

CATALOGUE

Impastatrici a spirale e sistemi di sollevamento e ribaltamento

Spiral mixers and lifting and tilting systems

Pétrin à spirale et systèmes de levage et de basculement

Amasadoras de espiral y sistemas de elevación y vuelco

Спиральные миксеры и подъемно-опрокидывающие системы



IMPASTATRICI A SPIRALE E SISTEMI DI SOLLEVAMENTO



EN. SPIRAL MIXERS AND LIFTING SYSTEMS. With over thirty years of experience, EFFEDUE today is able to meet the needs of a dynamic market through a vertical specialization, which fosters continuous innovation and high quality standards. Our spiral mixers and bowl lifting systems are perfectly suited to different types of processing, dough types, and production intensities.

ES. AMASADORAS DE ESPIRAL Y SISTEMAS DE ELEVACIÓN. Con más de treinta años de experiencia, EFFEDUE hoy puede satisfacer las necesidades de un mercado dinámico mediante la especialización vertical, lo que fomenta la innovación continua y altos estándares de calidad. Nuestras amasadoras de espiral y sistemas de elevación de cubas se adaptan perfectamente a diferentes tipos de procesamiento, tipos de masa e intensidades de producción.

FR. PETRIN À SPIRALE ET SYSTÈMES DE LEVAGE. Forte de plus de trente ans d'expérience, EFFEDUE est aujourd'hui en mesure de répondre aux besoins d'un marché dynamique grâce à une spécialisation verticale favorisant une innovation continue et des normes de qualité élevées. Nos pétrins à spirale et nos systèmes de levage de cuve sont parfaitement adaptés à différents types de transformation, de pâte et d'intensité de production.

RU. СПИРАЛЬНЫЕ СМЕСИТЕЛИ И ПОДЪЕМНЫЕ СИСТЕМЫ. Обладая более чем тридцатилетним опытом, компания EFFEDUE сегодня способна удовлетворить потребности динамичного рынка благодаря вертикальной специализации, которая способствует постоянным инновациям и высоким стандартам качества. Наши спиральные тестомесильные машины и системы подъема дежи идеально подходят для различных типов обработки, типов теста и интенсивности производства.

Con oltre trent'anni di esperienza, **EFFEDUE** oggi è in grado di soddisfare le esigenze di un mercato dinamico attraverso una specializzazione verticale, che favorisce innovazione continua e alti standard qualitativi. Le nostre impastatrici a spirale e i sistemi di sollevamento vasche si adattano al meglio alle diverse tipologie di lavorazioni, impasti e intensità produttive.

01



Impastatrici a vasca fissa.
Spiral mixers with fixed bowl.
Pétrin à cuve fixe.
Amasadoras de espiral con cuba fija
Миксеры с фиксированной чашей.

Pagina / Page 6

Impastatrici a vasca fissa autoribaltanti.
Self-Tilting Spiral Mixer.
Pétrin à cuve fixe auto-basculante.
Amasadoras de espiral autovolcables con cuba fija.
Миксеры с самонаклоняющейся фиксированной чашей.

02



Pagina / Page 16

03



Impastatrici a vasca estraibile.
Spiral mixers with removable bowl.
Pétrin à cuve amovible.
Amasadoras de espiral con cuba extraible.
Миксеры со съемной чашей.

Pagina / Page 22

Sistemi di sollevamento e ribaltamento vasche.
Bowl lifting and tilting systems.
Systèmes de levage et de basculement de réservoirs.
Sistemas de elevación y vuelco de cubas.
Системы подъема и наклона резервуаров.

04



Pagina / Page 28

SETTORI

Effedue ha studiato a fondo il vostro lavoro per portarvi soluzioni semplici e pratiche. Per questo è stato curato ogni millimetro delle nostre macchine (dentro e fuori) affinché siano perfette per voi: perfette nella facilità di utilizzo, nell'assemblaggio, nel tipo di materiali scelti, nella sicurezza e nella velocità di pulizia. Piccoli accorgimenti che fanno la differenza.



PIZZA

Collaboriamo con i più importanti maestri pizzaioli per sviluppare macchine sempre più performanti e tecnologicamente avanzate.

We collaborate with leading pizza chefs to develop increasingly high-performance and technologically advanced machines.

Nous collaborons avec les plus grands pizzaiolos pour développer des machines toujours plus performantes et technologiquement avancées.

Colaboramos con los principales pizzeros para desarrollar máquinas cada vez más avanzadas y de mayor rendimiento tecnológicamente.

Мы сотрудничаем с ведущими пиццайоло с целью разработки всё более производительного и технологически усовершенствованного оборудования.



PASTRY

Grazie alla nostra pluriennale esperienza nel settore ed alla nostra presenza globale, siamo in grado di soddisfare le esigenze più sfidanti.

Thanks to our many years of experience in the sector and our global presence, we are able to meet the most challenging needs.

Grâce à nos nombreuses années d'expérience dans le secteur et à notre présence mondiale, nous sommes en mesure de répondre aux besoins les plus exigeants.

Gracias a nuestra plurianual experiencia en el sector y a nuestra presencia global, podemos satisfacer las necesidades más exigentes.

Благодаря нашему многолетнему опыту работы в отрасли и глобальному присутствию, мы способны решить самые сложные производственные задачи.

Efficienza e qualità al servizio delle PANETTERIE.



BAKERY

La nostra azienda collabora con panifici di tutto il mondo per combinare tradizione e innovazione nella lavorazione degli impasti.

Our company collaborates with bakeries around the world to combine tradition and innovation in dough processing.

Notre entreprise collabore avec de boulangeries du monde entier pour allier tradition et innovation dans le travail des pâtes.

Nuestra empresa colabora con panaderías de todo el mundo para combinar tradición e innovación en el procesamiento de la masa.

Наша компания сотрудничает с пекарнями по всему миру, чтобы объединить традиции и инновации в формовке теста.

EN. SECTORS. Effedue has carefully studied your workflow to provide simple and practical solutions. That's why every millimeter of our machines (inside and out) has been meticulously designed to be perfect for you: perfect in ease of use, assembly, choice of materials, safety and quick cleaning. Small details that make a difference.
Efficiency and quality at the service of BAKERIES.

FR. SECTEURS. Effedue a étudié en profondeur votre travail pour vous proposer des solutions simples et pratiques. C'est pourquoi chaque millimètre de nos machines (à l'intérieur comme à l'extérieur) a été soigneusement étudié pour vous offrir la solution idéale: simplicité d'utilisation, assemblage, choix des matériaux, sécurité et rapidité de nettoyage. Des petits détails qui font la différence.
Efficacité et qualité au service des BOULANGERIES.

ES. SECTORES. En Effedue hemos estudiado cuidadosamente su trabajo para ofrecerles soluciones sencillas y prácticas. Por eso, cada milímetro de nuestras máquinas (tanto por dentro como por fuera) ha sido diseñado meticulosamente para garantizar que sean perfectas para usted: perfectas en facilidad de uso, montaje, selección de materiales, seguridad y limpieza rápida. Pequeños detalles que marcan la diferencia.
Eficiencia y calidad al servicio de las PANADERÍAS.

RU. СЕКТОРЫ. Effedue внимательно изучила вашу работу, чтобы предложить вам простые и практичные решения. Именно поэтому каждый миллиметр наших машин был тщательно продуман и внутри, и снаружи, чтобы они идеально подошли вам: безупречны с точки зрения удобства использования, сборки, выбора материалов, безопасности и быстрой очистки. Небольшие детали, которые имеют значение."
Эффективность и качество на службе ПЕКАРЕН.

IMPASTATRICI A VASCA FISSA

Ideali per panifici, pizzerie e pasticcerie, le impastatrici a vasca fissa lavorano intensamente gli ingredienti, garantendo impasti omogenei, elastici e perfetti per lievitazione e cottura.

Potenza e precisione nella creazione del tuo impasto.



EN. SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL. Ideal for bakeries, pizzerias and pastry shops, spiral mixers with fixed bowl work the ingredients intensively, ensuring homogeneous, elastic dough that is perfect for leavening and cooking. **Power and precision in creating your dough.**

FR. PETRIN À CUVE FIXE. Idéal pour les boulangeries, pizzerias et pâtisseries, les pétrins à cuve fixe travaillent les ingrédients de manière intensive, garantissant une pâte homogène et élastique, parfaite pour la levée et la cuisson. **Puissance et précision dans la création de votre pâte.**

DESIGN & ERGONOMICS

CE SAFETY GUARD
Protezione vasca completamente chiusa come da normativa CE.
Safety bowl cover, in accordance with CE regulations.
Protection de cuve entièrement fermée selon la réglementation CE.
Protección de la cuba totalmente cerrada según normativa CE.
Полностью закрытая защита ванны в соответствии с нормами CE.

EASY MAINTENANCE
Manutenzione rapida e semplificata.
Quick and easy maintenance.
Entretien rapide et simple.
Mantenimiento rápido y sencillo.
Быстрое и простое обслуживание.

EASY MOVE SYSTEM
Spostamento macchina facilitato, pulizia semplificata.
Easy machine movement, simplified cleaning.
Déplacement de la machine facilité, nettoyage simplifié.
Fácil desplazamiento de la máquina, limpieza simplificada.
Легкое перемещение машины, упрощенная очистка.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

PROGRAM SETTING
Fino a 99 programmi personalizzati memorizzabili.
Up to 99 custom programs can be stored.
Jusqu'à 99 programmes personnalisés peuvent être stockés.
Hasta 99 programas personalizados para almacenar.
Можно сохранить до 99 пользовательских программ.

IR TEMPERATURE READER
Monitoraggio costante della temperatura dell'impasto.
Constant monitoring of dough temperature.
Surveillance constante de la température de la pâte.
Monitoreo constante de la temperatura de la masa.
Постоянный контроль температуры теста.

MULTIPLE TOOLS
Disponibilità di diversi utensili per vari tipi di impasto e lavorazione.
Availability of various tools for different types of dough and processing.
Disponibilité de divers outils pour différents types de pâte et de traitement.
Disponibilidad de diversas herramientas para distintos tipos de masas y elaboraciones.
Наличие различных инструментов для разных видов теста и обработки.

POWER & ENVIRONMENT

INVERTER SPEED REGULATOR
Velocità vasca regolabile con inverter.
Adjustable bowl speed with inverter.
Vitesse de la cuve réglable grâce à un variateur (inverter).
Velocidad de la cuba ajustable con inversor.
Регулируемая скорость танка с помощью инвертора.

WIDE AND DOUGH CAPACITY
Impasta efficacemente anche piccoli volumi o parziali.
Effectively kneads even small or partial volumes.
Pétrit efficacemente même les petits volumes ou les volumes partiels.
Amasa eficazmente incluso volúmenes pequeños o parciales.
Эффективно замешивает даже небольшие или частичные объемы.

SILENCE PLEASE
Massima silenziosità grazie a componenti di qualità.
Maximum silence thanks to quality components.
Silence maximal grâce à des composants de qualité.
Máximo silencio gracias a componentes de calidad.
Максимальная тишина благодаря качественным комплектующим.

ES. AMASADORAS DE CUBA FIJA. Ideales para panaderías, pizzerías y pastelerías, las amasadoras de cuba fija trabajan los ingredientes intensamente, garantizando una masa homogénea, elástica y perfecta para la fermentación y la cocción. **Potencia y precisión en la creación de tu masa.**

RU. МИКСЕРЫ С ФИКСИРОВАННОЙ ЧАШЕЙ. Миксеры со стационарной дежой идеально подходят для пекарен, пиццерий и кондитерских. Они интенсивно перемешивают ингредиенты, обеспечивая получение однородного, эластичного теста, идеально подходящего для расстойки и приготовления пищи. **Мощность и точность в создании теста.**

FUNZIONALITÀ

Impastano gli ingredienti in modo intenso e continuo, creando un impasto omogeneo, elastico e ben sviluppato, fondamentale per ottenere prodotti da forno di alta qualità.



WIDE AND DOUGH CAPACITY

Progettata per garantire la massima versatilità, lavora efficacemente sia piccoli che grandi impasti, adattandosi a diverse esigenze produttive.

Designed to guarantee maximum versatility, it effectively works both small and large doughs, adapting to different production needs.

Conçu pour garantir une polyvalence maximale, il travaille efficacement les pâtes petites et grandes, en s'adaptant aux différents besoins de production.

Diseñada para garantizar la máxima versatilidad, trabaja eficazmente tanto masas pequeñas como grandes, adaptándose a diferentes necesidades de producción.

Разработанная для обеспечения максимальной универсальности, она эффективно обрабатывает как мелкое, так и крупное тесто, адаптируясь к различным производственным потребностям.



INVERTER SPEED REGULATOR

Il regolatore di velocità a inverter consente un controllo preciso della velocità della vasca, della lavorazione e qualità finale dell'impasto.

The inverter speed regulator allows precise control of the bowl speed, processing and final quality of the dough.

Le régulateur de vitesse de l'onduleur permet un contrôle précis de la vitesse de la cuve, du traitement et de la qualité finale de la pâte.

El regulador de velocidad inverter permite un control preciso de la velocidad de la cuba, del procesado y de la calidad final de la masa.

Регулятор скорости инвертора позволяет точно контролировать скорость дежи, обработку и конечное качество теста.

TECNOLOGIA

Dotate di tecnologia avanzata, sono disponibili con pannelli di controllo estremamente intuitivi che permettono una gestione precisa e personalizzabile di ogni fase di lavorazione.



IR TEMPERATURE READER

La sonda a infrarossi rileva in tempo reale la temperatura dell'impasto, assicurando controllo costante e qualità uniforme durante l'intero processo di lavorazione.

The infrared probe detects the dough temperature in real time, ensuring constant control and consistent quality throughout the entire process.

La sonde infrarouge détecte la température de la pâte en temps réel, assurant un contrôle constant et une qualité uniforme tout au long du processus.

La sonda infrarroja detecta la temperatura de la masa en tiempo real, garantizando un control constante y una calidad uniforme durante todo el proceso.

Инфракрасный датчик измеряет температуру теста в режиме реального времени, обеспечивая постоянный контроль и стабильное качество на протяжении всего процесса.



SILENCE PLEASE

Struttura rinforzata, motori silenziosi e componenti di qualità: l'impastatrice lavora con potenza e discrezione, per un ambiente produttivo più confortevole.

Reinforced structure, silent motors and quality components: our mixer works with power and discretion, for a more comfortable production environment.

Structure renforcée, moteurs silencieux et composants de qualité: le pétrin travaille avec puissance et discrétion, pour un environnement de production plus confortable.

Estructura reforzada, motores silenciosos y componentes de calidad: la amasadora trabaja con potencia y discreción, para un entorno de producción más confortable.

Усиленная конструкция, бесшумные двигатели и качественные компоненты: миксер работает мощно и незаметно, обеспечивая более комфортную рабочую среду.



EN. FUNCTIONALITY. Our mixers knead the ingredients intensely and continuously, creating a homogeneous, elastic and well-developed dough, essential for obtaining high-quality baked goods.

ES. FUNCIONALIDAD. Amasan los ingredientes de forma intensa y continua, creando una masa homogénea, elástica y bien desarrollada, imprescindible para obtener productos horneados de alta calidad.

FR. FONCTIONNALITÉ. Ils pétrissent les ingrédients de manière intense et continue, créant une pâte homogène, élastique et bien développée, indispensable pour obtenir des produits de boulangerie de haute qualité.

RU. ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ. Они интенсивно и непрерывно вымешивают ингредиенты, создавая однородное, эластичное и хорошо развитое тесто, необходимое для получения высококачественной выпечки.

EN. TECHNOLOGY. Equipped with advanced technology, our mixers feature extremely intuitive control panels that allow precise and customizable management of each processing phase.

ES. TECNOLOGÍA. Equipadas con tecnología avanzada, están disponibles con paneles de control extremadamente intuitivos que permiten una gestión precisa y personalizable de cada fase de procesamiento.

FR. TECHNOLOGIE. Dotés d'une technologie avancée, ils sont disponibles avec des panneaux de contrôle intuitifs qui permettent une gestion précise et personnalisable de chaque phase de travail.

RU. ТЕХНОЛОГИИ. Оснащенные передовыми технологиями, они поставляются с интуитивно понятными панелями управления, которые позволяют точно и гибко управлять каждым этапом обработки.

QUALITÀ

Le impastatrici a spirale EffeDue, lavorano l'impasto in modo delicato ma efficace. Il processo ottimizza l'elasticità e la struttura, conferendo morbidezza al pane e croccantezza alla pizza.

90%*
HYDRATATION

90% HIGH HYDRATATION

Progettate per lavorare impasti ad alta idratazione, assicurano una miscelazione omogenea e una struttura ideale anche con idratazioni fino al 90%.

Designed to work with highly hydrated doughs, our mixers ensure homogeneous mixing and an ideal structure even with hydrations of up to 90%.

Conçus pour travailler avec des pâtes très hydratées, ils assurent un mélange homogène et une structure idéale même avec des hydratations allant jusqu'à 90%.

Diseñadas para trabajar con masas altamente hidratadas, aseguran una mezcla homogénea y una estructura ideal incluso con hidrataciones de hasta el 90%.

Разработанные для работы с тестом с высокой степенью увлажнения, они обеспечивают однородное смешивание и идеальную структуру даже при увлажнении до 90%.



PERFECT MIXING

La spirale assicura un'incorporazione ottimale dell'aria, favorendo una lievitazione leggera. Mescola gli ingredienti uniformemente, per un impasto omogeneo e una cottura perfetta.

The spiral ensures optimal incorporation of air, promoting gentle leavening. It mixes the ingredients evenly, for a smooth dough and perfect baking.

La spirale assure une incorporation optimale de l'air, favorisant une levée légère. Elle mélange les ingrédients uniformément, pour une pâte homogène et une cuisson parfaite.

La espiral garantiza una incorporación óptima del aire, lo que facilita una suave fermentación. Mezcla los ingredientes de manera uniforme, para una masa homogénea y una cocción perfecta.

Спираль обеспечивает оптимальное насыщение воздухом, способствуя бережному разрыхлению. Она равномерно перемешивает ингредиенты, обеспечивая гладкое тесто и идеальную выпечку.

EN. QUALITY. EffeDue spiral mixers work the dough gently yet effectively. This process optimizes elasticity and structure, giving softness to bread and crispiness to pizza.

ES. CALIDAD. Las amasadoras de espiral EffeDue trabajan la masa de forma delicada pero eficaz. Este proceso optimiza la elasticidad y la estructura, aportando suavidad al pan y textura crujiente a la pizza.

FR. QUALITÉ. Les pétrins à spirale EffeDue travaillent la pâte en douceur et efficacement. Ce procédé optimise l'élasticité et la structure, donnant du moelleux au pain et du croustillant à la pizza.

RU. КАЧЕСТВО. Спиральные тестомесильные машины EffeDue бережно, но эффективно замешивают тесто. Этот процесс оптимизирует эластичность и структуру, придавая мягкость хлебу и хрустящую пиццу.

INNOVAZIONE

SUPREME è progettata per impasti tenaci ed utilizzi intensivi, con farine forti o con poca idratazione. Struttura macchina rinforzata, doppio motore, spirale maggiorata e trasmissione dedicata. Motori potenziati su richiesta.

SUPREME



POWER TRANSMISSION

Doppio motore e trasmissione meccanica ottimizzata riducono lo sforzo durante la lavorazione; la spirale maggiorata assicura maggiore affidabilità nell'uso intensivo.

Dual motor and an optimized mechanical transmission reduce processing effort; a bigger spiral ensures greater reliability during intensive use.

Un double moteur et une transmission mécanique optimisée réduisent l'effort lors du traitement ; la spirale plus large assure une plus grande fiabilité lors d'une utilisation intensive.

Un motor doble y una transmisión mecánica optimizada reducen el esfuerzo durante el procesamiento; la espiral más grande garantiza una mayor fiabilidad durante el uso intensivo.

Двойной двигатель и оптимизированная механическая трансмиссия снижают трудозатраты при обработке; увеличенная спираль обеспечивает повышенную надежность при интенсивном использовании.

EN. INNOVATION. SUPREME designed for hard doughs, intensive use, strong low-hydration flours. Reinforced structure, double motor, larger spiral, dedicated transmission. More powerful motors on request.

ES. INNOVACIÓN. SUPREME está diseñada para masas duras y uso intensivo, con harinas fuertes o de baja hidratación. Estructura reforzada, doble motor, espiral más grande y transmisión dedicada. Motores más potentes disponibles bajo pedido.

FR. INNOVATION. La machine SUPREME conçue pour pâtes dures et utilisations intensives, avec farines fortes peu hydratées. Structure renforcée, double moteur, spirale large, transmission dédiée. Moteurs renforcés sur demande.

RU. ИННОВАЦИИ. SUPREME разработан для крутого теста и интенсивного использования муки высокой или низкой гидратации. Усиленная конструкция машины, двойной двигатель, увеличенная спираль и специальная трансмиссия. Более мощные двигатели доступны по запросу.

PERFORMANCE

Le impastatrici a spirale Effedue integrano tecnologia avanzata e design funzionale per garantire efficienza, precisione e performance elevate in ogni fase della lavorazione dell'impasto.



Impastare non è mai stato così semplice.

EFFEDUE



AVPN CERTIFIED

Movimento a spirale costante e controllato, per un impasto ossigenato, strutturato e nel pieno rispetto del disciplinare AVPN.

Constant and controlled spiral movement, for an oxygenated and structured dough, in full compliance with the AVPN specifications.

Mouvement spiralé constant et contrôlé, pour une pâte oxygénée et structurée dans le respect total du cahier des charges AVPN.

Movimiento en espiral constante y controlado, para una masa oxigenada, estructurada en pleno cumplimiento de las especificaciones AVPN.

Постоянное и контролируемое спиральное движение для получения насыщенного кислородом структурированного теста, полностью соответствующего спецификациям AVPN.



EN. PERFORMANCE. Effedue spiral mixers integrate advanced technology and functional design to guarantee efficiency, precision, and high performance at every stage of dough processing. **Kneading has never been so simple.**

FR. PERFORMANCE. Les pétrins à spirale Effedue intègrent une technologie avancée et une conception fonctionnelle pour garantir efficacité, précision et hautes performances à chaque étape du traitement de la pâte. **Pétrir n'a jamais été aussi simple.**



MULTIPLE TOOLS

Ampia gamma di utensili intercambiabili e raschiatori progettati per adattarsi a diverse consistenze e tipologie di impasto.

Wide range of interchangeable tools and scrapers designed to adapt to different consistencies and types of dough.

Large gamme d'outils et de racloirs interchangeables conçus pour s'adapter à différentes consistances et types de pâte.

Amplia gama de herramientas y raspadores intercambiables diseñados para adaptarse a diferentes consistencias y tipos de masa.

Широкий ассортимент сменных инструментов и скребков, предназначенных для работы с тестом различной консистенции и типа.

ES. RENDIMIENTO. Las amasadoras en espiral Effedue integran tecnología avanzada y diseño funcional para garantizar eficiencia, precisión y alto rendimiento en cada etapa del procesamiento de la masa. **Amasar nunca ha sido tan sencillo.**



PROGRAM SETTING

Fino a 99 programmi memorizzabili per ottimizzare ogni lavorazione. Disponibile con opzione sonda IR, per adattarsi a diverse esigenze produttive.

Up to 99 programs can be stored to optimise each process. Available with IR probe option, to adapt to different production needs.

Jusqu'à 99 programmes mémorisables pour optimiser chaque processus. Disponible avec l'option sonde infrarouge (IR), pour s'adapter aux différents besoins de production.

Se pueden almacenar hasta 99 programas para optimizar cada proceso. Disponible con sonda IR opcional para adaptarse a diferentes necesidades de producción.

Возможность сохранения до 99 программ для оптимизации каждого процесса. Доступна опция ИК-датчика для адаптации к различным производственным потребностям.

RU. ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ. Спиральные тестомесильные машины Effedue сочетают технологии и функциональный дизайн, гарантируя эффективность, точность и высокую производительность на каждом этапе обработки теста. **Замешивание теста никогда не было таким простым.**

VASCA A VELOCITÀ VARIABILE

Maggior versatilità su differenti quantità e tipologie di impasti: delicati, tenaci o molto idratati. Migliore sviluppo del glutine, impasto più omogeneo e ben ossigenato.



Supreme and Unimix versions, from 40 to 300 Kg

Impasti molto idratati (70-90% acqua)

Highly hydrated doughs (70–90% water)
Pâtes très hydratées (70–90 % d'eau)
Masas muy hidratadas (70–90 % de agua)
Тесто с высоким содержанием воды (70–90% воды)

Impasti rigidi / asciutti (55-60% acqua)

Stiff / dry doughs (55–60% hydration)
Pâtes fermes / sèches (55–60 % d'hydratation)
Masas duras / secas (55–60 % de hidratación)
Плотное тесто / тесто с пониженным содержанием воды (55-60%)

Impasti che tendono a scaldarsi facilmente (farine forti, lievitati)

Doughs prone to rapid temperature increase (strong flours, fermented doughs)
Pâtes qui ont tendance à chauffer facilement (farines fortes, produits levés)
Masas con tendencia a calentarse rápidamente (harinas fuertes, masas fermentadas)
Тесто, которое легко нагревается (мука высшего сорта, закваска)

Impasti ricchi o freddi con burro/grassi

Rich or cold-processed doughs with butter or fats
Pâtes riches ou travaillées à froid avec beurre ou matières grasses
Masas ricas o trabajadas en frío con mantequilla o grasas
Сдобное или холодное тесто с содержанием сливочного масла/жиров

Impasti molto estensibili o delicati (ciabatta, focaccia, pinsa)

Highly extensible or delicate doughs (ciabatta, focaccia, pinsa)
Pâtes très extensibles ou délicates (ciabatta, focaccia, pinsa)
Masas muy extensibles o delicadas (ciabatta, focaccia, pinsa)
Очень эластичное или деликатное тесто (чабатта, фокачча, пинса)

Pane tradizionale che richiede ossigenazione

Traditional bread requiring proper dough oxygenation
Pain traditionnel nécessitant une bonne oxygénation de la pâte
Pan tradicional que requiere una correcta oxigenación de la masa
Традиционный хлеб, требующий аэрации

Fase finale di incordatura - migliore sviluppo della maglia glutinica

Final mixing stage – optimal gluten network development
Phase finale du pétrissage – développement optimal du réseau glutineux
Fase final del amasado – desarrollo óptimo de la red de gluten
Финальная стадия замеса - более качественное развитие клейковины

Incorporazione di ingredienti solidi (semi, crusca, miscele)

Incorporation of solid ingredients (seeds, bran, mixes)
Incorporation des ingrédients solides (graines, son, mélanges)
Incorporación de ingredientes sólidos (semillas, salvado, mezclas)
Равномерное распределение твёрдых ингредиентов (семена, отруби, смеси)

EN. VARIABLE SPEED BOWL. Versatile for different quantities and types of dough. Improved gluten development, more homogeneous and well-oxygenated dough.

ES. CUBA DE VELOCIDAD VARIABLE. Versátil para diferentes cantidades y tipos de masa. Mejora el desarrollo del gluten y proporciona una masa más homogénea y oxigenada.

FR. CUVE À VITESSE VARIABLE. Polyvalente pour différentes quantités et types de pâte. Améliore le développement du gluten, pour une pâte plus homogène et bien oxygénée.

RU. РЕГУЛИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ ДЕЖИ. Универсальность. Меньший нагрев и лучшее развитие клейковины. Однородность, аэрируемость. Для деликатного, плотного или высокогидратированного теста.

PULIZIA E MOVIMENTI "EASY"

Grazie al sistema "Easy Move" lo spostamento della macchina è facilitato, per una pulizia semplificata e una migliore organizzazione degli spazi in laboratorio.



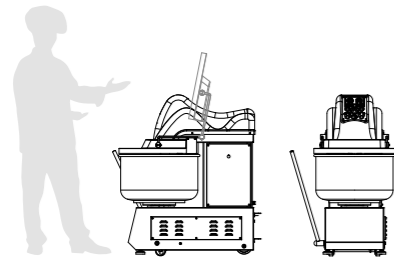
EN. EASY CLEANING & MOVEMENTS. Thanks to the Easy Move system, machine handling is simplified, ensuring easier cleaning and better workspace organization in the laboratory.

ES. LIMPIEZA Y MOVIMIENTOS SIMPLES. Gracias al sistema Easy Move, el desplazamiento de la máquina se facilita, para una limpieza más sencilla y una mejor organización de los espacios en el obrador.

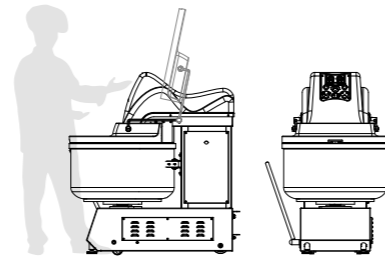
FR. NETTOYAGE ET MOUVEMENTS "EASY". Grâce au système Easy Move, le déplacement de la machine est facilité, pour un nettoyage simplifié et une meilleure organisation des espaces en laboratoire.

RU. ПЕРЕМЕЩАТЬ И МЫТЬ ПРОСТО. Благодаря системе Easy Move перемещение тестомеса становится проще, облегчает уборку и улучшает организацию рабочего пространства в цехе.

ONE-UNIMIX-SUPREME M40 - M60



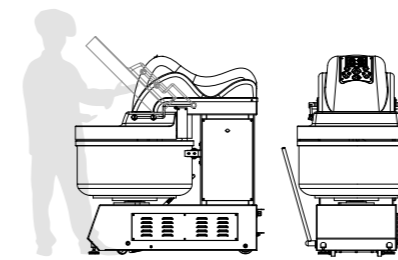
UNIMIX-SUPREME M80 - M100 - M130



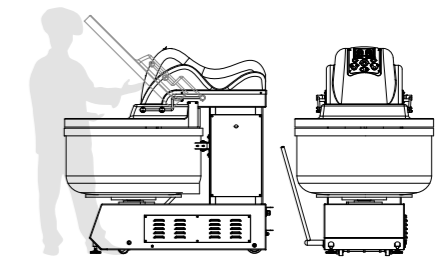
MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
ONE 40	40	2,5/25	70	530	1	3/5,5	260	1264	574	1047
ONE 60	60	2,5/37	96	600	1	3/5,5	310	1264	635	1108
UNIMIX 40	40	2,5/25	70	530	2	3,25/6,6	275	1264	574	1047
UNIMIX 60	60	2,5/37	95	600	2	3,25/6,6	325	1264	635	1047
SUPREME 60	60	2,5/37	95	600	2	3,87/6,9	350	1264	635	1047

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
UNIMIX 80	80	5/50	142	700	2	4,95/9,6	480	1412	729	1226
UNIMIX 100	100	5/65	157	700	2	4,95/9,6	500	1412	729	1226
UNIMIX 130	130	5/80	216	800	2	5,75/11,6	540	1412	828	1324
SUPREME 80	80	5/50	142	700	2	4,95/9,6	480	1412	729	1226
SUPREME 100	100	5/65	157	700	2	4,95/9,6	500	1412	729	1226
SUPREME 130	130	5/80	216	800	2	5,75/11,6	550	1412	828	1324

UNIMIX-SUPREME M160 - M200



UNIMIX-SUPREME M250 - M300



MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
UNIMIX 160	160	5/100	273	900	2	6,65/13,4	780	1560	930	1487
UNIMIX 200	200	5/125	298	900	2	8,55/17,4	800	1560	930	1487
SUPREME 160	160	5/100	273	900	2	6,65/13,4	830	1560	930	1487
SUPREME 200	200	5/125	298	900	2	8,55/17,4	860	1560	930	1487

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
UNIMIX 250	250	5/150	368	1050	2	11,05/21,4	840	1610	1088	1641
UNIMIX 300	300	5/185	450	1050	2	11,05/21,4	880	1612	1088	1638
SUPREME 250	250	5/150	368	1050	2	11,05/21,4	900	1610	1088	1641
SUPREME 300	300	5/185	450	1050	2	11,05/21,4	920	1612	1088	1638

Massima produttività, minimo sforzo con il ribaltamento integrato.

DESIGN & ERGONOMICS

CE SAFETY GUARD
Protezione vasca completamente chiusa come da normativa CE.
Safety bowl cover, in accordance with CE regulations.
Protection de cuve entièrement fermée selon la réglementation CE.
Protección de la cuba totalmente cerrada según normativa CE.
Полностью закрытая защита ванны в соответствии с нормами CE.

PROGRAM SETTING
Fino a 99 programmi personalizzati memorizzabili.
Up to 99 custom programs can be stored.
Jusqu'à 99 programme personnalisés peuvent être stockés.
Hasta 99 programas personalizados para almacenar.
Можно сохранить до 99 пользовательских программ.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

INVERTER SPEED REGULATOR
Velocità vasca regolabile con inverter.
Adjustable bowl speed with inverter.
Vitesse de la cuve réglable grâce à un variateur (inverter).
Velocidad de la cuba ajustable con inverter.
Регулируемая скорость танка с помощью инвертора.

EASY MAINTENANCE
Manutenzione rapida e semplificata.
Quick and easy maintenance.
Entretien rapide et simple.
Mantenimiento rápido y sencillo.
Быстрое и простое обслуживание.

POWER & ENVIRONMENT

MULTIPLE TOOLS
Disponibilità di diversi utensili per vari tipi di impasto e lavorazione.
Availability of various tools for different types of dough and processing.
Disponibilité de divers outils pour différents types de pâte et de traitement.
Disponibilidad de diversas herramientas para distintos tipos de masas y elaboraciones.
Наличие различных инструментов для разных видов теста и обработки.

IR TEMPERATURE READER
Monitoraggio costante della temperatura dell'impasto.
Constant monitoring of dough temperature.
Surveillance constante de la température de la pâte.
Monitoreo constante de la temperatura de la masa.
Постоянный контроль температуры теста.

EN. SELF-TILTING SPIRAL MIXERS. Compact and robust self-tilting spiral mixers reduce processing times and facilitate unloading with the hydraulic tilting system. **Maximum productivity, minimum effort with integrated tilting.**

FR. PETRIN AUTOBASCULANTS. Les pétrins à spirale autobasculants compacts et robustes réduisent les temps de traitement et facilitent le déchargement grâce au système de basculement hydraulique. **Productivité maximale, effort minimal avec basculement intégré.**

IMPASTATRICI AUTORIBALTANTI

Impastatrici a spirale autoribaltanti compatte e robuste, riducono i tempi di lavorazione e facilitano lo scarico con il sistema di ribaltamento idraulico.



ES. AMASADORAS DE CUBA FIJA AUTOVOLCABLES. Las amasadoras de espiral de cuba fija autovolcables compactas y robustas reducen los tiempos de procesamiento y facilitan la descarga con el sistema de vuelco hidráulico. **Máxima productividad, mínimo esfuerzo con vuelco integrado.**

RU. САМОНАКЛОНЯЮЩИЕСЯ МИКСЕРЫ. Компактные и прочные самопрокидывающиеся спиральные смесители сокращают время обработки и облегчают разгрузку благодаря системе. **Максимальная производительность, минимум усилий.**

VERSATILITÀ

Le impastatrici autoribaltanti Effedue uniscono prestazioni elevate e ingombri ridotti, adattandosi con facilità a diversi spazi produttivi e a molteplici esigenze d'impasto.



2 MOTORS SPEEDS

Due motori indipendenti per spirale e vasca garantiscono un controllo preciso e maggiore efficienza, ottimizzando l'impasto in ogni fase di lavorazione.

Two independent motors for the spiral and the bowl guarantee precise control and greater efficiency, optimising the dough in every processing phase.

Deux moteurs indépendants pour la spirale et la cuve garantissent un contrôle précis et une plus grande efficacité, optimisant la pâte à chaque phase de traitement.

Dos motores independientes para la espiral y la cuba garantizan un control preciso y una mayor eficiencia, optimizando la masa en cada fase de elaboración.

Два независимых двигателя для спирали и дежи гарантируют точный контроль и большую эффективность, оптимизируя тесто на каждом этапе обработки.



POWER TRASMISSION

Sistema di trasmissione potenziato (SUPREME) garantisce una forza costante e fluida, anche con impasti duri o ad alta idratazione. Massima resa e versatilità.

The enhanced transmission system (SUPREME) ensures a consistent and smooth power, even with strong or highly hydrated doughs. Maximum performance and versatility.

Le système de transmission amélioré (SUPREME) assure une puissance constante et homogène, même avec des pâtes dures ou très hydratées. Performances et polyvalence maximales.

El sistema de transmisión reforzado (SUPREME) garantiza una potencia uniforme y constante, incluso con masas duras o muy hidratadas. Máximo rendimiento y versatilidad.

Усовершенствованная система трансмиссии (SUPREME) обеспечивает постоянную и плавную подачу мощности даже при работе с плотным или сильно увлажненным тестом. Максимальная производительность и универсальность.



SILENCE PLEASE

Struttura rinforzata, motori silenziosi e componenti di qualità: l'impastatrice lavora con potenza e discrezione, per un ambiente produttivo più confortevole.

Reinforced structure, silent motors and quality components: the mixer works with power and discretion, for a more comfortable production environment.

Structure renforcée, moteurs silencieux et composants de qualité: le pétrin travaille avec puissance et discrétion, pour un environnement de production plus confortable.

Estructura reforzada, motores silenciosos y componentes de calidad: la amasadora trabaja con potencia y discreción, para un entorno de producción más confortable.

Усиленная конструкция, бесшумные двигатели и качественные компоненты: миксер работает мощно и незаметно, обеспечивая более комфортную рабочую среду.



SIMPLE DISCHARGE

Disponibile con scarico ad altezza 120 cm o 180 cm e direzione di ribaltamento destra o sinistra.

Available with discharge heights of 120 cm or 180 cm, and with right or left tilting direction.

Disponible avec évacuation à une hauteur de 120 cm ou 180 cm et sens de basculement à droite ou à gauche.

Disponibile con altura de descarga de 120 cm o 180 cm y con sentido de vuelco hacia la derecha o hacia la izquierda.

Доступен со сливом на высоте 120 см или 180 см и направлением опрокидывания вправо или влево.



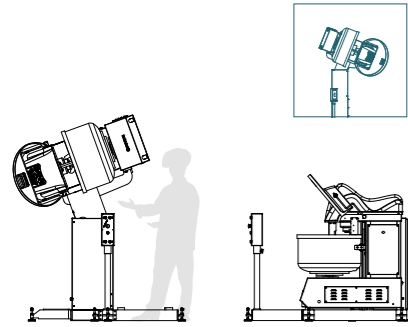
EN. VERSATILITY. Effedue self-tilting mixers combine high performance and compact dimensions, easily adapting to different production spaces and multiple dough mixing needs.

FR. VERSATILITÉ. Les pétrins autobasculants Effedue allient hautes performances et dimensions compactes, s'adaptant facilement à différents espaces de production et à de multiples besoins de mélange de pâte.

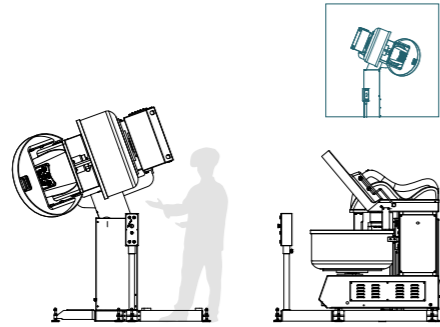
ES. VERSATILIDAD. Las amasadoras autovolcables Effedue combinan altas prestaciones y dimensiones compactas, adaptándose fácilmente a diferentes espacios de producción y múltiples necesidades de mezcla de masas.

RU. УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ. Самонаклоняющиеся миксеры Effedue сочетают высокую производительность и компактные размеры, легко адаптируясь к помещениям и потребностям в замешивании теста.

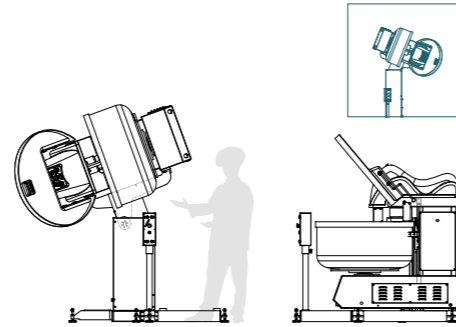
UNIMIX-SUPREME RBM 100 - RBM 130



UNIMIX-SUPREME RBM 160 - RBM 200



UNIMIX-SUPREME RBM 250 - RBM 300



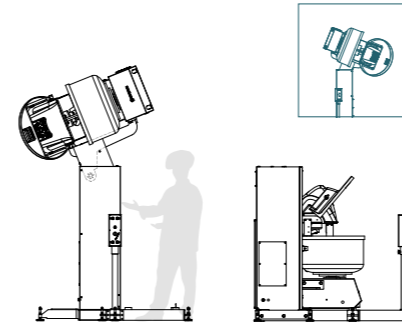
* Disponibile con scarico sul lato sx o dx / Available with exhaust on the left or right side

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dim. macchina (cm) Machine dim.(cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
RBM UNIMIX 100	100	5/65	157	700	1436	2	6,05/12,3	900	1643	2104	1832
RBM UNIMIX 130	130	5/80	216	800	1381	2	6,85/14,3	920	1619	2090	1832
RBM SUPREME 100	100	5/65	157	700	1436	2	6,05/12,3	940	1643	2104	1832
RBM SUPREME 130	130	5/80	216	800	1381	2	6,85/14,3	1000	1619	2090	1832

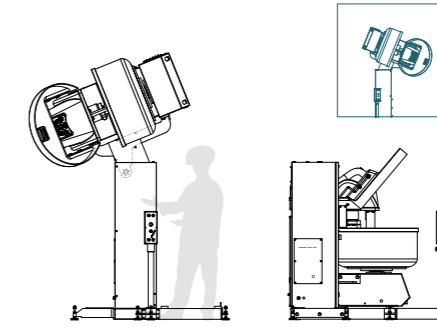
MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dim. macchina (cm) Machine dim.(cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
RBM UNIMIX 160	160	5/100	273	900	1365	2	7,75/16,1	1200	1907	2460	1860
RBM UNIMIX 200	200	5/125	298	900	1360	2	9,65/20,1	1240	1904	2460	1860
RBM SUPREME 160	160	5/100	273	900	1365	2	7,75/16,1	1200	1907	2460	1860
RBM SUPREME 200	200	5/125	298	900	1360	2	9,65/20,1	1240	1904	2460	1860

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dim. macchina (cm) Machine dim.(cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
RBM UNIMIX 250	250	5/150	368	1050	1274	2	12,15/24,1	1260	2142	2654	1860
RBM UNIMIX 300	300	5/185	450	1050	1257	2	12,15/24,1	1340	2070	2618	1860
RBM SUPREME 250	250	5/150	368	1050	1274	2	12,15/24,1	1260	2142	2654	1860
RBM SUPREME 300	300	5/185	450	1050	1257	2	12,15/24,1	1340	2070	2618	1860

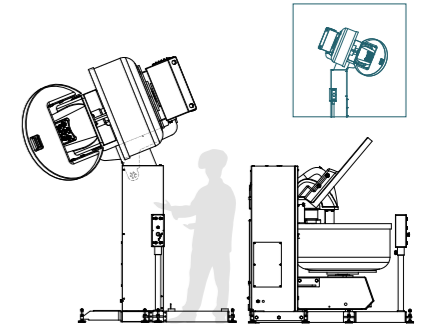
UNIMIX-SUPREME SRTM 100 - SRTM 130



UNIMIX-SUPREME SRTM 160 - SRTM 200



UNIMIX-SUPREME SRTM 250 - SRTM 300



* Disponibile con scarico sul lato sx o dx / Available with exhaust on the left or right side

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dim. macchina (cm) Machine dim.(cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
SRTM UNIMIX 100	100	5/65	157	700	1993	2	6,05/12,3	1050	2883	2154	1993
SRTM UNIMIX 130	130	5/80	216	800	1939	2	6,85/14,3	1155	2883	2142	1939
SRTM SUPREME 100	100	5/65	157	700	1993	2	6,05/12,3	1050	2883	2154	1993
SRTM SUPREME 130	130	5/80	216	800	1939	2	6,85/14,3	1155	2883	2142	1939

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dim. macchina (cm) Machine dim.(cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
SRTM UNIMIX 160	160	5/100	273	900	1923	2	7,75/16,1	1400	2963	2478	1839
SRTM UNIMIX 200	200	5/125	298	900	1906	2	9,65/20,1	1420	2963	2478	1856
SRTM SUPREME 160	160	5/100	273	900	1923	2	7,75/16,1	1400	2963	2478	1839
SRTM SUPREME 200	200	5/125	298	900	1906	2	9,65/20,1	1420	2963	2478	1856

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dim. macchina (cm) Machine dim.(cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
SRTM UNIMIX 250	250	5/150	368	1050	1849	2	12,15/24,1	1500	3108	2762	1856
SRTM UNIMIX 300	300	5/185	450	1050	1830	2	12,15/24,1	1540	3080	2640	1856
SRTM SUPREME 250	250	5/150	368	1050	1849	2	12,15/24,1	1500	3108	2762	1856
SRTM SUPREME 300	300	5/185	450	1050	1830	2	12,15/24,1	1540	3080	2640	1856

Qualità e performance per grandi produzioni.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



EXTRA FRICTION WHEEL

Trasmissione vasca con doppia ruota di frizione.

Tub transmission with double friction wheel.

Transmission par cuve avec double roue de friction.

Transmisión de tina con rueda de doble fricción.

Трансмиссия с двойным фрикционным колесом.



PROGRAMMABLE PLC

Impastatrice programmabile per personalizzare i cicli di lavoro (optional).

Programmable mixer to customize work cycles (optional).

Pétrin programmable pour personnaliser les cycles de travail (en option).

Amasadora programable para personalizar ciclos de trabajo (opcional).

Программируемый миксер для настройки рабочих циклов (опция).



GOLD

EN. SPIRAL MIXERS WITH REMOVABLE BOWL. Designed for large productions, our mixers guarantee high performance, reliability and consistent dough quality, optimising times and reducing operator effort. **Quality and performance for large productions.**

FR. PÊTRINS À CUVE AMOVIBLE. Conçus pour les grandes productions, ils garantissent des performances élevées, une fiabilité et une qualité de pâte constante, optimisant les temps et réduisant l'effort de l'opérateur. **Qualité et performance pour les grandes productions.**

IMPASTATRICI A VASCA ESTRAIBILE

Progettate per le grandi produzioni, garantiscono prestazioni elevate, affidabilità e qualità costante degli impasti, ottimizzando tempi e riducendo gli sforzi dell'operatore.

POWER & ENVIRONMENT



STAINLESS STEEL COVER

Riparo vasca in acciaio inox per maggiore durabilità, pulizia e sicurezza.

Stainless steel bowl cover for greater durability, hygiene and safety.

Protection de cuve en acier inoxydable pour une plus grande durabilité, facilité de nettoyage et sécurité.

Tapa de la cuba de acero inoxidable para mayor durabilidad, limpieza y seguridad.

Крышка бака из нержавеющей стали для большей долговечности, чистоты и безопасности.



TEMPERATURE PROBE

Sonda di temperatura (optional) per un controllo preciso.

Temperature probe (optional) for precise control.

Sonde de température (en option) pour un contrôle précis.

Sonda de temperatura (opcional) para un control preciso

Температурный датчик (опция) для точного контроля.



EXTRA PULLEY DRIVE

Rinvio trasmissione spirale rinforzato per maggiore potenza (SUPREME e GOLD).

Reinforced spiral transmission drive for greater power (SUPREME and GOLD).

Transmission en spirale renforcée pour une plus grande puissance (SUPREME et GOLD).

Engranaje de transmisión en espiral reforzado para mayor potencia (SUPREME y GOLD).

Усиленная спиральная передача для большей мощности (SUPREME и GOLD).

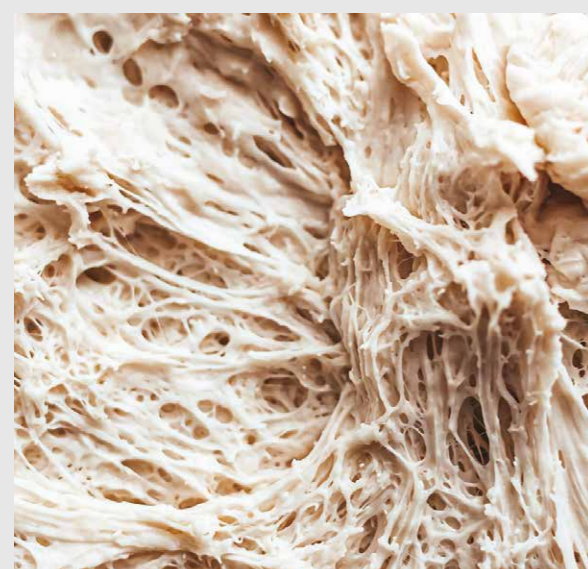


UNIMIX-SUPREME

ES. AMASADORAS DE CUBA EXTRAIBLE. Diseñadas para grandes producciones, garantizan alto rendimiento, fiabilidad y calidad de masa constante, optimizando tiempos y reduciendo el esfuerzo del operador. **Calidad y rendimiento para grandes producciones.**

RU. МИКСЕРЫ СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ. Разработанные для крупных производств, они гарантируют высокую производительность, надежность и стабильное качество теста, оптимизируя время и снижая трудозатраты оператора. **Качество и производительность для крупных производств.**

La struttura robusta delle impastatrici a vasca estraibile Effedue assicura resistenza e lunga durata, mantenendo alte prestazioni anche se sottoposte a carichi intensi, con una manutenzione ridotta al minimo.



PROGRAM SETTING

Gestione intuitiva dei parametri di impasto tramite pannello di controllo elettromeccanico: semplicità, precisione e ripetibilità per una produzione sempre sotto controllo.

Intuitive management of dough parameters through an electromechanical control panel: simplicity, precision, and repeatability for consistently monitored production.

Gestion intuitive des paramètres de la pâte via un panneau de commande électromécanique: simplicité, précision et répétabilité pour une production constamment contrôlée.

Gestión intuitiva de los parámetros de la masa mediante un panel de control electromecánico: simplicidad, precisión y repetibilidad para una producción constantemente monitorizada.

Интуитивно понятное управление параметрами теста с помощью электромеханической панели управления: простота, точность и повторяемость для постоянного контроля производства.

EN. SOLIDITY. The robust structure of Effedue's mixers with removable bowl ensures durability and long life, maintaining high performance even under heavy loads, with minimal maintenance.

FR. SOLIDITÉ. La structure robuste des pétrins à cuve amovible Effedue garantit durabilité et longévité, tout en maintenant des performances élevées même sous de lourdes charges, avec un entretien minimal.



INVERTER SPEED REGULATOR

Regolazione della velocità dell'utensile tramite inverter, per adattare la lavorazione alle diverse tipologie di impasto con massima flessibilità ed efficienza energetica (optional).

The inverter speed regulator allows precise control of the bowl speed, processing and final quality of the dough.

Le régulateur de vitesse de l'onduleur permet un contrôle précis de la vitesse de la cuve, du traitement et de la qualité finale de la pâte.

El regulador de velocidad inverter permite un control preciso de la velocidad de la cuba, del procesado y de la calidad final de la masa.

Регулятор скорости инвертора позволяет точно контролировать скорость дежи, обработку и конечное качество теста.



EASY MAINTENANCE

Progettata per ridurre al minimo gli interventi tecnici: accessibilità semplificata ai componenti e soluzioni costruttive che facilitano pulizia e manutenzione ordinaria.

Designed to reduce technical interventions to a minimum: simplified accessibility to components, and construction solutions that facilitate cleaning and ordinary maintenance.

Conçu pour réduire au minimum les interventions techniques: accessibilité simplifiée aux composants et solutions constructives qui facilitent le nettoyage et l'entretien ordinaire.

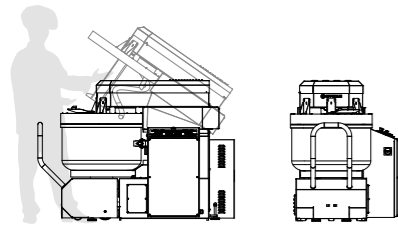
Diseñado para reducir al mínimo las intervenciones técnicas: accesibilidad simplificada a los componentes y soluciones constructivas que facilitan la limpieza y el mantenimiento ordinario.

Разработано с целью сведения технических вмешательств к минимуму: упрощенный доступ к компонентам и конструктивные решения, облегчающие очистку и регулярное обслуживание.

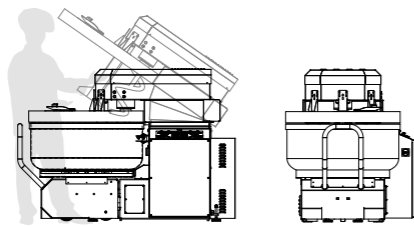
ES. SOLIDEZ. La robusta estructura de las amasadoras de cuba extraíbles de Effedue garantiza durabilidad y una larga vida útil, manteniendo un alto rendimiento incluso con cargas pesadas, con un mantenimiento mínimo.

RU. ПРОЧНОСТЬ. Прочная конструкция миксеров Effedue со съемной чашей обеспечивает долговечность и длительный срок службы, сохраняя производительность даже при нагрузках и минимальном обслуживании.

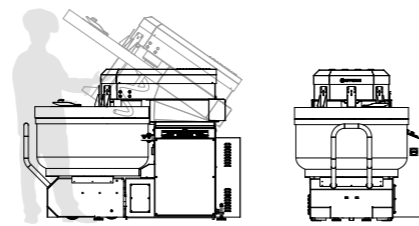
UNIMIX-SUPREME ME 80 - ME 130 - ME 160



UNIMIX-SUPREME ME 200



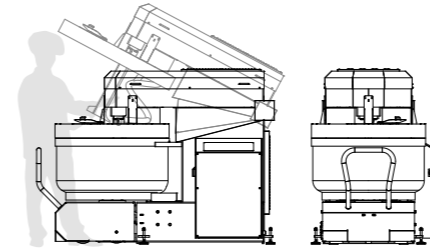
UNIMIX ME 250



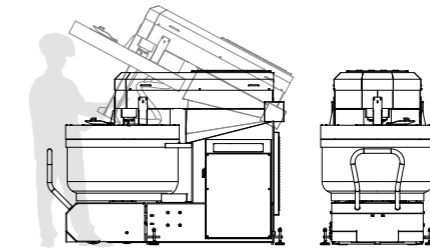
MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
ME UNIMIX 80	80	5/50	153	700	2	6,25/13,1	810	1251	953	1751
ME UNIMIX 130	130	8/80	210	800	2	7,05/15,1	894	1251	1003	1751
ME UNIMIX 160	160	10/100	263	900	2	7,75/16,6	940	1251	1053	1853
ME SUPREME 80	80	5/50	159	700	2	6,25/13,1	860	1251	953	1751
ME SUPREME 130	130	8/80	210	800	2	7,05/15,1	924	1251	1003	1751
ME SUPREME 160	160	10/100	263	900	2	7,75/16,6	954	1251	1053	1853

MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
ME UNIMIX 200	200	12,5/125	324	1000	2	9,65/20,6	1200	1366	1163	1955
ME UNIMIX 250	250	15/150	356	1050	2	12,15/24,6	1250	1366	1163	1955
ME SUPREME 200	200	12,5/125	324	1000	2	9,65/20,6	1240	1366	1163	1955

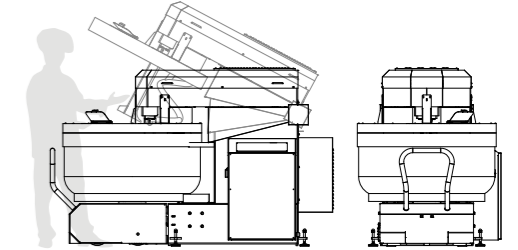
GOLD ME 250 G



GOLD ME 300 G

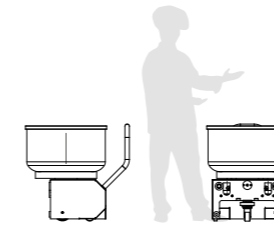


GOLD ME 400 G

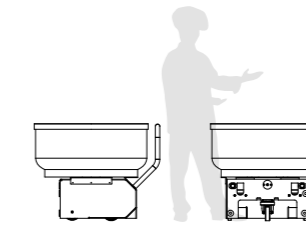


MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	nr	kW/Ampere	Kg	A/H	L/W	P/D
GOLD 250	250	5/150	368	1000	2	12,5/24,7	1620	1571	1174	2150
GOLD 300	300	5/190	455	1100	2	17,2/36,1	1720	1571	1224	2200
GOLD 400	400	10/250	620	1200	2	20,2/41,1	1800	1571	1275	2505

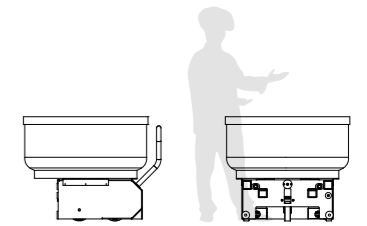
CE 80 - CE 130 - CE 160



CE 200 - CE 250



CE 300 - CE 400



MODELLO MODEL	Capacità impasto Dough capacity	Capacità farina Flour capacity	Capacità vasca Tank capacity	Diam. int. vasca Inner dia. of tub	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	Kg	Kg	L	Ø cm	Kg	A/H	L/W	P/D
CE 80	80	5/50	153	700	190	870	729	932
CE 130	130	8/80	210	800	210	874	830	933
CE 160	160	10/100	263	900	270	875	930	1031
CE 200	200	12,5/125	324	1000	340	873	1030	1135
CE 250	250	15/150	356	1000	370	913	1030	1135
CE 250 G	250	25/150	380	1000	400	944	1030	1197
CE 300 G	300	30/190	459	1100	450	943	1130	1247
CE 400 G	400	40/150	600	1200	500	994	1230	1343

I ribaltatori con carrello estraibile semplificano lo scarico degli impasti, migliorano l'efficienza produttiva e garantiscono sicurezza, igiene e facilità d'integrazione.

Ottimizza il processo produttivo nel tuo laboratorio.

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



HYDRAULIC OPERATION Sollevamento oleodinamico per una maggiore efficienza e sicurezza.

Hydraulic lifting for greater efficiency and safety.

Levage hydraulique pour plus d'efficacité et de sécurité.

Elevación hidráulico para mayor eficiencia y seguridad.

Гидравлический подъем для большей эффективности и безопасности.



SIMPLE DISCHARGE Scarico dell'impasto semplificato su banco o tramoggia.

Simplified dough discharge to table or hopper.

Déchargement simplifié de la pâte sur le banc ou la trémie.

Descarga simplificada de la masa sobre mesa o tolva.

Упрощенная выгрузка теста на стол или в бункер.



EN. BOWL LIFTING AND TILTING SYSTEMS. Tilting systems for removable bowls simplifies dough discharge, improves production efficiency and guarantees safety, hygiene and seamless integration. **Optimize the production process in your laboratory.**

FR. LEVAGE ET BASCULEMENT DES CUVES. Les basculeurs avec chariots amovibles simplifient le déchargement de la pâte, améliorent l'efficacité de la production et garantissent la sécurité, l'hygiène et la facilité d'intégration. **Optimisez le processus de production dans votre laboratoire.**

POWER & ENVIRONMENT



STRONG FRAME Struttura rinforzata per uso intensivo.

Reinforced structure for intensive use.

Structure renforcée pour une utilisation intensive.

Estructura reforzada para uso intensivo.

Усиленная конструкция для интенсивного использования.



STABLE LIFTING Sollevamento fluido e sicuro, senza vibrazioni.

Smooth and safe lifting, without vibrations.

Levage fluide et en toute sécurité, sans vibrations.

Elevación suave y segura, sin vibraciones.

Плавный и безопасный подъем, без вибраций.



EASY CONTROL Comandi intuitivi per un utilizzo semplice e immediato.

Intuitive controls for simple and immediate use.

Commandes intuitives pour une utilisation simple et immédiate.

Controles intuitivos para un uso simple e inmediato.

Интуитивно понятное управление для простого и быстрого использования.



ES. ELEVACIÓN Y VUELCO DE CUBAS. Los volcadores para carros extraíbles simplifican la descarga de la masa, mejoran la eficiencia productiva y garantizan seguridad, higiene y facilidad de integración. **Optimice el proceso de producción en su laboratorio.**

RU. ПОДЪЕМ И ОПРОКИДЫВАНИЕ РЕЗЕРВУАРОВ. Опрокидыватели со съемными тележками упрощают выгрузку теста, повышают эффективность производства и гарантируют безопасность, гигиену и простоту интеграции. **Оптимизируйте производственный процесс в вашей лаборатории.**

Grazie alla sincronizzazione tra il ribaltamento, raschiamento e rotazione vasca, queste macchine ottimizzano i tempi di scarico, garantendo la massima sicurezza per l'operatore.



FUNCTIONAL SCRAPER

Quando la vasca viene sollevata e inclinata, il raschiatore entra in azione in modo sincronizzato, accompagnando il movimento dell'impasto verso l'uscita.

When the bowl is raised and tilted, the scraper (optional) operates in a synchronized manner, guiding the movement of the dough towards the discharge point.

Lorsque le bol est soulevé et incliné, le racleur (en option) entre en action de manière synchronisée, accompagnant le mouvement de la pâte vers la sortie.

Al elevar e inclinar la cuba, el raspador (opcional) entra en acción de forma sincronizada, acompañando el movimiento de la masa hacia la salida.

При подъеме и наклоне дежи синхронно срабатывает скребок (опция), сопровождающий движение теста к выходу.

EN. SAFETY. Thanks to the synchronization (optional) of tilting, scraping, and bowl rotation, these machines optimize unloading times, ensuring maximum operator safety.

FR. SÉCURITÉ. Grâce à la synchronisation (en option) du basculement, du raclage et de la rotation de la cuve, ces machines optimisent les temps de déchargement, garantissant une sécurité maximale à l'opérateur.



FULL SAFETY

Sistema dotato di aggancio dei carrelli con protezioni attive e passive che tutelano l'operatore in ogni fase, garantendo un utilizzo sicuro anche in ambienti ad alta intensità lavorativa.

System equipped with trolley hooking and active/passive safety features that protect the operator in every phase, ensuring safe use even in highly demanding work environments.

Système équipé d'accrochage de chariot avec protections actives et passives qui protègent l'opérateur à chaque phase, garantissant une utilisation sûre même dans des environnements à forte intensité de travail.

Sistema dotato de enganche de carro con protecciones activas y pasivas que protegen al operador en cada fase, garantizando un uso seguro incluso en entornos de trabajo muy intensivo.

Система оснащена тележкой с активными и пассивными защитами, которые защищают оператора на каждом этапе, гарантируя безопасное использование даже в условиях высокой интенсивности работы.

ES. SEGURIDAD. Gracias a la sincronización opcional del volcado, el raspado y la rotación del tambor, estas máquinas optimizan los tiempos de descarga, garantizando la máxima seguridad del operador.



REVOLVING BOWL

La rotazione sincronizzata della vasca consente uno scarico agevolato dell'impasto, migliorando la pulizia interna e aumentando l'efficienza del processo.

The synchronized bowl rotation (optional) facilitates dough discharge, improving internal cleaning and increasing overall efficiency throughout the process.

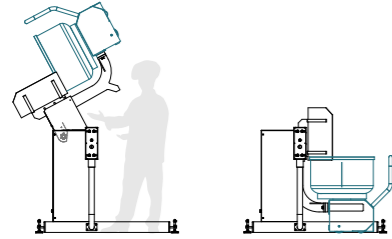
La rotation synchronisée (en option) de la cuve permet un déchargement facile de la pâte, améliorant le nettoyage interne et augmentant l'efficacité du processus.

La rotación sincronizada (opcional) de la cuba permite una fácil descarga de la masa, mejorando la limpieza interna y aumentando la eficiencia del proceso.

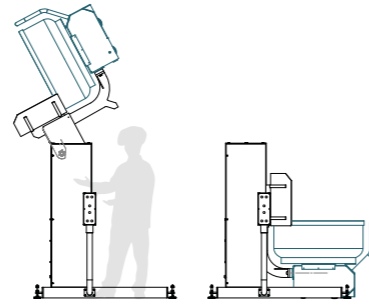
Синхронизированное вращение дежи (опция) позволяет легко выгружать тесто, улучшая внутреннюю очистку и повышая эффективность процесса.

RU. БЕЗОПАСНОСТЬ. Благодаря дополнительной синхронизации опрокидывания, соскабливания и вращения чаши эти машины оптимизируют время разгрузки, обеспечивая максимальную безопасность оператора.

RCEB 80 - RCEB 130 - RCEB 160



RCET 200 - RCET 250

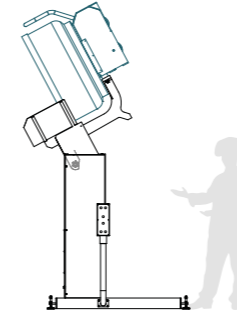


* Disponibile con comandi su lato opposto / Available with controls on opposite side

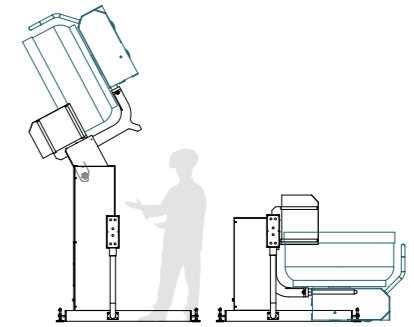
MODELLO MODEL	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	cm				nr	kW/Ampere	Kg
RCEB 80	1296	1	1,1/2,7	430	1408	-	2138
RCEB 130	1274	1	1,1/2,7	430	1408	-	2126
RCEB 160	1298	1	1,1/2,7	430	1408	-	2202
RCEB 200	1274	1	1,1/2,7	430	1408	-	2256
RCEB 250	1274	1	1,1/2,7	430	1408	-	2256

MODELLO MODEL	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	cm				nr	kW/Ampere	Kg
RCET 80	1867	1	1,5/3,4	610	1750	-	3116
RCET 130	1823	1	1,5/3,4	610	1750	-	3145
RCET 160	1810	1	1,5/3,4	610	1750	-	3235
RCET 200	1823	1	1,5/3,4	610	1750	-	3315
RCET 250	1819	1	1,5/3,4	610	1750	-	3315

GOLD RCET 300 G



GOLD RCET 400 G



* Disponibile con comandi su lato opposto / Available with controls on opposite side

MODELLO MODEL	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	cm				nr	kW/Ampere	Kg
RCEB 250 G	1331	1	1,1/2,7	480	2854	-	2374
RCEB 300 G	1331	1	1,1/2,7	630	2899	-	2408
RCEB 400 G	1321	1	1,1/2,7	630	2985	-	2530

MODELLO MODEL	Altezza max. Max height	Motori Trasmissione Engines Transmission	Consumo energetico Energy consumption	Peso Weight	Dimensioni macchina (cm) Machine dimensions (cm)		
	cm				nr	kW/Ampere	Kg
RCET 250 G	1832	1	1,5/3,4	610	3419	-	2390
RCET 300 G	1832	1	1,5/3,4	750	3463	-	2426
RCET 400 G	1832	1	1,5/3,4	750	3547	-	2620

WAICO
GROUP

EFFEDUE È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.uffeduesrl.com

WAICO srl - Via Scotte, 1 - 36033 Isola Vicentina (VI) Italia

Phone +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com - www.waicogroup.com

