

 **avancini**



Catalogo prodotti
Product catalogue

 **kmp**
food machinery



Capacità e affidabilità italiane. *Italian capability and reliability.*

Avancini rappresenta 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.

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.

Avancini represents 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.

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.



01 / IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL	p. 4
02 / IMPASTATRICI A VELOCITÀ VARIABILE VARIABLE SPEED SPIRAL MIXER	p. 7
03 / IMPASTATRICI A SPIRALE PER IL SETTORE DI PANIFICAZIONE SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL	p. 9
04 / IMPASTATRICI MOMA MOMA MIXERS	p. 11
04 / IMBALLI PACKAGING	p. 13

01 IMPASTATRICI A SPIRALE A VASCA FISSA SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL

SP 5

Monofase | Single phase

Dimensioni macchina

Machine sizes

W265 - D445 - H365 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

W280 - D520 - H580 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

W390 - D690 - H670 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	W420 - D720 - H670 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	W420 - D760 - H910 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	W480 - D810 - H950 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 **W530 - D940 - H1030 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 **W580 - D990 - H1070 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

02 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 **W280 - D470 - H453 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.**
Stainless steel safety grid.



MIDI 20 PLUS

Monofase a velocità variabile da 60 a 270 giri/min
Single-phase variable speed from 60 to 270 rpm

Dimensioni macchina
Machine sizes **W388 - D679 - H782 mm**

Peso | Mass 80 kg

Potenza motore
Motor power 1,1 kW

Capacità di impasto
Kneading capacity 20 kg

Capacità vasca
Bowl capacity 23 lt



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 **W375 - D675 - H670 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 a velocità variabile da 70 a 255 giri/min
Single-phase variable speed from 70 to 255 rpm

Dimensioni macchina
Machine sizes **W480 - D810 - H970 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


SPV 60

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

Dimensioni macchina
Machine sizes **W580 - D990 - H1090 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



03 IMPASTATRICI A SPIRALE PER IL SETTORE DI PANIFICAZIONE SPIRAL MIXERS WITH FIXED BOWL

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 **W640 - D1140 - H1179 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 **W740 - D1170 - H1240 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 **W740 - D1170 - H1300 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 **W840 - D1300 - H1300 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 **W950 - D1340 - H1430 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**



04 IMPASTATRICI MOMA

MOMA MIXERS

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 **W640 - D1110 - H1200 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 **W740 - D1220 - H1250 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 **W740 - D1230 - H1250 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 **W840 - D1330 - H1280 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**



MOMA 160

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

Dimensioni macchina | Machine sizes **W940 - D1380 - H1350 mm**

Peso | Mass **570 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**



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

Moma Plus 160 | **Potenza motore** | Motor power
- **Spirale** | Spiral 4,5 - 7,8 kW
- **Vasca** | Bowl 1,1 kW

05 IMBALLI PACKAGING

+ 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

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



 **avancini**  **kemplex**  **la pastaia**