



085  [erebaservice.com](http://www.erebaservice.com)

# soft

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



[www.EFFEDUEsrl.com](http://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](mailto:info@effeduesrl.com)  
[www.effeduesrl.com](http://www.effeduesrl.com)



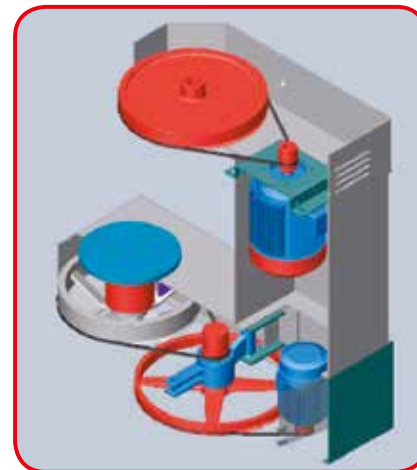


### IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA A VASCA FISSA

È una impastatrice a spirale pensata per impasti medio soffici, minimo il 60% di liquidi. Ha tutti i requisiti di una macchina standard, due motori inversione moto vasca, 2 timer, possibilità di lavorare sia in manuale che in automatico e inoltre viene montata su ruote per facilitare lo spostamento della stessa. Tutti i particolari che vanno a contatto con il prodotto sono in acciaio inox come prevede la norma.

**Due motori - Inversione senso di rotazione vasca - Due Timer elettronici**  
**Two motors - Reversing direction of rotation bowl - Two electronic timers**

	<b>M80</b>	<b>M160</b>
Cap. Impasto Kg / Dough Cap.	80	160
Cap. Farina Kg / Flour Cap.	50	100
Cap. Vasca Lt / Bowl Cap.	142	273
Ø vasca cm / Ø Bowl	70	90
Motore Spirale Kw / Spiral Motor	1.3/3.7	3/5.2
Motore vasca Kw / Bowl Motor	0.25	0.55
Macchina cm / Dimension cm	120x73x120h	142x93x145h
Peso Kg / Weight kg	380	620
Cod. Imballo* / Cod. Packing*	● ▲	● ■



### SOFT - AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH **FIXED BOWL**

SOFT is a spiral 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.



### 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.

