

# DUAL MIXER

IMPASTATRICE A DOPPIA SPIRALE

DOUBLE-SPIRAL MIXER

WENDELKNETER MIT DOPPELVERKZEUG



**sottoriva**

# DUAL MIXER

IMPASTATRICE A DOPPIA SPIRALE • DOUBLE-SPIRAL MIXER • WENDELKNETER MIT DOPPELWERKZEUG

Con DUAL MIXER la tecnologia dell'impasto cambia aspetto.

L'amalgama e la raffinazione dell'impasto vengono realizzati non attraverso l'attrito tra utensile impastatore e vasca, ma sfruttando l'effetto di compressione e decompressione a cui la pasta è soggetta nel passaggio tra i due utensili. I vantaggi sono evidenti:

- **minor attrito** = minor riscaldamento;
- **doppio utensile** = minor tempo di impasto e maggior omogeneità nella miscelazione e nell'amalgama degli ingredienti.

Tutto questo, sommato alla facilità d'uso, fa della DUAL MIXER una macchina veramente "speciale".

*With DUAL MIXER, the technology of mixing is revolutionized.*

*The amalgamation and the refinement of the dough are not accomplished by means of the friction between the mixing tool and the bowl, but by utilizing the compression/decompression effect which the dough undergoes while passing from one tool to the next. The advantages are obvious:*

- **less friction** = less heat
- **dual tools** = lower mixing time and greater smoothness in mixing and kneading of ingredients.

*All this, combined with ease of use, makes the DUAL MIXER a really special machine.*

Mit dem DUAL-MIXER verändert die Knettechnologie vollständig ihr Aussehen.

Die Knetmasse und die Verfeinerung der Masse wird nicht durch die Reibung zwischen Werkzeug und Becken sondern durch das Ausnutzen des Anspannungs- und Entspannungseffekts, erzielt dem der Teig beim Durchlaufen der beiden Werkzeuge unterliegt. Die Vorteile sind offensichtlich:

- **geringere Reibung** = geringere Erwärmung.
- **doppeltes Werkzeug** = geringere Knetzeit und größere Gleichmäßigkeit in der Mischung und Knetmasse der Zutaten.

All das, kombiniert mit der Einfachheit der Anwendung macht aus dem DUAL-MIXER etwas ganz "besonderes".



## CARATTERISTICHE TECNICHE

DUAL MIXER è disponibile in tre modelli 120 - 160 e 250 (le capacità nominali di impasto e di farina sono state determinate sulla base del rapporto massa acqua/massa farina=0,55; per farina con  $W=200$  e  $PL=0,3$ ).

• La struttura della macchina è in fusione di ghisa nel rispetto della tradizionale robustezza SOTTORIVA.

• Gli utensili impastatori sono in acciaio inossidabile ad elevata resistenza.

• La vasca è montata su un carrello in fusione di ghisa con ruote per un agevole spostamento.

• La testata che porta gli utensili impastatori si solleva e si abbassa per mezzo di pistoni idraulici.

• Durante la fase di impasto sia la testata che il carrello porta vasca vengono mantenuti stabilmente in posizione di lavoro da un sistema di ancoraggio idraulico.

• La vasca è chiusa da un coperchio che aderisce alla stessa impedendo l'emissione di polvere di farina.

• La trasmissione del moto, sia agli utensili impastatori che alla vasca, avviene con ingranaggi in bagno d'olio e con cinghie (indispensabili per assorbire gli inevitabili contraccolpi).

• Due velocità di rotazione degli utensili impastatori.

• Possibilità in bassa velocità di invertire il moto di entrambi gli utensili impastatori contemporaneamente (importante per gli impasti contenenti uverta, frutta candita, cioccolato, ecc.).

• Impostazione tempi di impasto su appositi temporizzatori digitali.

• Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato inferiore a 70 dBA.

## TECHNICAL FEATURES

The DUAL MIXER comes in three models, 120, 160 and 250 (the rated flour and mixing capacities have been determined based on the water mass/flour mass ratio=0,55 for flour with  $W=200$  and  $PL=0,3$ ).

• The structure of the machine is in cast iron with traditional SOTTORIVA sturdiness.

• The mixing tools are in highly resistant stainless steel.

• The bowl is mounted on a cast iron trolley placed on wheels for easy moving.

• The head which carries the mixing tools rises and is lowered by means of hydraulic pistons.

• During the mixing phase, both the head and the bowl-carrying trolley are held firmly in working position by means of a hydraulic securing system.

• The bowl comes with a cover which shuts off the same, preventing the dispersion of flour dust.

• Transmission of movement both to the mixing tools and to the bowl occurs by means of oil-bath gears and belts (absolutely necessary to absorb rebound, which always takes place).

• Two mixing tool rotation speeds.

• At low speeds, it is possible to reverse the direction of movement of both mixing tools at the same time (this is important for dough which contains raisins, candied fruit, chocolate, and so on).

• Mixing time setting mixing by means of the appropriate digital timers.

• Level of continuous acoustic pressure equivalent to an average inferior to 70 dBA.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Den DUAL-MIXER gibt es in 3 Modellen: 120 - 160 und 250 (Die Richtwerte der Knetmasse und des Mehls sind anhand des Mengen

-verhältnisses Wasser/Masse=0,55 zu Mehl mit  $W=200$  und  $PL=0,3$  bestimmt worden).

• Der Aufbau der Maschine ist aus Gußeisen, seit jeher die traditionelle Stärke von SOTTORIVA.

• Das Werkzeug ist aus rostfreiem Stahl erhöhter Widerstandsfähigkeit.

• Der Bottich ist auf einem Radwagen aus Gußeisen aufgebaut, für ein unkompliziertes Verstellen.

• Der Kopf, der das Werkzeug trägt, hebt und senkt sich anhand von Hydraulikkolben.

• Während der Knetphase werden sowohl der Kopf als auch der Bottichwagen von einem hydraulischen Verankerungssystem stabil auf Arbeitsposition gehalten.

Der er Bottich ist mit einem Deckel verschlossen, der nahtlos an den Bottich anschließt und somit das Austreten von Mehistaub verhindert.

• Die Übertragung der Bewegung sowohl zum Werkzeug als auch zum Bottich erfolgt durch ein Räderwerk in Ölbad und durch Riemen (diese sind unerlässlich für die Aufnahme der unvermeidbaren Rückschläge).

• Zwei Rotationsgeschwindigkeiten des Werkzeugs.

• Bei geringer Geschwindigkeit besteht die Möglichkeit, die Bewegung beider Werkzeuge gleichzeitig umzukehren (dies ist wichtig bei Knetmassen, die Rosinen, kanderte Früchte, Schokolade, usw. enthalten).

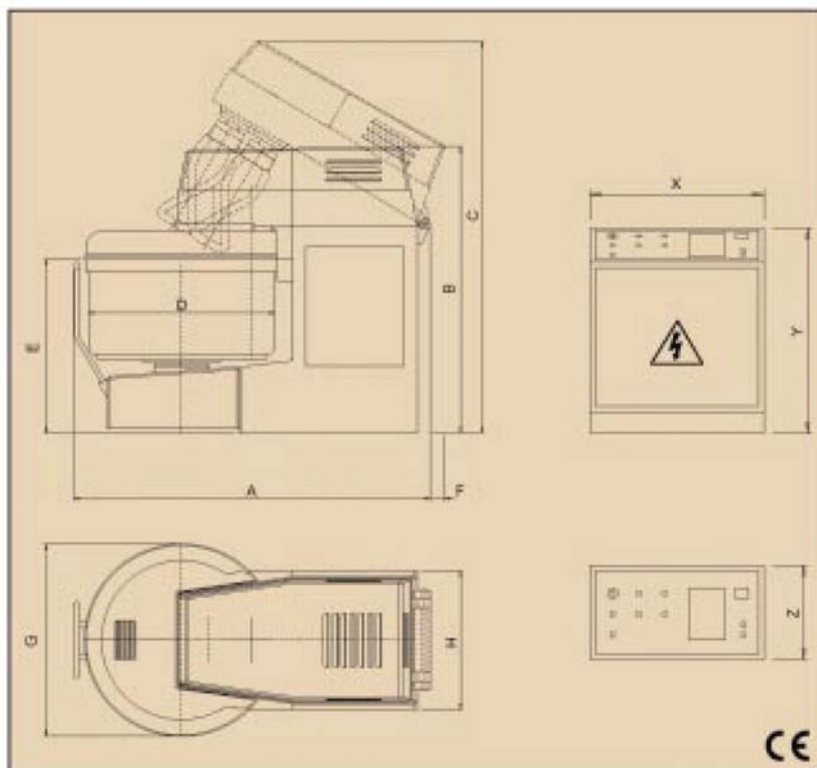
• Einstellung der Knetzeit auf einer eigens vorgesehenen digitalen Schaltuhr.

• Beständiges Niveau des Schalldruckes gleichwertig, ausgewogen niedriger als 70 dBA.

Doppia spirale  
Double spiral  
Doppelwerkzeug

Pannello comandi  
Control console  
Bedienfeld





DUAL MIXER	A	B	C	D	E	F	G	H	X	Y	Z
120	1560	1320	1810	805	755	65	840	640	600	945	435
160	1640	1320	1810	850	805	65	890	640	600	945	435
250	1900	1450	2020	1000	860	65	1045	720	800	945	435

DUAL MIXER	POTENZA MOTORE - MOTOR POWER - MOTOR LEISTUNG		
	UTENSILE IMPASTATORI MIXING TOOLS RÜHRWERK KW	VASCA BOWL TANK KW	SOLEVAMENTO TESTA HEAD LIFTING SOLELEVAMENTO TESTA KW
120	10,3 - 15	1,1	1,1
160	10,3 - 15	1,1	1,1
250	15 - 23	1,48	1,48

DUAL MIXER	PESO MACCHINA MACHINE WEIGHT MASCHINE WICHT	PESO CARRELLO TROLLEY WEIGHT MASSA CARRELLO	PESO CON CASSA WEIGHT WITH CRATE GEWICHT MIT HOLZKISTE	DIM. CON CASSA DIMENS. WITH CRATE MASSE MIT HOLZKISTE
	kg	kg	kg	mm
120	1270	258	1475	1400 x 1700 x 1500
160	1324	268	1544	1400 x 1900 x 1500
250	1713	386	1983	1600 x 2100 x 1650

DUAL MIXER	CAPACITÀ MAX PASTA MAX DOUGH CAPACITY CAPACITÀ MAX PASTA	CAPACITÀ MAX FARINA MAX FLOUR CAPACITY MAX MEHLKAPAZITÄT	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUME VASCA
	kg	kg	l
120	120	75	192
160	160	100	246
250	250	158	370

**OPTIONAL**

La macchina può essere, a richiesta, equipaggiata con:

- tastiera digitale per la memorizzazione e successiva utilizzazione di diversi programmi di impasto (max 100). I dati programmati, i dati istantanei e la tipologia e la tipologia di eventuali anomalie, sono visualizzabili su apposito display alfanumerico;

- porta seriale per il collegamento della macchina ad un computer separato (solo per versione con tastiera digitale);

- dispositivo per la misurazione e visualizzazione del valore istantaneo della temperatura dell'impasto per mezzo di una sonda montata su apposito raschiatore.

Possibilità, a richiesta, di fermare la macchina quando la temperatura raggiunge un valore preimpostato. A ulteriore richiesta, il valore della temperatura può essere convertito in un segnale gestibile da un computer separato.

**OPTIONS**

Upon request the machine can be equipped with the following:

- digital keyboard for storage and later use of various mixing programs (up to 100). The programmed data, current data and any problems can be seen on the appropriate alphanumeric display;

- serial port to connect the machine to a separate computer (only for model with digital keyboard);

- device for measuring and visualizing the current value of the dough temperature by means of a probe mounted on the appropriate scraper. It is also possible, if needed, to stop the machine when the temperature has reached a pre-set value. Also on request, the value of the temperature can be converted into a signal which can be processed by a separate computer.

**ZUBEHÖR**

Die Maschine kann auf Wunsch mit folgenden Zubehör ausgestattet werden:

- Digitales Tastenfeld zur Speicherung und nachfolgender Verwendung von verschiedenen Knetprogrammen (max. 100). Die gespeicherten Daten, die Ist-Daten und die Beschaffenheit eventueller Störungen sind auf einem eigenen alphanumerischen Display ersichtlich;

- Serieller Ausgang für die Verbindung mit einem getrennten Computer (nur für die Ausführung mit dem digitalen Tastenfeld);

- Vorrichtung zum Messen und Sichtbarmachen der Ist-Temperatur der Knetmasse durch eine, auf einem eigens befestigten Abschaber angebrachte Sonde.

Auf Wunsch besteht die Möglichkeit, die Maschine bei Erreichen einer vorgegebenen Temperatur anzuhalten. Auf weiteren Wunsch kann der Wert der Temperatur in ein Signal umgewandelt werden, das von einem getrennten Computer aus gelenkt werden kann.

