

AMASSADEIRA ESPIRAL
SPIRAL MIXER
AMASADORA ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE
SPIRALKNETER



F / SERIE
AEF
ABx

R / SERIE
AFR
AxR
ATR
ETE
ExB

I / SERIE
AFI
AxI
ATI
ETE
ExB

LINHAS / LINES / LÍNEAS / LIGNES / LINIE

[standard]

Estrutura em aço carbono pintada
White painted carbon steel frame
Estructura en acero carbono pintada en blanco
Bâti en acier au carbone
Konstruktion in unlegiertem lackierten Stahl in weiß lackiert

[inox]

Estrutura em aço inoxidável AISI304
Stainless steel AISI304
Estructura en acero inoxidable AISI304
Bâti en acier inoxydable AISI304
Konstruktion in Edelstahl AISI304

[upshs]

USPHS
USPHS
USPHS
USPHS
USPHS

[marine]

IPx5
IPx5
IPx5
IPx5
IPx5

✓
Equipamento de Série
Standard-production equipment
Equipamiento de Serie
Équipement de Série
Serienausstattung

○
Opção
Option
Opción
Option
Option

📄
Sob consulta
By request
Bajo consulta
Sur demande
Nach Anfrage



Comandos: digital, tátil ou analógico /
Control panel: digital, touchscreen or
analog / Mandos: digital, táctil o
analógico / Commande: digitale, tactile
ou electromécanique / Digitalsteuerung,
touchscreen oder Analogsteuerung

✓ ○ 📄

Doseador de Água / Water meter /
Cuentalitros / Doseur d'eau /
Wasser Dosiergeräte

○

Grelha de segurança; tampa fechada
em aço inoxidável / Security Cover;
closed security cover built in stainless
steel / Cobertura de seguridad;
Tapa cerrada en acero inoxidable /
Couvercle de protection; Couvercle
de protection en acier inoxydable /
Geschlossene Staubabdeckung;
Edelstahl

✓ ○

Dreno / Drain cap / Desagüe /
Bouchon / Ablassstopfen

✓

Pés em aço inoxidável AISI304 /
Feet in AISI304 stainless steel /
Pies en acero inoxidable AISI304 /
Pieds en acier inoxydable AISI304 /
Füße aus rostfreiem AISI304 Stahl

✓

Programação de receitas /
Programmable recipes /
Programación de recetas /
Programmation de recettes /
Rezeptprogrammierung

✓

Raspador, Pá /
Scraper, Paddle /
Rascador, Pala /
Racleur, Palette /
Kesselabstreifer,
Flachrührer

📄

Permite trabalhar 5% capacidade
da tina / Allows to work 5% of the
bowl capacity / Permite trabajar
5% de la capacidad de la artesa /
Permet le pétrissage de 5% de la
capacité de la cuve / Ermöglicht
kleine Mehlmenzen zu kneten
(5% der Kesselkapazität)

✓

Estrutura construída em aço carbono,
zincada e pintada a epoxy / Epoxy painted
galvanised carbon steel frame / Estructura
construida con acero carbono, galvanizada
y pintada en epoxy / Bâti construit en acier au
carbone, zingué et peint à l'epoxy / Struktur
aus Kohlenstoffstahl, verzinkt und mit
Epoxydlackierung

✓



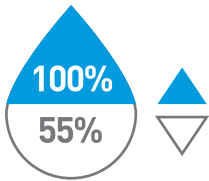
F O O D T E C H N O L O G Y



AMASSADEIRA ESPIRAL
SPIRAL MIXER
AMASADORA ESPIRAL
PÉTRIN À SPIRALE
SPIRALKNETER

F/R/I SERIE






Massas suaves (55-100% hidratação)
Soft dough (55-100% hydration)
Masas suaves (55-100% hidratación)
Pâtes molles (55-100% hydration)
Weiche Teige (55-100% hydration)



Farinhas com índice de glúten baixo e médio
Flours with low and medium gluten rate
Harinas con índice de gluten bajo y medio
Farines contenant un indice de gluten faible et moyen
Mehl mit mittlerem bis hohem Glutengehal



 cap. farinha / flour cap. / cap. harina / cap. farine / mehlfassungsvermöge
 cap. massa / dough cap. / cap. masa / cap. pâte / massenkapazität

F / SERIE




F / SERIE



AMASSADEIRA ESPIRAL / SPIRAL MIXER / AMASADORA ESPIRAL /
PÉTRIN À SPIRALE / SPIRALKNETER

AEF

 Kg	12	30	50	80	100
 Kg	19	48	80	128	160

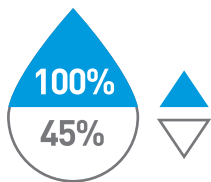


AMASSADEIRA BASCULANTE / LIFTING MIXER / AMASADORA VOLCABLE /
PÉTRIN BASCULANT / SPIRALKNETER MIT HEBEKIPPER

ABx

 Kg	50	80	100
 Kg	80	128	160







Massas duras (hidratação com ou sem gelo)
 Hard dough (hydration with or without ice)
 Masas duras (hidratación con o sin hielo)
 Pâtes dures (hydration avec ou sans glace)
 Harte Teige (hydration mit oder ohne Eis)



Farinhas com índice de glúten baixo, médio e elevado
 Flours with low, medium and high gluten rate
 Harinas con índice de gluten bajo, medio y elevado
 Farines contenant un indice de gluten faible, moyen et élevé
 Mehl mit niedrigem, mittlerem und hohem Glutengehalt



 cap. farinha / flour cap. / cap. harina / cap. farine / mehlfassungsvermöge
 cap. massa / dough cap. / cap. masa / cap. pâte / massenkapazität

R / SERIE





R / SERIE



AMASSADEIRA ESPIRAL / SPIRAL MIXER / AMASADORA ESPIRAL /
PÉTRIN À SPIRALE / SPIRALKNETER

AFR

 Kg 80 100 150

 Kg 128 160 240



AMASSADEIRA BASCULANTE / LIFTING MIXER / AMASADORA VOLCABLE /
PÉTRIN BASCULANT / SPIRALKNETER MIT HEBEKIPPER

AxR

 Kg 100 150

 Kg 160 240



AMASSADEIRA DE TINA AMOVÍVEL / SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE
BOWL / AMASADORA ESPIRAL CON ARTESA EXTRAÍBLE / PÉTRIN À
SPIRALE CUVE AMOVIBLE / SPIRALKNETER MIT AUSFAHRBAREN KESSEL

ATR

 Kg 80 100

 Kg 128 160



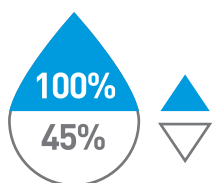
ELEVADOR DE TINAS / BOWL LIFT / VOLQUETE DE ARTESAS /
BASCULEUR DE CUVE / HEBEKIPPER

ETE

 Kg } R/SERIE - I/SERIE

 Kg }





Massas duras (hidratação com ou sem gelo)
 Hard dough (hydration with or without ice)
 Masas duras (hidratación con o sin hielo)
 Pâtes dures (hydration avec ou sans glace)
 Harte Teige (hydration mit oder ohne Eis)



Farinhas com índice de glúten baixo, médio e elevado
 Flours with low, medium and high gluten rate
 Harinas con índice de gluten bajo, medio y elevado
 Farines contenant un indice de gluten faible, moyen et élevé
 Mehl mit niedrigem, mittlerem und hohem Glutengehalt



cap. farinha / flour cap. / cap. harina / cap. farine / mehlfassungsvermöge



cap. massa / dough cap. / cap. masa / cap. pâte / massenkapazität

I / SERIE





AMASSADEIRA ESPIRAL / SPIRAL MIXER / AMASADORA ESPIRAL /
PÉTRIN À SPIRALE / SPIRALKNETER

AFI

 100 150

 160 240



AMASSADEIRA BASCULANTE / LIFTING MIXER / AMASADORA
VOLCABLE / PÉTRIN BASCULANT / SPIRALKNETER MIT HEBEKIPPER

Axl

 100 150

 160 240



AMASSADEIRA DE TINA AMOVÍVEL / SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE
BOWL / AMASADORA ESPIRAL CON ARTESA EXTRAÍBLE / PÉTRIN À
SPIRALE CUVE AMOVIBLE / SPIRALKNETER MIT AUSFAHRBAREN KESSEL

ATI

 150 200

 240 320



ELEVADOR DE TINAS / BOWL LIFT / VOLQUETE DE ARTESAS /
BASCULEUR DE CUVE / HEBEKIPPER

ExB

 } R/SERIE - I/SERIE



