

avancini

italian capability

SPIRAL MIXER

SPX 60 - SPX 80
SPX 100 - SPX 130
SPX 160



SPIRAL MIXER

SPX 60 - SPX 80

SPX 100 - SPX 130

SPX 160



Fast mixers, considerably cutting the normal mixing time compared to traditional machines. Manufactured using strong and reliable mechanics, they guarantee perfect processing of any type of bread or pastry mix, for an even and refined result.

IT

IMPASTATRICI VELOCI, CHE CONSENTONO DI ABBREVIARE NOTEVOLMENTE IL NORMALE TEMPO DI IMPASTO RISPETTO ALLE MACCHINE TRADIZIONALI. COSTRUITE CON UNA MECCANICA ROBUSTA E AFFIDABILE, GARANTISCONO UNA PERFETTA LAVORAZIONE DI QUALSIASI TIPO DI IMPASTO DA PANE E PASTICCERIA, PER UN RISULTATO OMOGENEO E RAFFINATO.

MAIN FEATURES

- Stainless steel bowl with dough stopper.
- Spiral in high strength stainless steel.
- Movements driven via a belt, eliminating noise and expensive maintenance.
- 2 mixing speeds.
- 24 volt low voltage control panel.
- 2 timers, to program the work cycle and guarantee constant repetition.
- Safety device with machine lock on lifting the bowl guard.
- Two fixed wheels and two adjustable feet, for easy movement and positioning.



IT

- Vasca con fascia parapasta in acciaio inox.
- Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza.
- Trasmissione dei movimenti mediante cinghie, con eliminazione di rumorosità e costose manutenzioni.
- 2 velocità di impasto.
- Pannello comandi in bassa tensione a 24 volt.
- 2 temporizzatori, per programmare il ciclo di lavoro e garantire la sua costante ripetizione.
- Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina al sollevarsi della protezione della vasca.
- Due ruote fisse e due piedini regolabili, per un facile spostamento e posizionamento.

FR

- Cuve avec bande pare-pâte en acier inox.
- Spirale en acier inox spécial à haute résistance.
- Transmission des mouvements par courroies, avec élimination du bruit et d'opérations d'entretien coûteuses.
- 2 vitesses de pétrissage.
- Tableau de commandes en basse tension à 24 volts.
- 2 minuteurs, pour programmer le cycle de travail et garantir sa répétition constante.
- Dispositif de sécurité avec blocage de la machine quand la protection de la cuve se soulève.
- Deux roues fixes et deux pieds réglables, pour un déplacement et un positionnement facile.

DE

- Kessel mit Schutzabdeckung aus Edelstahl.
- Spirale aus rostfreiem, hochfestem Spezialstahl.
- Durch den geräuscharmen Riemenantrieb gehören kostspielige Wartungsarbeiten der Vergangenheit an.
- 2 Knetgeschwindigkeitsstufen.
- Bedienfeld mit 24 Volt Niederspannung.
- 2 Zeitschaltuhren zum Programmieren des Arbeitszyklus und seiner konstanten Wiederholbarkeit.
- Sicherheitsvorrichtung mit Maschinensperre bei Anheben des Kesselschutzes.
- Zwei feststehende Räder und zwei einstellbare Füße für ein einfaches Verfahren und Positionieren.

ES

- Cuba con banda para pasta de acero inoxidable.
- Espiral de acero inoxidable especial de alta resistencia.
- Transmisión de los movimientos mediante correas, con eliminación de ruido y de costosos mantenimientos.
- 2 velocidades de amasado.
- Panel de mandos de baja tensión a 24 voltios.
- 2 temporizadores, para programar el ciclo de trabajo y garantizar su constante repetición.
- Dispositivo de seguridad con bloqueo de la máquina si se sube la protección de la cuba.
- Dos ruedas fijas y dos pies regulables, para un desplazamiento y colocación fáciles.



At the end of processing, a button activates inverse rotation, the dough easily detaches from the spiral and is brought to the removal zone.

A fine lavorazione, un pulsante attiva la rotazione inversa, la pasta si stacca con facilità dalla spirale ed è portata nella zona di estrazione.

À la fin de l'usinage, un bouton active la rotation inverse, la pâte se détache avec facilité de la spirale et est apportée dans la zone d'extraction.

Bei Verarbeitungsende aktiviert ein Schalter die Drehung in umgekehrter Richtung. Der Teig löst sich mit Leichtigkeit von der Spirale und wird zum Entnahmebereich gebracht.

Al final de la elaboración, un pulsador activa la rotación inversa, la pasta se separa con facilidad de la espiral y se lleva a la zona de extracción.

FR

PÉTRINS RAPIDES, QUI PERMETTENT DE RACCOURCIR CONSIDÉRABLEMENT LE TEMPS NORMAL DE PÉTRISSAGE PAR RAPPORT AUX MACHINES TRADITIONNELLES. CONSTRUITS AVEC UNE MÉCANIQUE ROBUSTE ET FIABLE, ILS GARANTISSENT UN USINAGE PARFAIT DE N'IMPORTE QUEL TYPE DE PÂTE À PAIN ET À PÂTISSERIE, POUR UN RÉSULTAT HOMOGÈNE ET RAFFINÉ.

DE

SCHNELL ARBEITENDE SPIRALKNETMASCHINEN, DIE DIE KNETZEITEN, WIE MAN SIE VON TRADITIONELLEN MASCHINEN KENNT, ENORM VERRINGERN. DIE ROBUST UND ZUVERLÄSSIG GEBAUTEN TEIGKNETMASCHINEN SORGEN DAFÜR, DASS JEDE ART VON TEIG IN DER BÄCKEREI UND KONDITOREI OPTIMAL VERARBEITET WIRD UND EIN AUSGEZEICHNETES SOWIE HOMOGENES ERGEBNIS LIEFERT.

ES

AMASADORAS RÁPIDAS, QUE PERMITEN ABREVIAR NOTABLEMENTE EL TIEMPO DE AMASADO NORMAL RESPECTO A LAS MÁQUINAS TRADICIONALES. CONSTRUIDAS CON UNA MECÁNICA ROBUSTA Y FIABLE, GARANTIZAN UNA PERFECTA ELABORACIÓN DE CUALQUIER TIPO DE MASA DE PAN Y PASTELERÍA, PARA CONSEGUIR UN RESULTADO HOMOGÉNEO Y REFINADO.

TECHNICAL
SPECIFICATIONS

Model Modello - Modèle - Modell - Modelo		SPX 60	SPX 80	SPX 100	SPX 130	SPX 160
Dimensions (WxDxH) Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (LxPxH) Abmessungen (BxTxH) - Dimensiones (LxPxH)	mm	640 1140 1179	740 1170 1240	740 1170 1300	840 1300 1300	950 1340 1430
Weight Peso - Poids - Gewicht - Peso	kg	310	350	410	430	560
Power of the spiral motor Potenza motore spirale - Puissance moteur spirale Leistung Spiralmotor - Potencia del motor de la espiral	kW	1-4	1-4	2.6-4.7	3-5.2	4.5-7.8
Power of the bowl motor Potenza motore vasca - Puissance moteur cuve Leistung Kesselmotor - Potencia del motor de la cuba	kW	0.55	0.55	0.55	0.55	1.1
Kneading capacity Capacità d'impasto - Capacité de pétrissage Knetkapazität - Capacidad de amasado	kg	60	80	100	130	160
Capacity Capacità - Capacité Fassungsvermögen - Capacidad	lt	101	135	155	195	267