

**avancini**

italian capability

# SPIRAL MIXER

SP 10 - SP 20/E - SP 25/E

SP 30 - SP 40

SP 50 - SP 60



## SPIRAL MIXER

SP 10 - SP 20/E - SP 25/E

SP 30 - SP 40

SP 50 - SP 60



**Spiral mixer, which allows greatly to reduce the usual mixing time of traditional machines, it is built with strong and guaranteed mechanics; ideal for bakeries, pizza and confectioner's shops because it functions perfectly both with hard and soft dough.**

### IT

IMPASTATRICE VELOCE CHE CONSENTE DI ABBREVIARE NOTEVOLMENTE IL NORMALE TEMPO DI IMPASTO RISPETTO ALLE MACCHINE TRADIZIONALI, COSTRUITA CON UNA MECCANICA ROBUSTA ED AFFIDABILE; IDEALE PER PANETTERIE, PIZZERIE E PASTICCERIE, PERCHÉ FUNZIONA PERFETTAMENTE SIA CON IMPASTI DURI CHE MOLLI.



SP 10



SP 20/E  
SP 25/E

**Thanks to the plastic lid, models , SP 20/E, SP 25/E and are even safer and fully comply with the requirements of the strictest European standards.**

I modelli SP 20/E, SP 25/E sono ancora più sicuri, grazie al coperchio in plastica, nel rispetto delle più rigorose norme europee.

Les modèles SP 20/E, SP 25/E sont encore plus sûrs, grâce au couvercle en plastique,

conformément aux normes européennes les plus rigoureuses.

Die Modelle SP 20/E, SP 25/E sind durch den Plastikdeckel im Hinblick auf die strengsten europäischen Normen noch sicherer.

Los modelos SP 20/E, SP 25/E son aún más seguros, gracias a la tapa de plástico, que respeta las normas europeas más rigurosas.



## 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.**
- **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.
- Temporizzatore, 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.
- Minuteur, 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.
- Zeitschaltuhr 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.
- Temporizador, 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.

### FR

PÉTRISSAGE RAPIDE. IL EST ROBUSTE ET FIABLE. IL EST PARFAIT POUR LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE, PIZZERIA ET LA CUISINE. IL MALAXE PARFAITEMENT LES PÂTES DURES ET MOLLES.

### DE

DIESE SPIRALKNETMASCHINE VERRINGERT DIE KNETZEITEN, WIE MAN SIE VON TRADITIONELLEN MASCHINEN KENNT, ENORM. DIE TEIGKNETMASCHINE IST ROBUST UND ZUVERLÄSSIG. SIE VERARBEITET PROBLEMLICHES FESTEN ALS AUCH WEICHEN TEIG UND EIGNET SICH DAHER HERVORRAGEND FÜR DEN EINSATZ IN BÄCKEREIEN, PIZZERIEN SOWIE KONDITOREIEN.

### ES

MEZCLADOR DE ESPIRAL, QUE PERMITE REDUCIR DE MANERA SIGNIFICATIVA EL TIEMPO DE MEZCLADO HABITUAL DE LAS MÁQUINAS TRADICIONALES, ESTÁ CONSTRUIDO CON ELEMENTOS RESISTENTES Y GARANTIZADOS; IDEAL PARA PASTELERÍAS, PIZZERÍAS Y HORNOS DE PAN, FUNCIONA PERFECTAMENTE CON PASTA DURA Y BLANDA.



SP 30  
SP 40



SP 50  
SP 60

TECHNICAL  
SPECIFICATIONS

Model Modello - Modèle Modell - Modelo		SP 10	SP 20/E	SP 25/E	SP 30	SP 40	SP 50	SP 60
Dimensions (WxDxH) Dimensioni (LxPxH) Dimensions (LxPxH) Abmessungen (BxTxH) Dimensiones (LxPxA)	mm	280 520 580	390 690 670	420 720 670	420 720 910	480 810 950	530 940 1030	580 990 1070
Weight Peso - Poids Gewicht - Peso	kg	47	67	72	112	124	185	215
Power of the spiral motor Potenza motore spirale Puissance moteur spirale Leistung Spiralmotor Potencia del motor de la espiral	kW	0,55 0,45-0,3	0,9 0,75 0,75-0,5	0,9 0,75 0,75-0,5	1,5 1,4-1,1	1,5 1,4-1,1	3-1,5	3-1,5
Kneading capacity Capacità d'impasto Capacité de pétrissage Knetkapazität Capacidad de amasado	kg	10	18	25	30	40	50	60
Capacity Capacità Capacité Fassungsvermögen Capacidad	lt	12	23	32	38	49	63	85