEUR POUR DÉVERSER SUR DIVISEUSE

Top de la gamme des pétrins à spirale Effedue. N  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.  quip  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 Funktionalit  auf der Strecke bleiben. Die Zeit für die Zubereitung des Teiges verkürzt sich, die Teigabf hrung wird durch das hydraulische Kippsystem erleichtert.



SUPREME - AMASADORA AUTOM TICA 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 carpinter  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.**

