CoreMix Series

Spiral Mixer

COREMIX SERIES MIXERS

Models – Modelos – Модель– طراز

COREMIX MINI

EN

Elegant, compact design for desktop use
Capacity: 5 kg flour / 10 kg dough / 12 L bowl
Suitable for dough hydration above 60%
Painted iron structure
Galvanized INOX bowl cover with safety switch
Bowl and hook in stainless steel
Manual control panel with speed adjustment

TR

Masaüstü kullanım için şık ve kompakt tasarım
Kapasite: 5 kg un / 10 kg hamur / 12 L
%60 üzeri hamur hidratasyonu için uygun
Boyalı demir gövde
Güvenlikli galvanizli kapak
Kanca ve kazan paslanmaz çelik
Hız ayarlı manuel kontrol paneli

ES

Diseño elegante y compacto para uso en escritorio
Capacidad: 5 kg harina / 10 kg masa / 12 L
Adecuada para hidratación de masa superior al 60%
Estructura de hierro pintado
Cubierta galvanizada de INOX con micro de seguridad
Artesa y gancho en INOX
Panel de control manual con ajuste de velocidad

FR

Design élégant et compact pour usage de bureau
Capacité : 5 kg farine / 10 kg pâte / 12 L
Convient pour une hydratation de pâte supérieure à 60 %
Structure en fer peint
Couvercle galvanisé en inox avec interrupteur de sécurité
Cuve et crochet en acier inoxydable
Panneau de commande manuel avec réglage de vitesse

RU

Элегантный и компактный дизайн для настольного использования
Вместимость: 5 кг муки / 10 кг теста / 12 л
Подходит для гидратации теста более 60 %
Окрашенная железная конструкция
Оцинкованная крышка из нержавеющей стали с предохранительным выключателем
Чаша и крюк из нержавеющей стали
Ручная панель управления с регулировкой скорости

IT

Capacità: 5 kg farina / 10 kg impasto / 12 L
Adatta per idratazione dell'impasto superiore al 60%
Struttura in ferro verniciato
Copertura galvanizzata in INOX con interruttore di sicurezza
Vasca e gancio in INOX
Pannello di controllo manuale con regolazione della velocità

AR

تصميم أنيق ومدمج للاستخدام المكتبي
السعة: 5 كغ دقيق / 10 كغ عجين / 12 لتر
مناسبة لترطيب العجين بنسبة تزيد عن 60%
هيكل من الحديد المطلي
غطاء مجلفن من الفولاذ المقاوم للصدأ مع مفتاح أمان
الوعاء والخطاف من الفولاذ المقاوم للصدأ
لوحة تحكم يدوية مع ضبط السرعة

COREMIX SERIES MIXERS

Models – Modelos – Модель– طراز

STANDARD VERSION

TRANSPARENT BOWL COVER

DIGITAL CONTROL PANEL

COREMIX SERIES MIXERS

Highlights – Característicos – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

Suitable for universal dough hydratation
Adecuado para la hidratación universal de la masa
Evrensel hamur hidratasyonu için uygun

Convient pour l'hydratation universelle de la pâte
Adatto per l'idratazione universale dell'impasto
Подходит для универсальной гидратации теста
مناسب لترطيب العجين العالمي

High-grade stainless steel bowl and spiral arm for long-lasting durability
INOX artesa y brazo espiral para durabilidad prolongada
Uzun ömürlü dayanıklılık için yüksek kaliteli paslanmaz çelik kazan ve spiral kol

Cuve et bras spiral en INOX de haute qualité pour une durabilité à long terme
Vasca e braccio a spirale in INOX di alta qualità per una lunga durata
Дежа и спиральный крюк из высококачественной нержавеющей стали
وعاء وذراع حلزوني من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة لضمان المتانة وطول العمر.

Direct transmission system for higher speed and superior mixing performance with doughs over 60% hydration
Sistema de transmisión directa para mayor velocidad y un rendimiento superior en el amasado de masas con más del 60 % de hidratación
%60'ın üzerindeki hidratasyona sahip hamurlar için daha yüksek hız ve üstün yoğurma performansı sunan direkt tahrik sistemi

Système de transmission directe pour une vitesse et un pétrissage supérieurs au-delà de 60 % d'hydratation.
Sistema di trasmissione diretta per maggiore velocità e prestazioni superiori oltre il 60 % di idratazione.
Система прямой передачи для высокой скорости и эффективного замеса при гидратации свыше 60 %.
نظام نقل مباشر لسرعة أعلى وأداء عجن أفضل مع ترطيب يتجاوز 60 %.

Epoxy-painted iron and plastic structure in RAL colors
Estructura de hierro y plástico pintada con epoxi en colores RAL
Epoksi boyalı demir ve plastik gövde, farklı renkler ile
Structure en fer et plastique peinte à l'époxy en couleurs RAL
Struttura in ferro e plastica verniciata a polvere epossidica nei colori RAL
Конструкция из железа и пластика с эпоксидным покрытием в цветах RAL
هيكل من الحديد والبلاستيك مطلي بالإيبوكسي بألوان RAL

COREMIX SERIES MIXERS

Highlights – Características – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

Crom-coated grate bowl cover with safety switch

Cromeada rejilla con el micro de seguridad para la artesa
Krom kaplamalı emniyet siviçli kapak

Couvercle chromé avec micro de sécurité
Coperchio cromato con microinterruttore di sicurezza
Хромированная крышка с предохранительным микровыключателем
غطاء مطلي بالكروم مزوّد بمفتاح أمان دقيق.

Analog control panel (2 timers, 2 speeds, bowl left/rigth rotation/JOG)

Panel analógico (2 temporizadores, 2 velocidades, rotación izquierda/derecha/JOG)
Analog kontrol paneli (2 zamanlayıcı, 2 hız, kazan sol/sağ/JOG dönüşü)

Commande analogique (2 minuteurs, 2 vitesses, rotation gauche/droite/JOG)
Controllo analogico (2 timer, 2 velocità, rotazione sinistra/destra/JOG)
Аналоговая управления (2 таймера, 2 скорости, левое/правое вращение дежи/JOG)
لوحة تحكم تناظرية مزودة بمؤقتين، سرعتين، وإمكانية دوران الوعاء باتجاهي اليسار واليمين JOG.

LED lighting for clear dough visibility

Lámpara LED para una visibilidad clara de la masa
Hamurun net görünürlüğü için LED lamba

Lampe LED pour une visibilité claire de la pâte
Lampada LED per una chiara visibilità dell'impasto
Светодиодная лампа для четкой видимости теста
لرؤية واضحة للعجين LED مصباح

Polycarbonate safety bowl cover with switch

Cubierta de polycarbonate paral con el micro de seguridad
Emniyetli plastik kazan kapağı

Couvercle de cuve en plastique avec interrupteur de sécurité
Coperchio della vasca in plastica con interruttore di sicurezza
Пластиковая крышка дежи с предохранительным выключателем
غطاء وعاء بلاستيكي مزوّد بمفتاح أمان

Digital Control Panel

Panel de control digital
Dijital kontrol paneli

Panneau de commande numérique
Pannello di controllo digitale
Цифровая панель управления
لوحة تحكم رقمية

Speed Control /PLC Inverter

Control de velocidad / inversor PLC
Hız kontrolü / PLC invertör
Contrôle de vitesse / variateur PLC
Controllo di velocità / inverter PLC
Контроль скорости / ПЛК-инвертор
التحكم في السرعة / عاكس PLC

COREMIX SERIES MIXERS

Technical Data – Datos Técnicos – Teknik – Techniques – Tecnici – Технические данные – البيانات التقنية

Model	COREMIX 05	COREMIX 12	COREMIX 25	COREMIX 40	COREMIX 60	COREMIX 80	COREMIX 100
Flour/Harina Un/Farine Farina/Мука دقيق (kg)	5	12	25	40	60	80	100
Dough/Masa Hamur/Pâte Impasto/Тесто عجين (kg)	9	20	40	65	100	130	160
Bowl Volume Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (lt)	12	33	63	100	170	230	260
Spiral Power Espiral/Spiral Спираль/حلزوني KW	0.55	0.6 / 0.9	1.1/1.7	2.5 / 3.5	3.5 / 5.5	3.5/6.0	6.0/9.0
Bowl Motor Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (KW)	–	–	Extra	0.75	0.75	0.75	0.75
Spiral Espiral/ Спираль/ حلزوني (rpm)	50-300	105-210	105-210	105-210	105-210	105-210	105-210
Bowl Motor Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (rpm)	-	14	14	14	14	14	14
Weight / Peso Neto / Ağırlık / Poids / Peso / Вес / الوزن (kg)	35	160	225	350	570	680	780
(W) Width / Ancho / Genişlik / Largeur / Larghezza / Ширина / العرض (mm)	300	432	561	632	732	837	850
(L) Length / Largo / Uzunluk / Longueur / Lunghezza / Длина / الطول (mm)	547	802	986	1096	1174	1270	1350
(H) Height / Altura / Yükseklik / Hauteur / Altezza / Высота / الارتفاع (mm)	528	974	1184	1353	1413	1451	1400
Power / Potencia / Güç / Puissance / Potenza / Мощность / القدرة	230V/50-60Hz	380V 50/60Hz N+PE 3 Phase					

EvoMix Series

Indirect Spiral Mixer

EVOMIX SERIES MIXERS

Highlights – Característicos – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

Heavy-duty construction with material durability

Estructura sólida que inspira confianza

Dayanıklılıkta güçlü yapı, uzun ömürlü güven

Structure robuste, gage de fiabilité

Struttura forte, sinonimo di durata

Прочная конструкция, гарантия надежности

هيكل قوي يضمن الثقة

Indirect transmission system with higher torque for low-hydration doughs (50–55%)

Sistema de transmisión indirecta con mayor par para masas de baja hidratación (50–55%)

Su %50–55 olan hamurlar için yüksek torklu indirekt aktarım sistemi

Système de transmission indirecte offrant un couple élevé pour pâtes à faible hydratation (50–55%)

Sistema di trasmissione indiretta con maggiore coppia per impasti a bassa idratazione (50–55%)

Система непрямой передачи с высоким крутящим моментом для теста с низкой гидратацией (50–55%)

نظام نقل غير مباشر بعزم دوران أعلى للعجائن منخفضة الترطيب (50–55%)

All-metal painted iron structure; stainless steel bowl cover with safety switch

Estructura de hierro totalmente pintada; cubierta artesa de inox con micro de seguridad

Tamamen boyalı demir yapı; paslanmaz çelik kapak, switchli

Structure en fer entièrement peinte ; couvercle en inox avec interrupteur de sécurité

Struttura in ferro completamente verniciata; coperchio in inox con interruttore di sicurezza

Полностью окрашенная железная конструкция; крышка из нержавеющей стали с предохранительным выключателем

هيكل من الحديد مطلي بالكامل؛ غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ مزود بمفتاح أمان

EVOMIX SERIES MIXERS

Highlights – Características – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

Improved pulley and belt transmission system delivering increased power to the spiral arm and bowl rotation

Sistema avanzado de polea y correa que aporta mayor potencia al brazo espiral y a la rotación de artesa

Geliştirilmiş kasnak ve kayış aktarım sistemi ile, spiral kola ve kazan dönüşüne daha fazla güç sağlar

Système amélioré de poulie et courroie offrant une puissance accrue au bras spiral et à la rotation de la cuve

Sistema migliorato a puleggia e cinghia che garantisce maggiore potenza al braccio a spirale e alla rotazione della vasca

Улучшенная система передачи с ремнём и шкивом, обеспечивающая повышенную мощность для спирального рычага и вращения дежи

نظام محسّن للبكرة والحزام يوفر قوة أكبر للذراع الحلزوني ودوران الوعاء

Digital or analog control panel with dual timers, left/right bowl rotation, and two-speed operation

Panel de control digital o analógico con doble temporizador, rotación izquierda/derecha y funcionamiento a dos velocidades

Dijital veya analog kontrol paneli; çift zamanlayıcı, sağ/sol kaza dönüşü ve iki hızlı çalışma

Panneau de commande numérique ou analogique avec double minuterie, rotation gauche/droite et fonctionnement à deux vitesses

Pannello di controllo digitale o analogico con doppi timer, rotazione del a sinistra/destra e funzionamento a due velocità

Цифровая или аналоговая панель управления с двумя таймерами, вращением дежи влево/вправо и двухскоростным режимом работы

لوحة تحكم رقمية أو تناظرية مزودة بمؤقتين، دوران للوعاء يمينًا/يسارًا وتشغيل بسرعتين

Plastic bowl cover with safety switch

Cubierta de plástico paral con el micro de seguridad

Emniyetli plastik kazan kapağı

Couvercle de cuve en plastique avec interrupteur de sécurité

Coperchio della vasca in plastica con interruttore di sicurezza

Пластиковая крышка дежи с предохранительным выключателем

غطاء وعاء بلاستيكي مزوّد بمفتاح أمان

QUALITY GUARANTEED

Speed Control /PLC Inverter

Control de velocidad / inversor PLC

Hız kontrolü / PLC invertör

Contrôle de vitesse / variateur PLC

Controllo di velocità / inverter PLC

Контроль скорости / ПЛК-инвертор

التحكم في السرعة / عاكس PLC

EVOMIX SERIES MIXERS

Technical Data – Datos Técnicos – Teknik – Techniques – Tecnici – Технические данные – البيانات التقنية

Model	EVOMIX25	EVOMIX35	EVOMIX50	EVOMIX80	EVOMIX100
Flour/Harina/ Un/Farine Farina/Мука/ دقيق (kg)	25	35	60	80	100
Dough/Masa/ Hamur/Pâte Impasto/Тесто/ عجين (kg)	40	60	100	130	160
Bowl Volume Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (lt)	63	100	170	230	260
Spiral Power Espiral/Spiral Спираль/حلزوني KW	1.5 / 2.5	2.5 / 3.5	3.5 / 5.5	3.5 / 6.0	6.0 / 9.0
Bowl Motor Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (KW)	Extra	Extra	0.75	0.75	0.75
Spiral Espiral/Spiral Спираль/حلزوني (rpm)	90-105	90-105	90-105	90-105	90-105
Bowl Motor Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (rpm)	14	14	14	14	14
Weight / Peso Neto / Ağırlık / Poids / Peso / Вес / الوزن (kg)	260	490	570	680	780
(W) Width / Ancho / Genişlik / Largeur / Larghezza / Ширина / العرض (mm)	525	625	725	825	925
(L) Length / Largo / Uzunluk / Longueur / Lunghezza / Длина / الطول (mm)	1020	1180	1212	1312	1412
(H) Height / Altura / Yükseklik / Hauteur / Altezza / Высота / الارتفاع (mm)	1080	1290	1360	1360	1530
Power / Potencia / Güç / Puissance / Potenza / Мощность / القدرة	380V 50/60Hz N+PE 3 Phase				

LiftMix Series

Tilting Bowl Spiral Mixer

LIFTMIX SERIES MIXERS

Highlights – Característicos – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

EN

- **Hydraulic lifting and tilting set with transmission via pulleys and belts**
- **Heavy-duty lifter structure manufactured from thick, painted steel**
- **Fully integrated spiral mixer and lifter design**
- **Independent, user-friendly control panel dedicated to lifter operation**
- **Left- or right-side dough discharge (single-direction configuration)**
- **Dough discharge onto work benches (approx. 140 cm) or divider hoppers (approx. 170–190 cm)**
- **Compatible with SPMX Series spiral mixers featuring analog controls, dual timers, dual motors, bowl cover, and bowl rotation**

DISCHARGE ON BENCH

DISCHARGE IN HOPPER

ES

- Sistema hidráulico de elevar e inclinar para artesa con transmisión de potencia mediante poleas y correas
- Estructura del elevador de alta resistencia fabricada en acero pintado de gran espesor
- Diseño totalmente integrado de amasadora espiral y elevador
- Panel de control independiente y de fácil manejo, dedicado a la operación del elevador
- Descarga de masa por el lado izquierdo o derecho (configuración de un solo sentido)
- Descarga de masa sobre mesas de trabajo (aprox. 140 cm) o tolvas de divisoras (aprox. 170–190 cm)
- Compatible con amasadoras espirales de la serie SPMX, con control analógico, doble temporizador, doble motor, tapa de cubeta y rotación de la cubeta

TR

- Hidrolik kaldırma ve devirme sistemi
- Sacdan imal edilmiş, boyalı gövde
- Spiral mikser ve kaldırıcı entegre tasarım
- Kaldırıcı kontrol paneli
- Sol veya sağ taraftan hamur boşaltma (tek yönlü yapı)
- Çalışma tezgâhına hamur boşaltma (yaklaşık 140 cm) veya kestarta boşaltma (yaklaşık 170–190 cm)
- Analog kontrol, çift zamanlayıcı, çift motor, kazan kapağı ve kazan dönüşü özelliklerine sahip SPMX Serisi spiral mikserlerle uyumludur

LIFTMIX SERIES MIXERS

Highlights – Característicos – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

FR

- *Système hydraulique de levage et de basculement avec transmission de puissance par poulies et courroies*
- *Structure du lèveur robuste, fabriquée en acier peint de forte épaisseur*
- *Conception intégrée du pétrin spiral et du lèveur*
- *Pupitre de commande indépendant et convivial, dédié au fonctionnement du lèveur*
- *Déchargement de la pâte à gauche ou à droite (configuration à sens unique)*
- *Déchargement de la pâte sur plans de travail (env. 140 cm) ou dans les trémies de diviseuses (env. 170–190 cm)*
- *Compatible avec les pétrins spirales de la série SPMX, avec commande analogique, double minuterie, double moteur, couvercle de cuve et rotation de la cuve*

IT

- *Sistema idraulico di sollevamento e ribaltamento con trasmissione di potenza tramite pulegge e cinghie*
- *Struttura del sollevatore heavy-duty realizzata in acciaio verniciato di forte spessore*
- *Design integrato di impastatrice a spirale e sollevatore*
- *Pannello di controllo indipendente e di facile utilizzo, dedicato al sollevatore*
- *Scarico dell'impasto a sinistra o a destra (configurazione a senso unico)*
- *Scarico dell'impasto su banchi di lavoro (circa 140 cm) o su tramogge di spezzatrici (circa 170–190 cm)*
- *Compatibile con impastatrici a spirale della serie SPMX, con controllo analogico, doppio timer, doppio motore, coperchio vasca e rotazione della vasca*

RU

- *Гидравлическая система подъёма и опрокидывания с передачей мощности через шкивы и ремни*
- *Прочная конструкция подъёмника из окрашенной стали*
- *Интегрированная конструкция спирального тестомеса и подъёмника*
- *Отдельная, удобная панель управления подъёмником*
- *Выгрузка теста влево или вправо*
- *Выгрузка на рабочий стол (≈140 см) или в бункер делителя (≈170–190 см)*
- *Совместим с спиральными тестомесами серии SPMX*

AR

- نظام رفع وإمالة هيدروليكي مع نقل الحركة بواسطة البكرات والسيور
- هيكل رافع متين مصنوع من فولاذ مطلي
- تصميم مدمج للعجان الحلزوني والرافعة
- لوحة تحكم مستقلة وسهلة الاستخدام للرافعة
- تفريغ العجين إلى اليسار أو اليمين
- تفريغ على طاولة العمل (حوالي 140 سم) أو إلى قادوس المقسم (حوالي 170–190 سم)
- متوافق مع عجانات السلسلة SPMX

Mixer Control Panel

LIFTMIX SERIES MIXERS

Technical Data – Datos Técnicos – Teknik – Techniques – Tecnici – Технические данные – البيانات التقنية

Model	LIFTMIX 80	LIFTMIX130	LIFTMIX 160	LIFTMIX 250
Flour/Harina Un/Farine Farina/Мука/ دقيق (kg)	50	80	100	150
Dough/Masa Hamur/Pâte Impasto/Тесто/ عجين (kg)	80	130	160	250
Bowl Volume Artesa/Kazan Cuve/Vasca/ Чаша/وعاء (lt)	165	230	315	430
Spiral Power Espiral/Spiral Спираль/حلزوني KW	125 – 250	125 – 250	106 – 212	106 – 212
Bowl Motor Artesa/Kazan Cuve/Vasca/ Чаша/وعاء (rpm)	18	18	18	18
Spiral Power Espiral/Spiral Спираль/حلزوني KW	3.5 – 5.5	5.5 – 7.5	5.5 – 7.5	7.5 – 11
Bowl Motor Artesa/Kazan/Cuve/Vasca Чаша/وعاء (KW)	0.75	0.75	0.75	0.75
Weight / Peso Neto / Ağırlık / Poids / Peso / Вес / الوزن (kg)	500	530	840	880
(W) Width / Ancho / Genişlik / Largeur / Larghezza / Ширина / العرض (mm)	1600	1600	1850	1850
(L) Length / Largo / Uzunluk / Longueur / Lunghezza / Длина / الطول (mm)	1590	1680	1850	1950
(H) Height / Altura / Yükseklik (H) / Hauteur / Altezza / Высота / الارتفاع (mm)	1410	1410	1580	1580
(h max.) Height / Altura / Yükseklik / Hauteur / Altezza / Высота / الارتفاع (mm)	2400	2400	2700	2700
(f) Height / Altura / Yükseklik / Hauteur / Altezza / Высота / الارتفاع (mm)	1380-1750	1380-1750	1380-1750	1380-1750
Power / Potencia / Güç / Puissance / Potenza / Мощность / القدرة	380V 50/60Hz N+PE 3 Phase			

MobiMix Series

Spiral Mixers With Removable Bowl

MOBIMIX SERIES MIXERS

Highlights – Característicos – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

INOX-covered hydraulic lift &Reinforced mixing arm & bar
Elevador hidráulico cubierto de INOX y brazo de mezcla reforzado y barra INOX
Hidrolik lift ve güçlendirilmiş karıştırma kolu ve çubuk, paslanmaz

Élévateur hydraulique recouvert d'INOX et bras de mélange renforcé et barre
Sollevatore idraulico rivestito in INOX e braccio di miscelazione rinforzato e barra
Гидравлический подъемник с покрытием из INOX и усиленный смесительный рычаг и планка
وذراع خلط معزز وقضيب INOX رافعة هيدروليكية مغطاة بـ

Dual-motor system with variable speed: 105–210 rpm
Sistema de doble motor con variador: 105–210 rpm
Çift motorlu sistem, 2 zamanlı 105–210 rpm

Système à double moteur avec vitesse variable : 105–210 rpm
Sistema a doppio motore con velocità variabile: 105–210 rpm
Двухмоторная система с регулируемой скоростью: 105–210 мин
نظام مزدوج المحرك بسرعة متغيرة: 105–210 دورة في الدقيقة

Dual reinforced motors with an advanced transmission system, ability for mixing low-hydrated (stiff) doughs
Motores dobles reforzados con un sistema de transmisión avanzado, capacidad para mezclar masas hidratadas
Çift motor, kayış kasnak ile düşük sert) hamurlar için

Moteurs doubles renforcés avec un système de transmission avancé, capacité de pétrissage des pâtes faiblement hydratées
Doppi motori rinforzati con un sistema di trasmissione avanzato, capacità di impastare impasti a bassa idratazione (duri)
Два усиленных двигателя с современной системой передачи, возможность замеса малогидратированных (жестких) тестов
محركان معززان مع نظام نقل متطور، قدرة على خلط العجائن منخفضة الترطيب (القاسية)

MOBIMIX SERIES MIXERS

Highlights – Características – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

Electromechanical Control or Optional Touchscreen Control:2 timers · 2 speeds · bowl rotation · hydraulic up/down · auto/manual mode and External advanced electrical control cabinet

Control electromecánico o control opcional por pantalla táctil: 2 temporizadores · 2 velocidades · rotación del bol · subida/bajada hidráulica · modo automático/manual y armario eléctrico avanzado externo

Elektromekanik kontrol veya opsiyonel dokunmatik ekran kontrolü: 2 zamanlayıcı · 2 hız · kazan dönüşü · hidrolik yukarı/aşağı · otomatik/manuel mod ve harici gelişmiş pano

Commande électromécanique ou commande tactile en option : 2 minuteries · 2 vitesses · rotation de la cuve · montée/descente hydraulique · mode automatique/manuel et armoire électrique avancée externe

Controllo elettromeccanico o controllo opzionale touchscreen: 2 timer · 2 velocità · rotazione della vasca · sollevamento/abbassamento idraulico · modalità automatica/manuale e quadro elettrico avanzato esterno

Электромеханическое управление или опциональное сенсорное управление: 2 таймера · 2 скорости · вращение дежи · гидравлический подъем/опускание · автоматический/ручной режим и внешний усовершенствованный электрический шкаф управления

تحكم كهروميكانيكي أو تحكم اختياري بشاشة لمس: مؤقتان · سرعتان · دوران الوعاء · رفع/خفض هيدروليكي · وضع تلقائي/يدوي وخزانة تحكم كهربائية متقدمة خارجية

Speed Control /PLC Inverter

Control de velocidad / inversor PLC

Hız kontrolü / PLC invertör

Contrôle de vitesse / variateur PLC

Controllo di velocità / inverter PLC

Контроль скорости / ПЛК-инвертор

التحكم في السرعة / عاكس PLC

Temperature probe for bowl

Sonda de temperatura para bol

Sıcaklık probu

Sonde de température pour la cuve

Sonda di temperatura per la vasca

Датчик температуры для дежи

مسبار درجة الحرارة للوعاء

Water Dosing System

Sistema de dosificación de agua

Su dozaj sistemi

Système de dosage d'eauS

istema di dosaggio dell'acqua

Система дозирования воды

نظام توزيع المياه

Overhead Tipping Device With Bowl Trolley

Dispositivo de volteo con carro a artesa

Devirme aparatı, kazan arabası

Dispositif de basculement avec chariot de cuve

Dispositivo di ribaltamento con carrello vasca

Устройство опрокидывания с тележкой для дежи

جهاز قلب مع عربة وعاء

BT Bowl Tipper

Overhead Bowl Lift

BT BOWL TIPPER

Highlights – Característicos – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

EN

- **Compatible with MOBIMIX series mixers**
- **Featuring a hydraulic lifting system**
- **Made of painted steel structure**
- **Heavy duty wheels for easy mobility**
- **Analog control panel**
- **Single-side discharge**
- **Suitability for tipping over workbenches and divider hoppers**
- **Fully equipped with safety devices.**

ES

- Compatible con las amasadoras de la serie MOBIMIX
- Con sistema de elevación hidráulico
- Estructura de acero pintado
- Rueda para fácil movilidad
- Panel de control analógico
- Descarga por un solo lado
- Adecuado para volcar sobre estand y tolvas divisoras
- Totalmente equipado con dispositivos de seguridad

TR

- Mobimix serisi mikserlerle uyumlu
- Hidrolik kaldırma sistemi ile çalışma
- Boyalı demir gövde
- Kolay hareket için tekerlekler
- Analog kontrol paneli
- Tek taraftan boşaltma
- Tezgah ya da kestart ile uygun boşaltma seviyesi
- Tam donanımlı güvenlik

FR

- *Compatible avec les mélangeurs de la série MOBIMIX*
- *Doté d'un système de levage hydraulique*
- *Structure en acier peint*
- *Roues pour une mobilité aisée*
- *Panneau de commande analogique*
- *Décharge unilatérale*
- *Adapté au basculement sur table et trémie diviseuse*
- *Entièrement équipé de dispositifs de sécurité*

IT

- *Compatibile con i miscelatori della serie MOBIMIX*
- *Con sistema di sollevamento idraulico*
- *Struttura in acciaio verniciato*
- *Ruote per una facile mobilità*
- *Pannello di controllo analogico*
- *Scarico su un solo lato*
- *Idoneo al ribaltamento su tavolo e tramoggia divisoria*
- *Completamente equipaggiato con dispositivi di sicurezza*

AR

- متوافق مع خلاطات سلسلة MOBIMIX
- مزود بنظام رفع هيدروليكي
- مصنوع من هيكل فولاذي مطلي
- عجلات لسهولة الحركة
- لوحة تحكم تناظرية
- تفريغ من جانب واحد
- ملاءمة للقلب فوق الطاولة وقادوس التقسيم
- مجهز بالكامل بأجهزة أمان

RU

- Совместим с миксерами серии MOBIMIX
- Оснащён гидравлической системой подъёма
- Изготовлен из окрашенной стальной конструкции
- Колёса для лёгкой мобильности
- Аналоговая панель управления
- Односторонняя выгрузка
- Подходит для опрокидывания на стол и делительный бункер
- Полностью оснащён защитными устройствами

TIPLIFT Series

Side Discharge Bowl Lift

TIPLIFT SIDE DISCHARGE BOWL LIFT

Highlights – Característicos – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

EN

- **Motor-driven hydraulic lifting system**
- **Left- or right-side single-direction tipping**
- **Discharge height options: 1400 / 1700 / 1900 mm (table or hopper)**
- **Compatible with 160 kg and 250 kg spiral mixers**
- **Maximum lifting capacity: up to 600 kg**
- **Integrated bowl scraper for efficient dough discharge**
- **Heavy-duty painted steel structure**
- **E.mechanical control panel (lift up/down, tilt, bowl rotation)**

ES

- Con sistema de elevación hidráulico accionado por motor
- Volteo unidireccional lateral (izquierda o derecha)
- Altura de descarga: 1400 / 1700 / 1900 mm (mesa o tolva)
- Compatible con amasadoras espirales de 160 kg y 250 kg
- Capacidad máxima de elevación: hasta 600 kg
- Rascador de bol integrado para una descarga
- Estructura de acero pintado de alta resistencia
- Panel de control electromecánico (subida/bajada, inclinación, rotación del bol)

TR

- Motor tahrikli hidrolik kaldırma sistemi
- Tek yönlü sağ veya sol yana devrilme
- Boşaltma yüksekliği seçenekleri: 1400 / 1700 / 1900 mm)
- 160 kg ve 250 kg spiral mikserlerle uyumlu
- Maksimum kaldırma kapasitesi: 600 kg'a kadar
- Hamurun verimli boşaltılması için entegre kazan sıyırıcı
- Ağır hizmet boyalı çelik yapı
- Elektromekanik kontrol paneli (yukarı/aşağı, eğim, kazan dönüşü)

FR

- *Système de levage hydraulique motorisé*
- *Basculement unidirectionnel latéral (gauche ou droite)*
- *Hauteurs de décharge disponibles : 1400 / 1700 / 1900 mm*
- *Compatible avec les pétrins spirales de 160 kg et 250 kg*
- *Capacité maximale de levage : jusqu'à 600 kg*
- *Racleur de cuve intégré pour une évacuation efficace de la pâte*
- *Structure en acier peint robuste*
- *Panneau de commande électromécanique (montée/descente, basculement, rotation de la cuve)*

IT

- *Sistema di sollevamento idraulico motorizzato*
- *Ribaltamento unidirezionale laterale (sinistra o destra)*
- *Opzioni di altezza di scarico: 1400 / 1700 / 1900 mm*
- *Compatibile con impastatrici a spirale da 160 kg e 250 kg*
- *Capacità massima di sollevamento: fino a 600 kg*
- *Raschiatore vasca integrato per uno scarico efficiente dell'impasto*
- *Struttura in acciaio verniciato ad alta resistenza*
- *Pannello di controllo elettromeccanico (sollevamento, inclinazione, rotazione vasca)*

TIPLIFT SIDE DISCHARGE BOWL LIFT

Highlights – Características – Özellikler – Caractéristiques – Caratteristiche – Характеристики – الخصائص

RU

- Гидравлическая система подъёма с моторным приводом
- Одностороннее опрокидывание влево или вправо
- Высота выгрузки: 1400 / 1700 / 1900 мм (стол или бункер)
- Совместим со спиральными миксерами на 160 кг и 250 кг
- Максимальная грузоподъёмность: до 600 кг
- Интегрированный скребок дежи для эффективного выгрузки теста
- Прочная окрашенная стальная конструкция
- Электромеханическая панель управления (подъём/опускание, наклон, вращение дежи)

AR

- متوافق مع خلاطات سلسلة MOBIMIX
- نظام رفع هيدروليكي يعمل بالمحرك
- قلب أحادي الاتجاه من الجانب الأيسر أو الأيمن
- خيارات ارتفاع التفريغ: 1400 / 1700 / 1900 مم (طاولة أو قادوس)
- متوافق مع خلاطات حلزونية بسعة 160 كجم و250 كجم
- أقصى قدرة رفع: حتى 600 كجم
- مكشطة وعاء مدمجة لتفريغ العجين بكفاءة
- هيكل فولاذي مطلي قوي التحمل
- لوحة تحكم كهروميكانيكية (رفع/خفض، إمالة، دوران الوعاء)

DTX - 100

EN

- **Dough transfer platform designed to transfer dough from the mixer to the divider hopper**
- **Equipped with a pneumatic dough cutting system, allowing controlled dough portioning for the divider hopper**
- **Fully stainless steel construction**
- **Electromechanical control panel**

ES

- Plataforma de transferencia de masa del mezclador a la tolva divisora
- Sistema neumático de corte de masa para porcionado controlado
- Construcción totalmente en acero inoxidable
- Panel de control electromecánico

TR

- Hamur porsiyonlama ünitesi
- Ketsart ve mikser için ara aktarma ünitesi
- Komple paslanma , pnömotik hareket , analog kontrol

FR

- *Plateforme de transfert de pâte du mélangeur à la trémie diviseuse*
- *Système pneumatique de coupe de pâte pour un portionnage contrôlé*
- *Construction entièrement en acier inoxydable*
- *Panneau de commande électromécanique*

RU

- Платформа для переноса теста из миксера в делительный бункер
- Пневматическая система резки теста для контролируемого деления
- Полностью из нержавеющей стали
- Электромеханическая панель управления

AR

- منصة نقل العجين من الخلاط إلى قادوس التقسيم
- نظام قطع هوائي للعجين يسمح بالتقسيم المتحكم به
- هيكل مصنوع بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- لوحة تحكم كهروميكانيكية)

MOBIMIX - BT- TIPLIFT - DTX SERIES

Technical Data – Datos Técnicos – Teknik – Techniques – Tecnici – Технические данные – البيانات التقنية

Model	Bowl Volume Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (lt)	Flour/Harina Un/Farine Farina/Мука دقيق (kg)	Dough/Masa Hamur/Pâte Impasto/ Тесто عجين (kg)	Machine Dimension/ Dimensión/ Ebat/ Dimension Dimensione / Размер/ بُعد (mm)	Spiral Speed Espiral/Spiral Спираль/ حلزوني (RPM)	Bowl Motor Artesa/Kazan Cuve/Vasca Чаша/وعاء (rpm)	KW	Weight / Peso Neto / Ağırlık / Poids / Peso / Вес / الوزن (kg)
MOBIMIX 160	266	100 kg	160 kg	1280x2200x1500	106 – 212	18	6,5 - 9,5 + 1,1	1165
MOBIMIX 250	378	150 kg	250 kg	1280x2200x1500	106 – 212	18	7,5 - 9,5 + 1,1	1265

Model	Dough/Masa Hamur/Pâte Impasto/Тесто عجين (kg)	Dough Discharging Height/Altura Descarga/ Boşaltma/ Hauteur Décharge/ Altezza Scarico/ Высота выгрузки/ ارتفاع التفريغ (mm)	KW	Machine Dimension/Dimensión/ Ebat/ Dimension Dimensione/ Размер/ بُعد (mm)	Weight / Peso Neto / Ağırlık / Poids / Peso / Вес / الوزن (kg)	Power / Potencia / Güç / Puissance / Potenza / Мощность / القدرة
BT Overhead Bowl Tipper	100-250 mixer	1400/1600/1900	1.5	1000X1780X3500	670	380 V50/60Hz N+PE 3 Phase

Model	Dough/Masa Hamur/Pâte Impasto/Тесто عجين (kg)	Dough Discharging Height/Altura Descarga/ Boşaltma/ Hauteur Décharge/ Altezza Scarico/ Высота выгрузки/ ارتفاع التفريغ (mm)	KW	Machine Dimension/Dimensión/ Ebat/ Dimension Dimensione/ Размер/ بُعد (mm)	Weight / Peso Neto / Ağırlık / Poids / Peso / Вес / الوزن (kg)	Power / Potencia / Güç / Puissance / Potenza / Мощность / القدرة
TIPLIFT Bowl Lifter	160-250 mixer	1400/1600/1900	2.5	1300X1780X3500	950	380 V50/60Hz N+PE 3 Phase
DTX-100 Platform	450	2700	1.5	2500x1950x3000	375	380 V50/60Hz N+PE 3 Phase

SPIRAL MIXER SERIES

Technical Data – Datos Técnicos – Teknik – Techniques – Tecnici – Технические данные – البيانات التقنية

Mobimix (Mobile Bowl Mixer)

SPIRAL MIXER SERIES

Technical Data – Datos Técnicos – Teknik – Techniques – Tecnici – Технические данные – البيانات التقنية

BT Overhead Bowl Tipper

TPLIFT Series Side Discharge Bowl Lift

DTX -100 Dough Transfer Platform

Optional EXTRA

120/220 VAC
50/60 HZ
3-NPE

✓

380/400 VAC
50/60 HZ
3-NPE

2 YEARS WARRANTY

2 AÑOS DE GARANTÍA
2 YIL GARANTI
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA
2 ГОДА ГАРАНТИИ
سنتان ضمان

ÖNDERmak®
Eskişehir

BOOSTED BAKERIES SINCE 1976

50th ANNIVERSARY

Öndermak Bakery Equipment & Ovens

Eskişehir OSB 8. Cadde No:11 26110 - Eskişehir / Türkiye

Mobile & WhatsApp: +(90) 533 543 07 59

MaiL: bilgi@ondermak.com.tr

Pbx: +(90) 222 236 08 03

Fax: +(90) 222 236 08 02

www.ondermak.com.tr