



085 arebaservice.com

supreme

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



www.EFFEDUEsrl.com

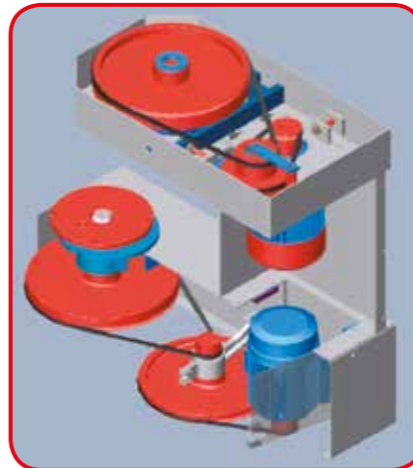


Effedue Srl
Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com
www.effeduesrl.com





 **supreme**



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

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.

Due motori - Rinvio trasmissione spirale - Spirale maggiorata - Inversione senso di rotazione vasca - Due timer elettronici
Two motors - Extra pulley drive - Bigger spiral - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers

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

	M250	M300
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	250	300
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	150	185
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	368	450
Ø vasca cm / Ø Bowl	100	105
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	5.9/10.3	5.9/10.3
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.75	0.75
Macchina cm / Dimension cm	157x104x160h	157x104x160h
Peso Kg / Weight kg	900	920
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ■	● ■



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.



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.

