



FR 0445.637.584

[www.EFFEDUEsrl.com](http://www.EFFEDUEsrl.com)



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



# unimix

AMASADORA AUTOMÁTICA CON ESPIRAL  
CON TAZÓN FIJO





### UNIMIX - AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA DE TAZÓN FIJO

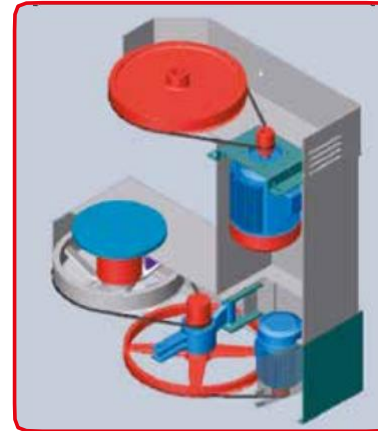
El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero. La columna, el tazón, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable. Este tipo de amasadora es apta para panaderías y pastelerías y permite obtener tiempos de trabajo muy breves. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas; además es posible invertir la rotación del tazón 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.

#### Dos motores – reversión de la dirección de la rotación del tazón - dos temporizadores electrónicos

	M30	M40	M60	M80	M100	M130
Capacidad de pasta en Kg	30	40	60	80	100	130
Capacidad de harina en Kg	18	25	37	50	65	80
Capacidad del tazón en Lt	48	70	95	142	157	216
Ø del tazón	50	53	58	70	70	80
Motor de la espiral en Kw	1.5/3.0	1.5/3.0	1.5/3.0	2.4/4.4	2.4/4.4	3.0/5.2
Motor del tazón en Kw	0.25	0.25	0.25	0.55	0.55	0.55
Dimensión en cm	100x47x110h	105x57x118h	110x61x118h	122x73x145h	122x73x145h	132x83x145h
Peso en Kg	245	275	325	480	500	540
Código del embalaje*	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲	● ▲

	M160	M200	M250	M300
Capacidad de pasta en Kg	160	200	250	300
Capacidad de harina en Kg	100	125	150	185
Capacidad del tazón en Lt	273	298	368	450
Ø del tazón	90	90	100	105
Motor de la espiral en Kw	3.7/5.9	4.5/7.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Motor del tazón en Kw	0.75	0.75	0.75	0.75
Dimensión en cm	147x93x160h	147x93x160h	157x104x160h	162x109x165h
Peso en Kg	780	800	840	880
Código del embalaje*	● ■	● ■	● ■	● ■



### 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 obtained. 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.



### 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 Kneten, 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 (24V) 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.



### IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale od automatico a due velocità, entrambe temporizzate; è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori; questo sistema comporta inoltre una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale od automatico. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine 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.

