avancini

Catalogo prodotti

Product catalogue

kmp food machinery

Capacità e affidabilità italiane.

Italian capability and reliability.

Avancini, Kemplex e La Pastaia rappresentano l'eccellenza del Made in Italy nella produzione di macchine per la ristorazione professionale: un'ampia gamma di impastatrici a spirale, planetarie, sfogliatrici e macchine per la pasta fresca, prodotte e distribuite da KMP, che rispondono al meglio alle esigenze di ristoranti, pizzerie, pasticcerie, panifici.

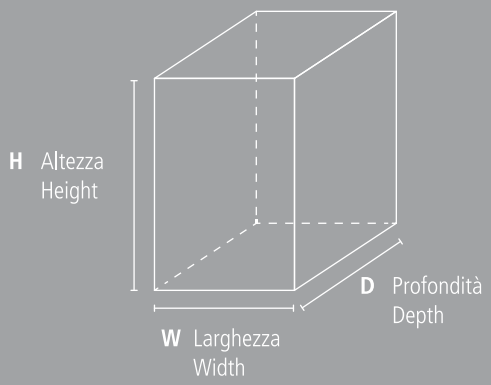
Avancini, Kemplex and La Pastaia represent the excellence of the Made in Italy in the machinery production for the professional restoration. The wide range of spiral mixers, planetary mixers, dough sheeters and machines for fresh pasta, produced and supplied by KMP, meet the needs of restaurants, pizzerias and bakeries.

Il marchio **Avancini** opera dal 1963 nel settore delle macchine alimentari. Unisce l'attenzione per l'innovazione tecnologica, la qualità dei materiali e il gusto tutto italiano per il design, dando vita a un'ampia gamma di impastatrici, per soddisfare ogni esigenza nel settore della panificazione.

The brand **Avancini** operates since 1963 in the food machinery sector. It combines technical innovation, the quality of material and the Italian taste for design, giving rise to a wide variety of mixers, made to satisfy every demand in the baking field.

DIAGRAMMA MISURE
SIZE DIAGRAM

Le misure del catalogo sono presentate nell'ordine **W, D, H** in cui **W** rappresenta la larghezza, **D** la profondità e **H** l'altezza. Dimensions of machines in this order: **W, D, H. W** represents width, **D** depth and **H** height.



avancini

IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA p.6
SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL

IMPASTATRICI A VELOCITÀ VARIABILI p.9
VARIABLE SPEED SPIRAL MIXER

IMPASTATRICI A SPIRALE A 2 MOTORI p.11
2 MOTORS SPIRAL MIXER

IMPASTATRICI MOMA A 2 MOTORI p.13
2 MOTORS SPIRAL MIXERS MOMA

IMBALLI p.16
PACKAGING

Attenzione! Le immagini inserite sono a scopo illustrativo: l'aspetto reale delle macchine potrebbe presentarsi differente in alcuni elementi.
Attention! The images shown are for illustrative purposes: the actual machines may show some differences.

IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA
SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL

SP 5

Monofase | Single phase

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**265 - **D**445 - **H**365 mm
Peso Mass	30 kg
Potenza motore Motor power	0,25 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	5 kg
Capacità Capacity	7,5 lt

SP 10

Monofase o Trifase | Single or Three-phase

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**280 - **D**520 - **H**580 mm
Peso Mass	47 kg
Potenza motore Motor power	**1 velocità**	1 speed 0,55 kW **2 velocità**	2 speed 0,45 - 0,3 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	10 kg
Capacità Capacity	12 lt

Su richiesta | On request :
- **Motore Trifase a 2 velocità** | Three-phase motor with 2 speeds
- **Applicazione ruote** | Wheels applied

SP 20/E

Monofase o Trifase | Single or Three-phase

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**390 - **D**690 - **H**670 mm
Peso Mass	67 kg
Potenza motore Motor power	**1 velocità Monofase**	1 speed Mono-phase 0,9 kW **1 velocità Trifase**	1 speed Three-phase 0,75 kW **2 velocità Trifase**	2 speed Three-phase 0,75 - 0,5 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	18 kg
Capacità Capacity	23 lt

Su richiesta | On request :
- **Motore Trifase a 2 velocità** | Three-phase motor with 2 speeds
- **Applicazione ruote** | Wheels applied

SP 25/E

Monofase o Trifase | Single or Three-phase

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**420 - **D**720 - **H**670 mm
Peso Mass	72 kg
Potenza motore Motor power	**1 velocità Monofase**	1 speed Mono-phase 0,9 kW **1 velocità Trifase**	1 speed Three-phase 0,75 kW **2 velocità Trifase**	2 speed Three-phase 0,75 - 0,5 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	25 kg
Capacità Capacity	32 lt

Su richiesta | On request :
- **Motore Trifase a 2 velocità** | Three-phase motor with 2 speeds
- **Applicazione ruote** | Wheels applied

SP 30

Monofase o Trifase con temporizzatore
Single or Three-phase with timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**420 - **D**760 - **H**910 mm
Peso Mass	112 kg
Potenza motore Motor power	**1 velocità**	1 speed 1,5 kW **2 velocità**	2 speed 1,4 - 1,1 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	30 kg
Capacità Capacity	38 lt

Su richiesta | On request :
- **Motore Trifase a 2 velocità e temporizzatore**
  Three-phase motor with 2 speeds and with timers
- **Applicazione ruote** | Wheels applied

SP 40

Monofase o Trifase con temporizzatore
Single or Three-phase with timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**480 - **D**810 - **H**950 mm
Peso Mass	124 kg
Potenza motore Motor power	**1 velocità**	1 speed 1,5 kW **2 velocità**	2 speed 1,4 - 1,1 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	40 kg
Capacità Capacity	49 lt

Su richiesta | On request :
- **Motore Trifase a 2 velocità e temporizzatore**
  Three-phase motor with 2 speeds and with timers
- **Applicazione ruote** | Wheels applied

SP 50

Trifase a 2 velocità e temporizzatore
Three-phase with 2 speeds and with timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**530 - **D**940 - **H**1030 mm
Peso Mass	185 kg
Potenza motore Motor power	3 - 1,5 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	50 kg
Capacità Capacity	63 lt

Su richiesta | On request :
- Applicazione ruote | Wheels applied

SP 60

Trifase a 2 velocità e temporizzatore
Three-phase with 2 speeds and with timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**580 - **D**990 - **H**1070 mm
Peso Mass	215 kg
Potenza motore Motor power	3 - 1,5 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	60 kg
Capacità Capacity	85 lt

Su richiesta | On request :
- Applicazione ruote | Wheels applied

IMPASTATRICI A VELOCITÀ VARIABILE
VARIABLE SPEED SPIRAL MIXER

MIDI 5

Monofase a velocità variabile da 60 a 310 giri/min
Single-phase variable speed from 60 to 310 rpm

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**280 - **D**470 - **H**453 mm
Peso | Mass	30 kg
Potenza motore Motor power	0.37 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	5 kg
Capacità vasca Bowl capacity	7,5 lt

Su richiesta | On request :
- Protezione di sicurezza grigliata in acciaio inox.
Stainlees steel safety grid.

SPV 20

Monofase a velocità variabile da 75 a 240 giri/min
Single-phase variable speed from 75 to 240 rpm

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**375 - **D**675 - **H**670 mm
Peso | Mass	67 kg
Potenza motore Motor power	0,75 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	20 kg
Capacità vasca Bowl capacity	23 lt

SPV 40

Monofase o trifase a velocità variabile da 70 a 255 giri/min
Single-phase o threephase variable speed from 70 to 255 rpm

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**480 - **D**810 - **H**970 mm
Peso | Mass	124 kg
Potenza motore Motor power	1,5 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	40 kg
Capacità vasca Bowl capacity	49 lt

Controllo touch con ricette a fasi, inversione di marcia e luce in vasca
Touch control with recipies and phases, reverse mode and light
Sensore di temperatura | Temperature sensor

SPV 50

Monofase o trifase a velocità variabile da 70 a 255 giri/min
Single-phase o threephase variable speed from 70 to 255 rpm

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**530 - **D**940 - **H**1050 mm
Peso | Mass	185 kg
Potenza motore Motor power	2,2 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	50 kg
Capacità vasca Bowl capacity	63 lt

Controllo touch con ricette a fasi, inversione di marcia e luce in vasca
Touch control with recipies and phases, reverse mode and light
Sensore di temperatura | Temperature sensor

SPV 60

Monofase o trifase a velocità variabile da 70 a 255 giri/min
Single-phase o threephase variable speed from 70 to 255 rpm

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**580 - **D**990 - **H**1090 mm
Peso | Mass	215 kg
Potenza motore Motor power	2,2 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	60 kg
Capacità vasca Bowl capacity	85 lt

Controllo touch con ricette a fasi, inversione di marcia e luce in vasca
Touch control with recipies and phases, reverse mode and light
Sensore di temperatura | Temperature sensor

IMPASTATRICI A SPIRALE A 2 MOTORI
2 MOTORS SPIRAL MIXER

Tutte le macchine sono su ruote.
All the machines are on wheels.

SPX 60

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**640 - **D**1140 - **H**1179 mm
Peso Mass	310 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 3 - 1,5 kW **Vasca** | Bowl 0,55 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	60 kg
Capacità Capacity	101 lt

SPX 80

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**740 - **D**1170 - **H**1240 mm
Peso Mass	350 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 4 - 1 kW **Vasca** | Bowl 0,55 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	80 kg
Capacità Capacity	135 lt

SPX 100

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**740 - **D**1170 - **H**1300 mm
Peso Mass	410 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 4,7 - 2,6 kW **Vasca** | Bowl 0,55 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	100 kg
Capacità Capacity	155 lt

SPX 130

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**840 - **D**1300 - **H**1300 mm
Peso Mass	430 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 5,2 - 3 kW **Vasca** | Bowl 0,55 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	130 kg
Capacità Capacity	195 lt

SPX 160

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**950 - **D**1340 - **H**1430 mm
Peso Mass	560 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 7,8 - 4,5 kW **Vasca** | Bowl 1,1 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	160 kg
Capacità Capacity	267 lt

SPX 200

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**950 - **D**1410 - **H**1440 mm
Peso Mass	630 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 10,5 - 6,0 kW kW **Vasca** | Bowl 1,1 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	200 kg
Capacità Capacity	325 lt

IMPASTATRICI MOMA A 2 MOTORI
2 MOTORS SPIRAL MIXERS MOMA

Tutte le macchine sono su ruote.
All the machines are on wheels.

MOMA 60

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**640 - **D**1110 - **H**1200 mm
Peso Mass	390 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 4 - 1 kW **Vasca** | Bowl 0,37 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	60 kg
Capacità Capacity	101 lt

MOMA 80

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**740 - **D**1220 - **H**1250 mm
Peso Mass	421 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 4 - 1 kW **Vasca** | Bowl 0,37 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	80 kg
Capacità Capacity	135 lt

MOMA 100

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**740 - **D**1230 - **H**1250 mm
Peso Mass	450 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 4,5 - 2,4 kW **Vasca** | Bowl 0,56 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	100 kg
Capacità Capacity	155 lt

MOMA 130

Trifase a 2 velocità e 2 timer
Three-phase with 2 speeds and 2 timers

Dimensioni macchina Machine sizes	**W**840 - **D**1330 - **H**1280 mm
Peso Mass	490 kg
Potenza motore Motor power	**Spirale** | Spiral 5,2 - 3 kW **Vasca** | Bowl 0,56 kW
Capacità di impasto Kneading capacity	130 kg
Capacità Capacity	195 lt

\+ **Versione Moma Plus** | Moma Plus version

Moma Plus 60	**Potenza motore** | Motor power - **Spirale** | Spiral 1,5 - 3 kW - **Vasca** | Bowl 0,55 kW
Moma Plus 80	**Potenza motore** | Motor power - **Spirale** | Spiral 2,6 - 4,8 kW - **Vasca** | Bowl 0,55 kW
Moma Plus 100	**Potenza motore** | Motor power - **Spirale** | Spiral 2,6 - 4,8 kW - **Vasca** | Bowl 0,55 kW
Moma Plus 130	**Potenza motore** | Motor power - **Spirale** | Spiral 3 - 5,5 kW - **Vasca** | Bowl 0,55 kW

IMBALLI

+ AVANCINI

Impastatrice SP 5 / MIDI 5 Spiral mixer SP 5 / MIDI 5	
Impastatrice SP 10 Spiral mixer SP 10	
Impastatrici SP 20/E e SP 25/E / MIDI 20 Spiral mixer SP 20 and SP 25 / MIDI 20	
Impastatrici SP30 e SP 40 / MIDI 40 Spiral mixer SP30 and SP 40 / MIDI 40	
Impastatrici SP 50 e SP 60 / MIDI 60 Spiral mixer SP 50 and SP 60 / MIDI 60	
Impastatrici SPX 60, SPX 80 e SPX 100 / MOMA 60, 80 e 100 / MIDI 100 Spiral mixer SPX 60, SPX 80 and SPX 100 / MOMA 60, 80 and 100 / MIDI 100	
Impastatrici SPX 130 e SPX 160 / MOMA 130 e 160 Spiral mixer SPX 130 and SPX 160 / MOMA 130 and 160	

Scatola
Carton

Scatola su bancale
Carton on pallet

Cassa di legno
Wooden box

Gabbia di legno
Wooden crate

! **Il Costo relativo all'imballo di altri macchinari non indicati si comunica al momento dell'ordine**
packaging prices not specified above will be advised on confirmation of order

! **Merce resa f.co nostro stabilimento in via del Lavoro, 45 - z.i. Molina - 36034 Malo (VI) - Italy**
Delivery ex-works our factory in via del Lavoro, 45 - z.i. Molina - 36034 Malo (VI) - Italy

Attenzione! Le immagini inserite sono a scopo illustrativo: l'aspetto reale delle macchine potrebbe presentarsi differente in alcuni elementi.
Attention! The images shown are for illustrative purposes: the actual machines may show some differences

La ditta si riserve il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The company reserves the right to alter any detail without prior notice.

KMP Srl

Sede legale: Via del Lavoro, 45
z.i. Molina - 36034 Malo (VI)

+39 0445 637222
+39 0445 370307

mail: info@kmp.srl
pec: kmp.srl@legalmail.it

www.kmp.srl

Attenzione! Le immagini inserite sono a scopo illustrativo: l'aspetto reale delle macchine potrebbe presentarsi differente in alcuni elementi.
Attention! The images shown are for illustrative purposes: the actual machines may show some differences

La ditta si riserve il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The company reserves the right to alter any detail without prior notice.

KMP Srl

Sede legale: Via del Lavoro, 45
z.i. Molina - 36034 Malo (VI)

+39 0445 637222
+39 0445 370307

mail: info@kmp.srl
pec: kmp.srl@legalmail.it

www.kmp.srl

kmp
food machinery

avancini kemplex la pastaia