



# MIXER MACHI- NES

MIXER MACHINES - IMPASTATRICI  
TEIGKNETMASCHINE - PÉTRINS  
AMASADORAS - TECTOMECH

**HOSTEK**



# SPIRAL MIXERS

## MIXERS

### VERSION WITH FIXED HEAD AND BOWL VERSIONE CON TESTA E VASCA FISSA



**STRENGTHENED STRUCTURE FOR GREATER STABILITY AND STURDINESS**  
**STRUTTURA RINFORZATA PER MAGGIORE STABILITÀ E ROBURTEZZA**

**EN** Hostek spiral mixers are ideal for perfectly mixed doughs in just a few minutes. Available in two versions, with fixed head and bowl or with rising top and extractable bowl, the spiral mixers are characterised by a solid and compact structure.

**IT** Le impastatrici a spirale Hostek sono ideali per ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. Disponibili in due versioni, con testa e cuva fissa oppure con testa ribaltabile e cuva estraibile, le impastatrici a spirale sono caratterizzate da una struttura solida e compatta.

## MIXERS

### VERSION WITH RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL VERSIONE CON TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE



**STRENGTHENED STRUCTURE FOR GREATER STABILITY AND STURDINESS**  
**STRUTTURA RINFORZATA PER MAGGIORE STABILITÀ E ROBURTEZZA**

**DE** Die Spiralteigknetmaschinen von Hostek sind ideal für perfekt vermischt Teige in nur wenigen Minuten. Erhältlich in zwei Versionen, mit festem Kopf und fester Wanne oder mit kippbarem Kopf und abnehmbarer Wanne, zeichnen sich die Spiralteigknetmaschinen durch eine solide und kompakte Bauweise aus.

**FR** Les pétrins à spirale Hostek sont idéaux pour obtenir des pâtes parfaitement mélangées en quelques minutes. Disponibles en deux versions, avec tête et cuve fixes ou avec tête basculante et cuve amovible, les pétrins à spirale se caractérisent par une structure solide et compacte.

**ES** Las amasadoras a espiral Hostek son ideales para obtener masas perfectamente mezcladas en pocos minutos. Disponibles en dos versiones, con cabeza y cuba fijas o con cabeza basculante y cuba extraíble, las amasadoras de espiral se caracterizan por una estructura sólida y compacta.

**RU** Спиральные тестомесы Hostek идеально подходят для приготовления идеально замешенного теста всего за несколько минут. Спиральные тестомесы выпускаются в двух вариантах: с неподвижной головкой и чашей или с откидывающейся головкой и съемной чашей, они отличаются прочной и компактной конструкцией.

# MIXA-TER

# MIXUP-TER

## Spiral Mixers

 Version with fixed head and bowl  
Versión con testa e vasca fissa

 Version with rising top and extractable bowl  
Versión con testa ribaltabile e vasca estraibile

 Single Phase  
Monofase

 Three-Phase  
Trifase



### SIZE COMPARISON

#### CONFRONTO DIMENSIONI



MIXA 5 -  
h 58  
MIXUP 5 -  
h 64,5

 kg 4

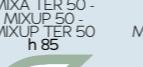
MIXA 10 -  
h 58  
MIXUP 10 -  
h 64,5

 kg 8

MIXA 15 -  
h 72,5  
MIXA TER 15 -  
h 72,5  
MIXUP 15 -  
h 73,5

 kg 12

MIXA 20 -  
h 72,5  
MIXA TER 20 -  
h 72,5  
MIXUP 20 -  
h 73,5

 kg 16

MIXA 30 -  
h 81  
MIXA TER 30 -  
h 81  
MIXUP 30 -  
h 81

 kg 24

MIXA 40 -  
h 85  
MIXA TER 40 -  
h 85  
MIXUP 40 -  
h 85

 kg 32

MIXA 50 -  
h 85  
MIXA TER 50 -  
h 85  
MIXUP 50 -  
h 85

 kg 40

MIXA TER IBT 60 -  
h 91,5

 kg 48



 Digital version available on double speed models  
Versión digital disponible nei modelli a doppia velocità

 Two speeds motor available on request  
Su richiesta, con motore trifase a 2 velocità

Auf Anfrage mit 2-stufigem Drehstrommotor  
Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses

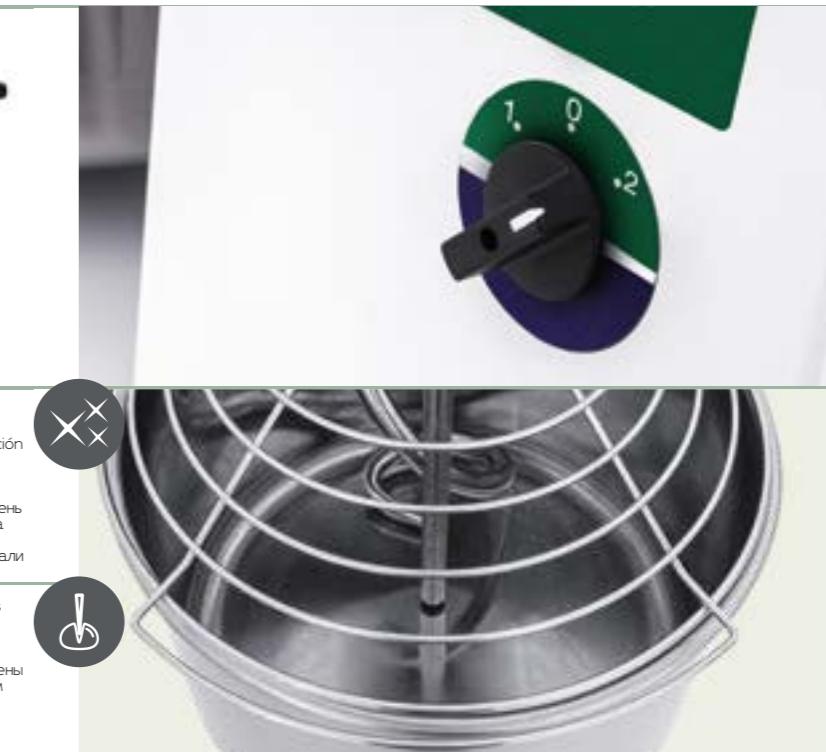
A pedido, con motor trifásico de 2 velocidades  
На заказ возможна поставка тестомеса с трехфазным 2-скоростным двигателем

### OPTIONAL

 Special motors at 60Hz available on request  
Disponible moto con frecuencia 60Hz

Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
Disponible moteur avec fréquence 60Hz

Disponible motor con frecuencia 60Hz  
Возможный двигатель с частотой 60Гц



The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel

La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox

La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox

Чаша, спираль, центральный стержень и защитная решетка из отвёрдленной нержавеющей стали

All the equipment are equipped with dough-breaker

Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta

Toutes les machines sont fournies avec le coupe-pâte

Все машины оснащены тестовальцовочным устройством

**EN** The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker.

**IT** L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta.

**DE** Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus Rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Oelbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher.

**FR** La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motorréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupepâte.

**ES** La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

**RU** Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Даже спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передач практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста.



<b>FIXED HEAD AND BOWL</b> TESTA E VASCA FISSA	MIXA 5	MIXA 10	MIXA 15	MIXA 20
<b>SINGLE PHASE</b> MONOFASE				
<b>THREE-PHASE</b> TRIFASE	-	-	MIXA Ter 15	MIXA Ter 20
<b>DOUGH WEIGH</b> PESO PASTA	kg	4,0	8,0	12,0
<b>DOUGH/HOUR</b> IMPASTO ORA	kg	29,0	35,0	48,0
<b>CAPACITY</b> CAPACITÀ	Lt	7,0	10,0	16,0
<b>BOWL DIAMETER</b> DIAMETRO VASCA	cm	24,0	26,0	32,0
<b>POWER (SPEED 1)</b> POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,37	0,37	0,75
	Hp	0,50	0,50	1,00
<b>POWER (SPEED 2)</b> POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	-	1,00	1,50
<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE	volt	230	230	230 - 400
<b>MACHINE SIZES</b> DIMENSIONI MACCHINA	W cm	<b>28,0</b>	<b>29,0</b>	<b>38,5</b>
	D	<b>59,0</b>	<b>59,0</b>	<b>67,0</b>
	H	<b>58,0</b>	<b>58,0</b>	<b>72,5</b>
<b>PACKING DIMENSIONS</b> DIMENSIONI IMBALLO	W cm	39,0	39,0	45,0
	D	65,0	65,0	76,0
	H	70,0	70,0	80,0
<b>NET WEIGHT</b>   PESO NETTO	kg	37,5	40,0	59,0
<b>GROSS WEIGHT</b>   PESO LORDO	kg	45,0	47,5	67,0
<b>DIGITAL VERSION</b> VERSIONE DIGITALE	-	-	TRIFASE	TRIFASE
<b>TWO SPEEDS</b> DUE VELOCITA	-	-	TRIFASE	TRIFASE
<b>TIMER</b> TIMER	•	•	•	•
<b>WHEELS</b> RUOTE	•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE   OPTIONAL | OPTIONAL

<b>FIXED HEAD AND BOWL</b> TESTA E VASCA FISSA	MIXA 30	MIXA 40	MIXA 50	-
<b>SINGLE PHASE</b> MONOFASE				
<b>THREE-PHASE</b> TRIFASE	MIXA Ter 30	MIXA Ter 40	MIXA Ter 50	MIXA Ter 60
<b>DOUGH WEIGH</b> PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0
<b>DOUGH/HOUR</b> IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0
<b>CAPACITY</b> CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0
<b>BOWL DIAMETER</b> DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	50,0
<b>POWER (SPEED 1)</b> POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50
	Hp	1,50	1,50	2,0
<b>POWER (SPEED 2)</b> POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
	Hp	1,75	2,30	2,00
<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400
<b>MACHINE SIZES</b> DIMENSIONI MACCHINA	W cm	<b>43,5</b>	<b>48,0</b>	<b>48,0</b>
	D	<b>75,0</b>	<b>82,0</b>	<b>80,5</b>
	H	<b>81,0</b>	<b>85,0</b>	<b>85,0</b>
<b>PACKING DIMENSIONS</b> DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5	55,0	55,0
	D	77,5	84,0	84,0
	H	86,0	90,0	90,0
<b>NET WEIGHT</b>   PESO NETTO	kg	82,0	92,0	98,0
<b>GROSS WEIGHT</b>   PESO LORDO	kg	91,0	103,0	109,0
<b>DIGITAL VERSION</b> VERSIONE DIGITALE	-	TRIFASE	TRIFASE	TRIFASE
<b>TWO SPEEDS</b> DUE VELOCITA	-	TRIFASE	TRIFASE	TRIFASE
<b>TIMER</b> TIMER	•	•	•	•
<b>WHEELS</b> RUOTE	•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE   OPTIONAL | OPTIONAL

# MIXUP-MIXUP TER

MIXUP-MIXUP TER SPIRAL MIXER



RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE		MIXUP 5	MIXUP 10	MIXUP 15	MIXUP 20					
SINGLE PHASE MONOFASE		MIXUP 30	MIXUP 40	MIXUP 50						
THREE-PHASE TRIFASE		MIXUP Ter 15	MIXUP Ter 20	MIXUP Ter 30	MIXUP Ter 40	MIXUP Ter 50				
Dough Weigh Peso Pasta	kg	4,0	8,0	12,0	16,0					
Dough/Hour Impasto Ora	kg	29,0	35,0	48,0	56,0					
Capacity Capacità	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0					
Bowl Diameter Diametro Vasca	cm	24,0	26,0	32,0	36,0					
Power (Speed 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,37	0,37	0,75	0,75					
	Hp	0,50	0,50	1,00	1,00					
Power (Speed 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10					
	Hp	-	-	1,00	1,50					
Power Supply Alimentazione	volt	230	230	230 - 400	230 - 400					
Machine Sizes Dimensioni Macchina		W cm 30,0	D cm 60,0	H cm 64,5	30,0	39,0	39,0	43,5	48,0	48,0
		W cm 60,0	D cm 67,0	H cm 64,5	60,0	67,0	67,0	75,0	81,5	80,0
		W cm 64,5	D cm 73,5	H cm 73,5	64,5	73,5	73,5	81,0	85,0	85,0
Packing Dimensions Dimensioni Imballo		W cm 39,0	D cm 65,0	H cm 70,0	39,0	45,0	45,0	49,5	55,0	55,0
		W cm 65,0	D cm 76,0	H cm 70,0	65,0	76,0	76,0	77,5	84,0	84,0
		W cm 70,0	D cm 80,0	H cm 80,0	70,0	80,0	80,0	86,0	90,0	90,0
Net Weight   Peso Netto	kg	58,0	56,0	71,5	81,0					
Gross Weight   Peso Lordo	kg	60,0	60,0	85,0	85,0					
Digital Version Versione Digitale	—	—	●	●	●	●	●	●	●	●
Two Speeds Due Velocità	—	—	●	●	●	●	●	●	●	●
Timer Timer	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Wheels Ruote	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● AS STANDARD | DI SERIE   ● OPTIONAL | OPTIONAL

RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE		MIXUP 30	MIXUP 40	MIXUP 50			
SINGLE PHASE MONOFASE		MIXUP Ter 30	MIXUP Ter 40	MIXUP Ter 50			
Dough Weigh Peso Pasta	kg	24,0	32,0	40,0			
Dough/Hour Impasto Ora	kg	88,0	112,0	128,0			
Capacity Capacità	Lt	32,0	41,0	48,0			
Bowl Diameter Diametro Vasca	cm	40,0	45,0	45,0			
Power (Speed 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50			
	Hp	1,50	1,50	2,0			
Power (Speed 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20			
	Hp	1,75	2,30	2,00			
Power Supply Alimentazione	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400			
Machine Sizes Dimensioni Macchina		W cm 43,5	D cm 75,0	H cm 81,0	48,0	80,0	85,0
		W cm 75,0	D cm 81,5	H cm 85,0	48,0	80,0	85,0
Packing Dimensions Dimensioni Imballo		W cm 49,5	D cm 77,5	H cm 86,0	55,0	84,0	90,0
		W cm 77,5	D cm 84,0	H cm 90,0	55,0	84,0	90,0
Net Weight   Peso Netto	kg	95,0	114,0	108,0			
Gross Weight   Peso Lordo	kg	103,0	121,0	129,0			
Digital Version Versione Digitale	—	●	●	●	●	●	●
Two Speeds Due Velocità	—	●	●	●	●	●	●
Timer Timer	●	●	●	●	●	●	●
Wheels Ruote	●	●	●	●	●	●	●

● AS STANDARD | DI SERIE   ● OPTIONAL | OPTIONAL

# MIXAVAR

# MIXUPVAR

## Spiral Mixers

VERSION WITH  
FIXED HEAD AND BOWL  
VERSIONE CON  
TESTA E VASCA FISSA

VERSION WITH RISING TOP  
AND EXTRACTABLE BOWL  
VERSIONE CON TESTA  
RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

SINGLE PHASE  
MONOPHASE



The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel

La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox

All the equipment are equipped with dough-breaker

Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta

The gearbox is made of oil bath gearmotor

Il sistema di trasmissione è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio

Das Getriebesystem ist mit einem Olbad-Getriebemotor ausgestattet

Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain huile

El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite

Привод с редукторным двигателем в масляной ванне

Wanne, Spirale, zentraler Knethaken und Schutzgitter sind aus Edelstahl

La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox

Alle Maschinen sind mit einem Teigkneter ausgestattet

Toutes les machines sont fournies avec le coupe-pâte

Das Getriebesystem ist mit einem Olbad-Getriebemotor ausgestattet

Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain huile

El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite

Привод с редукторным двигателем в масляной ванне



## SPEED-CONTROLLER

### SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA  
h 170



MIXA VAR 15  
h 725  
MIXUP VAR 15  
h 735



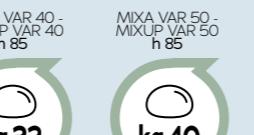
MIXA VAR 20  
h 725  
MIXUP VAR 20  
h 735



MIXA VAR 30 -  
MIXUP VAR 30  
h 81



MIXA VAR 40 -  
MIXUP VAR 40  
h 85



MIXA VAR 50 -  
MIXUP VAR 50  
h 85



MIXA VAR 60  
h 91,5



**EN** Spiral mixers with speed controller are optimal for autonomously regulating the speed of dough preparation by increasing or decreasing the revolutions per minute of the spiral and bowl.

**IT** Le impastatrici a spirale con variatore di velocità sono ottimali per gestire autonomamente la velocità di preparazione dell'impasto, aumentando o diminuendo i giri al minuto della spirale e della vasca.

**FR** Les pétrins à spirale avec variateur de vitesse sont optimaux pour gérer en toute autonomie la vitesse de préparation de la pâte en augmentant ou en diminuant le nombre de tours par minute de la spirale et de la cuve.

**DE** Die Spiralteigknetmaschinen mit einstellbarem Geschwindigkeitsantrieb sind optimal für die autonome Steuerung der Geschwindigkeit der Teigzubereitung durch Erhöhen oder Verringern der Umdrehungen pro Minute von Spirale und Wanne.

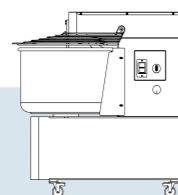
**ES** Las amasadoras a espiral con variador de velocidad son óptimas para gestionar autónomamente la velocidad de preparación de la masa aumentando o reduciendo las revoluciones por minuto de la espiral y la cuba.

**RU** Спиральные тестомесы с регулируемым приводом оптимальны для автономного управления скоростью приготовления теста путем увеличения или уменьшения числа оборотов в минуту спирали и чаши.



**FIXED HEAD AND BOWL**  
TESTA E VASCA FISSA

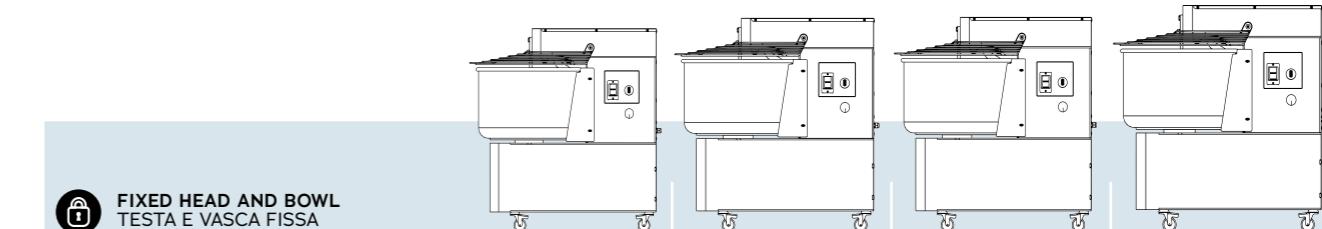
**SINGLE PHASE**  
MONOFASE



**MIXA Var 15** **MIXA Var 20**

	<b>Dough Weigh</b> PESO PASTA	<b>kg</b>	12,0	16,0
	<b>Dough/Hour</b> IMPASTO ORA	<b>kg</b>	48,0	56,0
	<b>CAPACITY</b> CAPACITÀ	<b>Lt</b>	16,0	22,0
	<b>Ø BOWL DIAMETER</b> DIAMETRO VASCA	<b>cm</b>	32,0	36,0
		<b>kW</b>	0,75	0,75
		<b>Hp</b>	1,00	1,00
	<b>FREQUENCY</b> FREQUENZA	<b>Hz</b>	50/60	50/60
	<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE	<b>volt</b>	230	230
		<b>W cm</b>	<b>38,5</b>	<b>38,5</b>
		<b>D</b>	<b>67,0</b>	<b>67,0</b>
		<b>H</b>	<b>72,5</b>	<b>72,5</b>
		<b>W cm</b>	<b>45,0</b>	<b>45,0</b>
		<b>D</b>	<b>76,0</b>	<b>76,0</b>
		<b>H</b>	<b>80,0</b>	<b>80,0</b>
	<b>NET WEIGHT   PESO NETTO</b>	<b>kg</b>	59,0	62,0
	<b>GROSS WEIGHT   PESO LORDO</b>	<b>kg</b>	67,0	70,0
	•			
	•			
	•			

• AS STANDARD | DI SERIE    ◉ OPTIONAL | OPTIONAL



**FIXED HEAD AND BOWL**  
TESTA E VASCA FISSA

**SINGLE PHASE**  
MONOFASE

	<b>Dough Weigh</b> PESO PASTA	<b>kg</b>	24,0	32,0	40,0	48,0
	<b>Dough/Hour</b> IMPASTO ORA	<b>kg</b>	88,0	112,0	128,0	144,0
	<b>CAPACITY</b> CAPACITÀ	<b>Lt</b>	32,0	41,0	48,0	60,0
	<b>Ø BOWL DIAMETER</b> DIAMETRO VASCA	<b>cm</b>	40,0	45,0	45,0	50,0
		<b>kW</b>	1,10	1,10	1,50	1,80
		<b>Hp</b>	1,50	1,50	2,0	2,50
	<b>FREQUENCY</b> FREQUENZA	<b>Hz</b>	50/60	50/60	50/60	50/60
	<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE	<b>volt</b>	230	230	230	230
		<b>W cm</b>	<b>43,5</b>	<b>48,0</b>	<b>48,0</b>	<b>53,5</b>
		<b>D</b>	<b>75,0</b>	<b>82,0</b>	<b>80,5</b>	<b>96,0</b>
		<b>H</b>	<b>81,0</b>	<b>85,0</b>	<b>85,0</b>	<b>91,5</b>
		<b>W cm</b>	<b>49,5</b>	<b>55,0</b>	<b>55,0</b>	<b>61,5</b>
		<b>D</b>	<b>77,5</b>	<b>84,0</b>	<b>84,0</b>	<b>103,5</b>
		<b>H</b>	<b>86,0</b>	<b>90,0</b>	<b>90,0</b>	<b>97,0</b>
	<b>NET WEIGHT   PESO NETTO</b>	<b>kg</b>	82,0	92,0	98,0	148,0
	<b>GROSS WEIGHT   PESO LORDO</b>	<b>kg</b>	91,0	103,0	109,0	180,0
	•				•	•
	•				•	•
	•				•	•

• AS STANDARD | DI SERIE    ◉ OPTIONAL | OPTIONAL



	RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE		
	SINGLE PHASE MONOFASE	MIXUP Var 15	MIXUP Var 20
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0      16,0
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0      56,0
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0      22,0
	Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0      36,0
	POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,75      0,75
		Hp	1,00      1,00
	FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60      50/60
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230      230
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	39,0      39,0
		D	67,0      67,0
		H	73,5      73,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	45,0      45,0
		D	76,0      76,0
		H	80,0      80,0
	NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	71,5      81,0
	GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	85,0      85,0
	TIMER TIMER		•      •
	WHEELS RUOTE		•      •
	SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•      •

• AS STANDARD | DI SERIE    ● OPTIONAL | OPTIONAL

	RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE		
	SINGLE PHASE MONOFASE	MIXUP Var 30	MIXUP Var 40
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0      32,0      40,0
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0      112,0      128,0
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0      41,0      48,0
	Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0      45,0      45,0
	POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10      1,10      1,50
		Hp	1,50      1,50      2,0
	FREQUENCY FREQUENZA	Hz	50/60      50/60      50/60
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	230      230      230
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	43,5      48,0      48,0
		D	75,0      81,5      80,0
		H	81,0      85,0      85,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5      55,0      55,0
		D	77,5      84,0      84,0
		H	86,0      90,0      90,0
	NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	95,0      114,0      108,0
	GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	103,0      121,0      129,0
	TIMER TIMER		•      •      •
	WHEELS RUOTE		•      •      •
	SPEED VARIATOR VARIATORE DI VELOCITÀ		•      •      •

• AS STANDARD | DI SERIE    ● OPTIONAL | OPTIONAL

# MIXATERH2O

# MIXUPTERH2O

## SPIRAL MIXERS

 VERSION WITH  
FIXED HEAD AND BOWL  
VERSIONE CON  
TESTA E VASCA FISSA

 VERSION WITH RISING TOP  
AND EXTRACTABLE BOWL  
VERSIONE CON TESTA  
RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

 THREE-PHASE  
TRIFASE

 TWO SPEEDS  
DUE VELOCITÀ

## OPTIONAL

 Special motors at 60Hz  
available on request

Disponibile motore  
con frequenza 60Hz

Verfügbar Motor mit  
einer Frequenz von 60Hz

Disponible moteur  
avec fréquence 60Hz

Disponible motor  
con frecuencia 60Hz

Возможный двигатель  
с частотой 60Гц



## SIZE COMPARISON

### CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA  
h 170



MIXA TER H2O 15  
h 725  
MIXUP TER H2O 15  
h 735

MIXA TER H2O 20  
h 725  
MIXUP TER H2O 20  
h 735

MIXA TER H2O 30  
h 81  
MIXUP TER H2O 30  
h 81

MIXA TER H2O 40  
h 85  
MIXUP TER H2O 40  
h 85

MIXA TER H2O 50  
h 85  
MIXUP TER H2O 50  
h 85

MIXA TER H2O 60  
h 91,5

 kg 12

 kg 16

 kg 24

 kg 32

 kg 40

 kg 48

## DOUBLE-SPEED

 EN H2O spiral mixers are powerful,  
fast and reliable, specifically designed  
for the preparation of high-hydration  
dough.

 IT Le impastatrici a spirale H2O  
sono potenti, veloci e affidabili, pensate  
appositamente per la preparazione  
di impasti ad alta idratazione.

 DE Die Spiralteigknetmaschinen H2O  
sind leistungsstark, schnell und zuverlässig  
und wurden speziell für die Zubereitung  
von Teigen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt  
entwickelt.

 FR Les pétrins à spirale H2O sont  
puissants, rapides et fiables, spécialement  
conçus pour la préparation de pâtes  
à haute hydratation.

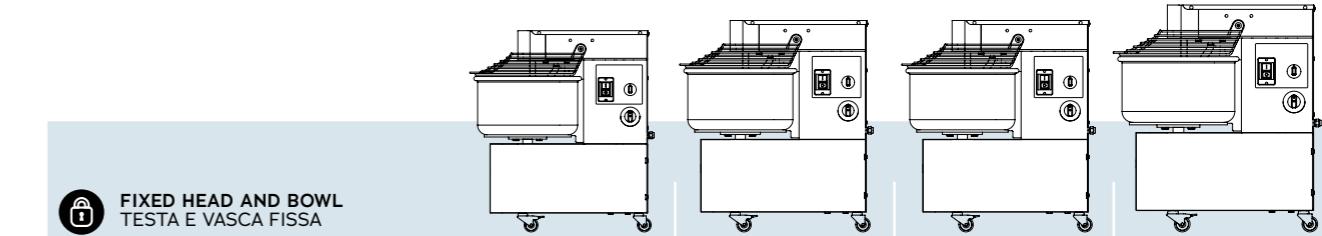




**FIXED HEAD AND BOWL**  
TESTA E VASCA FISSA

THREE-PHASE TRIFASE	MIXA Ter H2O 15	MIXA Ter H2O 20	
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0	16,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0	56,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0	22,0
Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0	36,0
<b>POWER (SPEED 1)</b> POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,75	0,75
	Hp	1,00	1,00
<b>POWER (SPEED 2)</b> POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
	Hp	1,00	1,50
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	38,5	38,5
	D cm	67,0	67,0
	H cm	72,5	72,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	45,0	45,0
	D cm	76,0	76,0
	H cm	80,0	80,0
NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	59,0	62,0
GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	67,0	70,0
TIMER		•	•
WHEELS RUOTE		•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITA		•	•

• AS STANDARD | DI SERIE    OPTIONAL | OPTIONAL



**FIXED HEAD AND BOWL**  
TESTA E VASCA FISSA

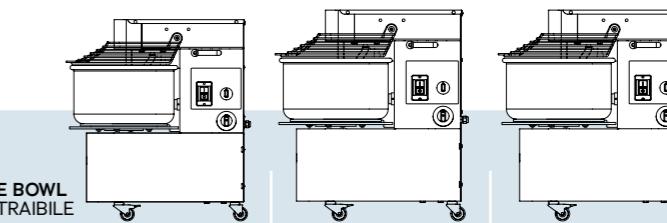
THREE-PHASE TRIFASE	MIXA Ter H2O 30	MIXA Ter H2O 40	MIXA Ter H2O 50	MIXA Ter H2O 60	
DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0	32,0	40,0	48,0
DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
<b>POWER (SPEED 1)</b> POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10	1,10	1,50	1,80
	Hp	1,50	1,50	2,0	2,50
<b>POWER (SPEED 2)</b> POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
	Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400	400	400	400
MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	43,5	48,0	48,0	53,5
	D cm	75,0	82,0	80,5	96,0
	H cm	81,0	85,0	85,0	91,5
PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5	55,0	55,0	61,5
	D cm	77,5	84,0	84,0	103,5
	H cm	86,0	90,0	90,0	97,0
NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	91,0	103,0	109,0	180,0
TIMER		•	•	•	•
WHEELS RUOTE		•	•	•	•
TWO SPEEDS DUE VELOCITA		•	•	•	•

• AS STANDARD | DI SERIE    OPTIONAL | OPTIONAL



		MIXUP Ter H2O 15	MIXUP Ter H2O 20
	RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE		
	THREE-PHASE TRIFASE		
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	12,0
			16,0
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	48,0
			56,0
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	16,0
			22,0
	Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	32,0
			36,0
	POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	0,75
		Hp	1,00
			1,00
	POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	0,75 - 1,10
		Hp	1,00
			1,50
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400
			400
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	39,0
		D	67,0
		H	73,5
			73,5
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	45,0
		D	76,0
		H	80,0
			80,0
	NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	71,5
			81,0
	GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	85,0
			85,0
	TIMER TIMER		•
	WHEELS RUOTE		•
	TWO SPEEDS DUE VELOCITA'		•

• AS STANDARD | DI SERIE    ● OPTIONAL | OPTIONAL



	MIXUP Ter H2O 30	MIXUP Ter H2O 40	MIXUP Ter H2O 50
	RISING TOP AND EXTRACTABLE BOWL TESTA RIBALTABLE E VASCA ESTRAIBILE		
	THREE-PHASE TRIFASE		
	DOUGH WEIGH PESO PASTA	kg	24,0
			32,0
			40,0
	DOUGH/HOUR IMPASTO ORA	kg	88,0
			112,0
			128,0
	CAPACITY CAPACITÀ	Lt	32,0
			41,0
			48,0
	Ø BOWL DIAMETER DIAMETRO VASCA	cm	40,0
			45,0
			45,0
	POWER (SPEED 1) POTENZA (VELOCITÀ 1)	kW	1,10
		Hp	1,50
			1,50
	POWER (SPEED 2) POTENZA (VELOCITÀ 2)	kW	1,30 - 1,70
		Hp	1,75
			2,30
			2,00
	POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE	volt	400
			400
	MACHINE SIZES DIMENSIONI MACCHINA	W cm	43,5
		D	75,0
		H	81,0
			85,0
			85,0
	PACKING DIMENSIONS DIMENSIONI IMBALLO	W cm	49,5
		D	77,5
		H	86,0
			90,0
			90,0
	NET WEIGHT   PESO NETTO	kg	95,0
			114,0
	GROSS WEIGHT   PESO LORDO	kg	103,0
			121,0
			129,0
	TIMER TIMER		•
	WHEELS RUOTE		•
	TWO SPEEDS DUE VELOCITA'		•

• AS STANDARD | DI SERIE    ● OPTIONAL | OPTIONAL



## FORK MIXERS

VERSION WITH  
FIXED HEAD AND BOWL  
VERSIONE CON  
TESTA E VASCA FISSA

THREE-PHASE  
TRIFASE



Rising safety grid  
Griglia di sicurezza ribaltabile  
Klapptbares Sicherheitsgitter  
Grille de sécurité amovible  
Rejilla de seguridad plegable  
Зашитная откидная решетка



The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel

La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox

The gearbox is made of oil bath gearmotor  
Il sistema di trasmissione è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio

Das Getriebesystem ist mit einem OIbad-Getriebemotor ausgestattet  
Le système de transmission est réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile

El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite  
Привод с редукторным двигателем в масляной ванне

Wanne, Spirale, zentraler Knethaken und Schutzgitter sind aus Edelstahl

La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox

La cubeta, la espiral, la varera central y la rejilla de protección son de acero inox

Чаша, спираль, центральный стержень и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали



Two speeds motor available on request  
Su richiesta, con motore trifase a 2 velocità  
Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses  
На заказ возможна поставка тестомеса с трехфазным 2-скоростным двигателем

Auf Anfrage mit 2-stufigem Drehstrommotor  
Su richiesta, con motore trifase a 2 velocità  
Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses  
На заказ возможна поставка тестомеса с трехфазным 2-скоростным двигателем

A pedido, con motor trifásico de 2 velocidades  
Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses  
На заказ возможна поставка тестомеса с трехфазным 2-скоростным двигателем

### OPTIONAL

Special motors at 60Hz available on request  
Disponibile motore con frequenza 60Hz

Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
Disponible moteur avec fréquence 60Hz

Disponible motor con frecuencia 60Hz  
Возможный двигатель с частотой 60Гц



Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
Disponible moteur avec fréquence 60Hz

Disponible motor con frecuencia 60Hz  
Возможный двигатель с частотой 60Гц



El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite  
Привод с редукторным двигателем в масляной ванне



**EN** Hostek fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304.  
Drive system with gearmotor in oil bath.

**FR** Les pétrins à fourche Hostek permettent d'obtenir des pâtes parfaitement mélangées et rapidement. Appareil idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont équipés d'une cuve, d'un arbre de transmission et d'une fourche en acier inox AISI 304. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile.

**IT** Le impastatrici a forcella Hostek consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi. Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox AISI 304. Sistema di trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

**ES** Las mezcladoras de horquilla Hostek permite obtener rápidamente amasijos perfectamente amalgamados. Instrumento ideal para los profesionales de la pizza, pastelería y panificación, las mezcladoras de horquilla disponen de tina, eje de transmisión y horquilla de acero inox AISI 304. Sistema de transmisión con motorreductor por baño de aceite.

**DE** Die Gabelteigknetmaschinen von Hostek ermöglichen die Erzielung perfekter Teigmischungen in kurzer Zeit. Die Gabelteigknetmaschinen sind mit Wanne, Getriebewelle und Gabel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet und eignen sich ideal für den Einsatz in Pizzerien, Konditoreien und Bäckereien. Getriebesystem mit Ölbad-Getriebemotor.

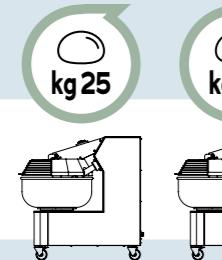
**RU** Вилочные тестомесы от Hostek позволяют получить совершенно однородное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный прибор для профессиональных пиццамейкеров, для кондитерских и хлебопекарен. Вилочные тестомесы оснащены чашей, передаточным валом и вилкой из нержавеющей стали AISI 304. Привод с редукторным двигателем в масляной ванне.

### SIZE COMPARISON CONFRONTO DIMENSIONI

CHEF + PIZZA  
h 170



ITF 25  
h 875



ITF 35  
h 875





## » DOUBLE-SPEED

**EN** Hostek fork mixers, can be ordered with a double-speed motor to further increase the performance of the device and guarantee perfectly mixed doughs.

**IT** Le impastatrici a forcella Hostek, possono essere ordinate con un motore a doppia velocità, così da aumentare ancora di più le prestazioni del dispositivo e garantire impasti perfettamente amalgamati.

**DE** Die Gabelteigknetmaschinen von Hostek mit einem Motor mit doppelter Drehzahl bestellt werden, um die Leistung weiter zu erhöhen und perfekt vermischt Teige zu garantieren.

	<b>FIXED HEAD AND BOWL</b> TESTA E VASCA FISSA		<b>THREE-PHASE</b> TRIFASE	<b>ITF 25</b>	<b>ITF 35</b>
	<b>DOUGH WEIGH</b> PESO PASTA	<b>kg</b>	25,0	35,0	
	<b>DOUGH/HOUR</b> IMPASTO ORA	<b>kg</b>	75,0	105,0	
	<b>CAPACITY</b> CAPACITÀ	<b>Lt</b>	30,0	40,0	
	<b>Ø BOWL DIAMETER</b> DIAMETRO VASCA	<b>cm</b>	50,0	56,4	
	<b>POWER (SPEED 1)</b> POTENZA (VELOCITÀ 1)	<b>kW</b>	1,10	1,10	
		<b>Hp</b>	1,50	1,50	
	<b>POWER (SPEED 2)</b> POTENZA (VELOCITÀ 2)	<b>kW</b>	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10	
		<b>Hp</b>	1,00 - 1,50	1,00 - 1,50	
	<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE	<b>volt</b>	400	400	
	<b>MACHINE SIZES</b> DIMENSIONI MACCHINA		<b>cm</b>	<b>52,5</b> <b>90,0</b> <b>87,5</b>	<b>59,0</b> <b>93,0</b> <b>87,5</b>
	<b>PACKING DIMENSIONS</b> DIMENSIONI IMBALLO		<b>cm</b>	107,0 107,0 77,0	107,0 107,0 77,0
	<b>NET WEIGHT</b>   PESO NETTO	<b>kg</b>	165,0	165,0	
	<b>GROSS WEIGHT</b>   PESO LORDO	<b>kg</b>	197,0	197,0	
	<b>TIMER</b> TIMER		•	•	
	<b>WHEELS</b> RUOTE		•	•	
	<b>TWO SPEEDS</b> DUE VELOCITÀ		○	○	

● AS STANDARD | DI SERIE   ○ OPTIONAL | OPTIONAL

# GENERAL TERMS OF SALE

## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

**EN PRICE LIST:** the price list is expressed in Euro (VAT excluded), cancels and replaces all previous editions and may be modified at any time, without prior notice, at the sole discretion of the Producer.

**PAYMENT:** payment must be made in accordance with the conditions agreed and stated in the order confirmation. No exception of any kind or type, not even for evident and proven defects or irregularities in the goods sold, can authorise the purchaser to avoid or delay payment of invoices. At the first unpaid or delayed payment of an instalment as agreed in the contract, the purchaser may automatically lose the benefit of the term and the seller may proceed at its own irrevocable choice to recover the unpaid amount or the entire remaining difference. In the case of deferred payment or any other method of payment, the costs charged to the company by the credit institution shall be charged to the purchaser. In the event of delayed payment, interest for late payment and bank charges shall be charged in accordance with the law.

**DELIVERY:** the delivery period starts upon receipt of payment.

**ORDERS:** to avoid mistakes or misunderstandings, which may occur during a telephone conversation, orders and deliveries will not be effected but in the presence of a written order. In the case that, for reasons of urgency, the telephonic order is not followed by a written confirmation, no returns will not be accepted. Every order is irrevocable by the purchaser. The Producer reserves the right to give written acceptance. Any customer request or verbal agreement with representatives of the seller will not be valid unless confirmed in writing by the same. Delivery dates indicated on the order confirmation are indicative and not binding and are subject to variations and/or extraordinary events beyond the control of the Producer. If the customer fails to collect the goods within 30 days from the deadline specified in the order, the seller may cancel the sales contract.

**TRANSPORT:** Delivery Terms mentioned on all our documents refer to INCOTERMS 2010®. The goods travel at the risk of the purchaser. Any complaints about the defective condition of the equipment must be made to the carrier when accepting the goods. The complaint is only valid if made within 8 (eight) days of receipt of the goods.

**PACKING:** the packaging is included in the price.

**MOTORS AND INSTALLATIONS:** the price refers to equipment with motor power and voltage used in the European Community. Motor with special voltages or frequency are available on request.

**WARRANTY:** all parts of the equipment, electrical parts excluded, have 12 months of warranty from the date of our invoice only if the defects are due to the construction. Warranty does not cover any repairs due to wear and tear resulting from use, poor maintenance, inexperience, manipulation, or modifications made by the purchaser. Requests for spare parts under warranty must be made in writing. Parts replaced under warranty will be invoiced in any case; upon receipt of the parts to be replaced, which must be returned carriage free, a regular credit note will be issued. The guarantee does not cover the replacement of equipment and labour costs for spare parts and any other incidental expenses. All obligations of the manufacturer to compensate for direct or indirect damages resulting from the non-functioning of the machine are expressly excluded.

**TEST:** before delivery, the equipment is tested in the Producer's workshops. Components, technical data and characteristics might be modified at any moment.

**TECHNICAL DATA:** the description and designs are only for information, is forbidden to copy, transfer or show them to third parties; weights and measures are always approximate. The manufacturer reserves his right to make any modifications in the specifications without any notice.

**DEROGATIONS AND ADDITIONAL CONDITIONS:** any possible derogation to the above-mentioned terms of supply, which is stated among the parties by mutual consent, must be put in writing and strictly limited to what will be agreed. This derogation will never include amendments also of the remaining terms of sale, which will remain the same, where there is no specific contrary agreement.

**PLACE OF JURISDICTION:** for any dispute upon this sale, the parties recognize the sole competence of the Court of Law of Pordenone. The mentioned competence cannot be derogated, not even with the issue of drafts, acceptances, bills of exchange, domiciled by the purchaser.

**IT LISTINO PREZZI:** il listino di vendita è espresso in Euro (I.V.A esclusa), annulla e sostituisce tutte le precedenti edizioni e potrà essere modificato in qualsiasi momento, senza preavviso, ad insindacabile giudizio del Produttore.

**PAGAMENTO:** il pagamento dovrà avvenire in conformità alle condizioni concordate ed indicate nella conferma d'ordine. Nessuna eccezione di nessun genere e specie, neppure per palesi ed accertati vizi difetti o irregolarità della merce venduta, potrà autorizzare il compratore ad esimersi o ritardare il pagamento delle fatture. Al primo mancato o ritardato pagamento di una rata convenuta nel contratto, l'acquirente può perdere automaticamente il beneficio del termine e la venditrice può agire alternativamente a sua insindacabile scelta per il recupero della somma non pagata o per l'intera differenza residua. Nel caso di pagamento differente con RIBA o altro metodo di pagamento, verranno conteggiate a carico del compratore le spese addebitate all'azienda dall'Istituto di credito. In caso di ritardato pagamento, verranno applicati interessi di mora previsti per legge e addebitate le spese bancarie sostenute.

**CONSEGNA:** il termine di consegna decorre dall'avvenuto pagamento.

**ORDINANTE:** in considerazione degli errori od incomprensioni che derivano dalla trasmissione telefonica degli ordinativi, non saranno effettuate spedizioni se non in presenza di ordine scritto. Nell'eventualità che, per motivi d'urgenza, l'ordinativo telefonico non sia seguito da conferma scritta, non saranno accettati resi. Ogni ordinazione è irrevocabile da parte del committente. Il Produttore si riserva obbligo di dare l'accettazione scritta. Qualunque richiesta del cliente o suo accordo verbale con rappresentanti della venditrice non saranno validi se non confermati per iscritto dalla stessa. Le date di consegna indicate sulla conferma d'ordine sono da intendersi come indicative e non vincolanti e sono subordinate alle variazioni e/o eventi straordinari indipendenti dal Produttore. Ove il cliente non proceda al ritiro della merce entro 30 gg dalla scadenza del termine indicato nell'ordine, il venditore potrà far dichiarar risolto il contratto di vendita.

**TRASPORTO:** i termini di consegna menzionati in tutti i documenti fanno riferimento agli INCOTERMS 2010®. la merce viaggia a rischio del committente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Il reclamo è valido se fatto entro 8 (otto) giorni dal ricevimento della merce.

**IMBALLO:** l'imballo è incluso nel prezzo.

**MOTORI E IMPIANTI:** i prezzi sono intesi per macchine con motore a potenza e voltaggio utilizzati nell'ambito della comunità europea. Motori con voltaggi o frequenze speciali sono disponibili su richiesta.

**GARANZIA:** tutte le parti che compongono le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di mesi 12 dalla data della nostra fattura, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. Sono escluse dalla garanzia le eventuali riparazioni dovute al logoramento proveniente dall'uso, dalla cattiva manutenzione, dalla imperizia, manomissioni o modifiche apportate dall'acquirente. Le richieste di parti di ricambio in garanzia devono obbligatoriamente pervenire in forma scritta. Le spedizioni dei pezzi in oggetto avverranno in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; a ricevimento dei componenti da sostituire, che dovranno essere resi in porto franco, si provvederà ad emettere regolare nota di accredito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura e le spese di manodopera per i ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria. Resta esplicitamente escluso ogni obbligo da parte della fornitrice di risarcimento di danni diretti o indiretti derivanti dal non funzionamento della macchina.

**COLLAUDO:** prima della spedizione le macchine e/o gli impianti vengono collaudati presso le officine del Produttore. Componenti, dati tecnici e caratteristiche potranno subire delle variazioni in qualsiasi momento.

**DATI TECNICI:** Le descrizioni ed i disegni sono solo informativi. È vietato estrarre copia, fare cessione o darli in visione a terzi. Le indicazioni di peso e di misure sono sempre approssimate. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

**DEROGHE E NOVAZIONI:** qualsiasi eventuale deroga alle sopradette condizioni generali di fornitura, che venisse stabilita fra le parti di pieno accordo, dovrà essere convenuta per iscritto e resterà strettamente limitata a quanto si converrà in modo specifico e non implicherà mai novazioni anche delle rimanenti condizioni generali, le quali tutte rimarranno ferme, ove manchi una esplicita pattuizione in contrario.

**FORO COMPETENTE:** per qualsiasi controversia relativa alla presente vendita, le parti riconoscono l'esclusiva competenza del Foro Giudiziario di Pordenone. Detta competenza non è derogabile neppure con l'emissione di tratte, accettazioni, effetti cambiari, domiciliati presso l'acquirente.

# ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

**DE PREISLISTE:** Die Preisliste ist in Euro (MwSt. Ausgeschlossen) ausgedrückt, annuliert und ersetzt alle vorherigen Ausgaben und kann jederzeit ohne Vorankündigung und nach unanfechtbarer Meinung von der Hersteller geändert werden.

**BEZAHLUNG:** Die Bezahlung muss nach den vereinbarten und angegebenen Bedingungen auf der Autragbestätigung erfolgen. Keine Ausnahme von irgendeiner Art kann dem Käufer nicht für offensichtliche und fest-gestellte Fehler, Mängel oder Unregelmäßigkeit der verkauften Ware erlaube sich die Bezahlung der Rechnungen zu befreien oder sie zu entziehen. Bei der ersten ausbleibenden oder verspäteten Zahlung einer vertraglich vereinbarten Rate kann der Käufer automatisch den Vorteil der Frist verlieren, und die Verkäuferin kann alternativ zur Einziehung des unbezahlten Betrages oder der gesamten verbleibenden Differenz nach ihrer unanfechtbaren Wahl handeln.

Bei Zahlungsverzug fallen gesetzliche Verzugszinsen an und die anfallenden Bankgebühren werden in Rechnung gestellt.

**LIEFERUNG:** Die Lieferzeit beginn nach Erhalt der Zahlung.

**AUFTRAGgeber:** in anberacht der Fehler oder Unverstehnis, welche durch Telefongespräche gemacht werden konnten, werden Sedungen wenigstens in Anwesenheit von einer schriftlichen Auftragsbestätigung nicht verschickt sein. Für den Fall aus dringenden Gründen, dass Bestellung von einer schriftlichen Austragsbestätigung gefolgt wird, werden die unverkauften Waren nicht akzeptiert. Jede Bestellung ist von Seiten des Auftraggebers unwiderruflich. Das Hersteller behält sich Vor, eine schriftliche Akzeptation zu senden. Irgendeine Anfrage oder verbales Abkommen der Kunden mit dem Verkäufer sind ungültig, wenn keine schriftliche Bestätigung von der Firma vorlegt. Die in der Auftragsbestätigung angegebenen Liefertermine sind unverbindliche Richtwerte und unterliegen Änderungen und/oder außergewöhnlichen Ereignissen, die unabhängig von der Hersteller sind. Wenn der Kunde die Ware nicht innerhalb von 30 Tagen nach Ablauf der in der Bestellung angegebenen Frist abholt, kann der Verkäufer den Kaufvertrag auflösen.

**VERSAND:** Die in allen Dokumenten genannten Lieferfristen beziehen sich auf die INCOTERMS 2010.

Der Transport der Ware ist auf Risiko des Auftraggebers. Eventuelle Beanstandungen in Bezug auf den fehlehaften Stand der Ware müssen dem Transporteur mitgeteilt werden, wenn die Ware akzeptiert wird. Die Reklamierung ist nur gültig, wenn sie innerhalb 8 Tagen nach dem Empfang der Ware vorgezogen wird.

**VERPACKUNG:** die verpackungskosten sind in dem Preis der Geräte einschließlich.

**MOTOREN UND ANLAGEN:** es versteht sich, daß die Preise für Maschinen mit Leistungsmotoren und von EG gebrauchter Anschlussgrä ausgedrückt sind. Motoren mit speziellen Spannungen oder Frequenzen sind auf Anfrage erhältlich.

**GARANTIE:** alle Teile die Maschine sind in Garantie für 12 Monate vom Rechnung Datum, mit Ausnahme von elektrischen Teile, wenn die Mängel auf Baufehler zurückzuführen sind. Von der Garantie sind die möglichen Reparaturen ausgeschlossen, welche durch Zerrüttung wegen Gebrauchs, falscher Wartung, Unerfahrung, Schäden oder vom Erwerber verlangter Veränderungen hervorgerufen sind. Die Versand von allen Teile im Gegenstand werden sein liefern nachnahme. Die Bestellung der Ersatzteile unter Garantie müssen schriftlich sein; die Lieferung wird ab Werk sein; wir können die Rückgabe der ersetzen Garantiestücke bitten. Die im Rahmen der Garantie ersetzen Teile werden in Rechnung gestellt. Nach Erhalt der zu ersetzen Komponenten, die frankiert zurückgegeben werden müssen, wird eine regelmäßige Gutschrift ausgestellt. Die Garantie bezieht keine Ersatzung der Apparatur oder Arbeitskosten für Ersatzteile und irgendwelche andere Nebenausgabe. Es ist deutlich, daß jede Verpflichtung für die Entschädigung von direkten oder indirekten Schäden wegen der Untüchtigkeit der Maschine abgelehnt sind.

**PRÜFUNG:** Vor der Versendung werden die Maschinen und/oder die Anlagen bei der Wekstätten von Hersteller geprüft. Bauelemente, technische Daten und Kennzeichen können Veränderungen jederzeit erfahren.

**TECHNISCHE DATEN:** die Beschreibungen und die Zeichnungen sind rein unterrichtend. Es ist verboten, sie zu kopieren, Abtretung zu machen oder sie Dritten weiterzugeben. Die Gewichts- und Massangaben sind immer ungefähr. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauverahnndehrung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

**VERTRAGSABWEICHUNGEN UND ERNEUERUNGEN:** jede eventuelle Abweichung von den o.g. allgemeinen Lieferbedingungen, die zwischen den Parteien mit gemeinem Abkommen abgemacht wird, muß schriftlich bestimmt weden. Sie wird fest beschreint, auf was spezifisch in Einklang gebracht wird, und sie wird Erneuerungen auch von übrigen allgemeinen bedingungen nie verwischen, welche so bleiben, wenn es kein gegenteiliges Abkommen gibt.

**GERICHTSSTAND:** für irgendeinen Streit bezüglich auf den vorliegenden Verkauf erkennen die Parteien die exklusive Kompetenz vom Gericht in Pordenone an. Die genannte Kompetenz kann nicht einmal mit Erteilung von Tratten, Akzeptieren, Wechselgültigkeiten verändert weden, beim Erwerber ansässig sind.

**FR LISTE DE PRIX :** la liste de prix est exprimée en euro (TVA exclue), annule et remplace toutes les éditions précédentes et pourra être modifiée à tout moment, sans avis préalable, à la seule discréton du producteur.

**PAIEMENT :** le paiement sera effectué aux conditions convenues et indiquées dans la confirmation de commande. Aucune exception de toute sorte, même pour des défauts ou irrégularités évidents et constatés des marchandises vendues, n'autorise l'acheteur à renoncer au paiement des factures ou à le retarder. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discréton pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. Au premier défaut ou retard de paiement d'une échéance convenue dans le contrat, l'acheteur peut perdre automatiquement le bénéfice du terme et le vendeur peut agir alternativement à sa discréton pour récupérer le montant impayé ou la totalité de la différence restante. En cas de paiement différé ou autre mode de paiement, les frais facturés à la société par l'établissement bancaire sont à charge de l'acheteur. En cas de retard de paiement, des intérêts moratoires prévus par la loi seront facturés et les frais bancaires éventuels seront débités.

**LIVRAISON :** le délai de livraison prend effet sur réception du paiement.

**COMMANDES :** Compte tenu des erreurs ou des malentendus résultant de la réception des commandes par téléphone, aucune expédition ne sera effectuée si la commande n'est pas confirmée par écrit. Au cas où, pour des raisons d'urgence, la commande téléphonique n'est pas suivie d'une confirmation écrite, aucun retour ne sera accepté. Toute commande est irrévocable de la part de l'acheteur. Le producteur se réserve le droit de donner une acceptation écrite. Toute demande du client ou tout accord verbal avec les représentants de la société vendeuse ne sera valable que s'il est confirmé par écrit par cette dernière. Les délais de livraison indiqués sur la confirmation de la commande doivent être considérés comme indicatifs et non impératifs et sont sujets à des variations et/ou à des événements extraordinaires indépendants de la société productrice.

Si le client ne collecte pas les marchandises dans les 30 jours suivant la date indiquée dans la commande, le vendeur peut annuler le contrat de vente.

**TRANSPORT :** Les conditions de livraison mentionnées dans tous les documents se réfèrent aux INCOTERMS 2010®. Les marchandises voyagent au risque de l'acheteur. Toute réclamation concernant l'état défectueux du matériel doit être adressée au transporteur lors de l'acceptation des

marchandises. La réclamation est valable si elle est formulée dans les 8 (huit) jours suivant la réception des marchandises.

**EMBALLAGE :** l'emballage est inclus dans le prix.

**MOTEURS ET INSTALLATIONS :** les prix correspondent à des équipements dont la puissance et la tension du moteur sont utilisées au sein de la Communauté Européenne. Sur demande, des moteurs avec des tensions ou des fréquences spéciales sont disponibles.

**GARANTIE :** toutes les parties des équipements, à l'exclusion des parties électriques, sont couvertes par une garantie de 12 mois à compter de la date de notre facture, à condition que les défauts soient dus à la construction. Sont exclus de la garantie les réparations dues à l'usure résultant de l'utilisation, d'un mauvais entretien, d'une manipulation ou d'une modification effectuée par l'acheteur. Les demandes de pièces de remplacement dans le cadre de la garantie doivent être formulées par écrit. Ces pièces sont expédiées en port dû. Les pièces remplacées dans le cadre de la garantie sont en tout cas facturées ; à la réception des pièces à remplacer, qui doivent être renvoyées franco de port, un avoir est régulièrement émis.

La garantie ne couvre pas le remplacement des équipements ni les frais de main-d'œuvre pour les pièces de remplacement et tous les autres frais accessoires. Toute obligation du fournisseur de réparer les dommages directs ou indirects résultant du non-fonctionnement de la machine est expressément exclue.

**ESSAI :** avant l'expédition, les équipements et/ou les installations sont testées dans les laboratoires de la société productrice. Les composants, les données techniques et les caractéristiques peuvent être modifiés à tout moment.

**DONNÉES TECHNIQUES :** Les descriptions et les dessins sont fournis exclusivement à titre d'information. Il est interdit d'en faire des copies, de les transférer ou de les remettre à des tiers. Les indications de poids et les mesures sont toujours approximatives. Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles sans préavis.

**DÉROGATIONS ET RENOUVELLEMENTS :** toute dérogation aux conditions générales de fourniture susmentionnées, convienne entre les parties d'un commun accord, devra être convienne par écrit et sera strictement limitée à ce qui est spécifiquement convenu et n'impliquera jamais de dérogation aux autres conditions générales, qui resteront incontournables sauf accord contraire explicite.

**TRIBUNAL COMPETENT :** pour tout litige relatif à la présente vente, les parties reconnaissent la compétence exclusive du Tribunal de Pordenone. Cette compétence ne peut être dérogée même par l'émission de traites, d'acceptations, de billets à ordre auprès de l'acheteur.

ICONS LEGEND	M	MECHANICAL	D	DIGITAL
LEGENDA ICONS LEGENDE SYMBOLE LÉGENDE ICÔNES LEYENDA ICONOS ЛЕНДА ИКОН	M	MECCANICO MECHANISCHE МЕЧАНИQUE MECANICO МЕХАНИКА	D	DIGITALE DIGITAL EN NUMÉRIQUE DIGITAL ДИГИТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ
	CHAMBERS	40X60 CM TRAY TEGLIA 40X60 CM PRÄNNE 40X60 CM PLAQUE 40X60 CM BANDEJA 40X60 CM ПРОТВИНА 40X60 CM	40x60	RAILS FOR GASTRONORM-GN PANS GUIDE PER TEGLINE GASTRONORM GN FÜHRUNGSSCHENKEN FÜR GASTRONORM-GN BLECH GUIDES POUR LA PLATES GASTRONORM-GN GUÍAS PARA BANDEJAS GASTRONORM-GN НАГРАДАЩИЕ ДЛЯ GASTRONORM-GN
	PIZZE	PIZZA DIAMETER DIAMETRO PIZZA DIAZMETR PIZZA DIÁMETRO DE LA PIZZA ДИАМЕТР ПИЦЦЫ	PIZZA DIAMETER	WORKING TEMPERATURE TEMPERATURA DESERZIO ARBEITstemperatur TEMPERATURE DE TRAVAIL TEMPERATURA DE EJERCICIO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	POWER	POTENZA RESISTENZA CIELO POTENZA HEIZLEISTUNG PUISSEANCE POTENCIA МОЩНОСТЬ	TOP HEATING ELEMENT POWER	BOTTOM HEATING ELEMENT POWER POTENZA RESISTENZA PLAFOND OBEN HEIZELEMENTLEISTUNG ПУССАНСЕ РЕЗИСТЕНСА ПЛАФОНД ПОТЕНЦИА РЕЗИСТЕНСА ТЕЧНО МОЩНОСТЬ НИЖНИХ ТЭНОВ
	POWER SUPPLY	ASSORBIMENTO MONOPHASÉ ALIMENTAZIONE ANSLUSS ALIMENTATION ALIMENTACIÓN НАПРАВЛЕНИЕ	ELECTRICAL ABSORPTION SINGLE PHASE	ELECTRICAL ABSORPTION THREE PHASE ASSORBIMENTO TRIFASE DREHSTROMENTNAHMEN ABSORPTION ÉLECTRIQUE TRIPHASÉ ABSORCIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОЛУЧЕНИЕ ОДНОФАЗНОЕ
	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSION ESTERNA DIMENSION INTERNA INNENABMESSUNGEN DIM. EXTERIURES MEDIDAS INTERNAS ВНУТРЕННЕЕ ГАБАРИТЫ	EXTERNAL DIMENSIONS	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSION IMBALLO AUßENABMESSUNGEN DIM. EXTERIORES MEDIDAS EXTERNAS ВНЕШНИЕ ГАБАРИТЫ
	NET WEIGHT	PESO NETTO PESO NETTO NETTOGEWICHT POIDS NET PESO NETO ВЕС БРУТО	GROSS WEIGHT	GROSS WEIGHT PESO LORDO BRUTTOGEWICHT POIDS BRUT PESO BRUTO ВЕС БРУТО
	INTERNAL LIGHT	LUCE INTERNA INNENLICHT LUMIÈRE D'INTÉRIEUR LUZ INTERNA ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА	12V TRANSFORMER AND LAMP HOLDER	REFRACTORY STONE HOB PIANO DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA BACKFLÄCHE AUS FEUERFESTEM STEIN PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE REFRACTAIRE ПОДИУМ СОСКОНОМ ИЗ ПЕСЧАНОГО КАМНЯ
	TIMER	TIMER MINUTEUR MINUTER TEMPORIZADOR ТАЙМЕР	STEAM GENERATOR	VENTILATED CHAMBER CAMERA VENTILATA BELÜFTET KAMMER CHAMBRE VENTILÉE CÁMARA VENTILADA ВЕНТИЛЮИРУЕМАЯ КАМЕРА
	GAS CONSUMPTION	CONSUMO GAS VERBRAUCH CONSOMMATION DE GAZ CONSUMO DE GAS РАСХОД ГАЗА	WINDPROOF CHIMNEY	EXHAUSTER CONNECTION FOR STACKABLE GAS OVENS RACCORDO PER FORNI A GAS DA SOVRAPPORRE KAMMANSCHLÜSS FÜR AUFSETZGÄSEN RACCORD POUR FOURE À GAZ À SUPERPOSER EMPALME PARA HORNO DE GAS APLICABLES ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОХОДА ДЛЯ ШТАБЕЛЮРУЕМЫХ ГЕБІ
	REFRACTORY STONES MODEL	MODELLO REFRATTARI FEUERFESTES MODELL MODÈLE REFRACTAIRE MODÉLO REFRACTARIO ОПУХЛЯЮЩЕГО КАМНЯ	OVEN MODEL	PROVING CHAMBERS MODEL MODELLO CELLA DI LEVITAZIONE GÄRSCHRANK MODELL MODÈLE ETUVE DE FERMENTATION MODÉLO CELDA DE LEUDADO МОДЕЛЬ РАССТОЕЧНОГО ШАКА
	SPACE BETWEEN TRAYS	SPAZIO TRA LE TEGLIE ABSTAND DER BLECHÉ ESPACE ENTRE LES PLAQUES ESPACIO ENTRE LAS BANDEJAS РАСТОЯНИЕ МЕЖДУ ПРОТВИНАМИ	WATER TRAY	STAND MODEL MODELLO SUPPORTO DAS BACKOFENGESTELL MODELL MODÈLE SUPPORT DU FOUR МОДЕЛЬ СООРТИДЕ ХОНО МОДЕЛЬ ПОДСТАВКИ
	PAINTED IRON	FERRO VERNICIATO LACKERTEM STAHL FER PEINT HIERRO PINTADO ОКРАИНЕННОЕ ЖЕЛЕЗО	CASTORS SET	HOOD MODEL MODELLO CAPPA ABZUGSHAUBE MODELL МОДЕЛЬ ХОДОВЫХ КОЛЕС МОДЕЛЬ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
	FLOW RATE	PORTATA PORTEE ALCANCE FLUSS СКОРОСТЬ ПОТОКА	SMOKE CONDENSATION	HOOD MODEL MODELLO CAPPA ABZUGSHAUBE MODELL МОДЕЛЬ ХОДОВЫХ КОЛЕС МОДЕЛЬ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА
	DOUGH/HOUR	IMPASTO ORA TEIG / STUNDE PÂTE / HEURE MASA / HORA ПРОДОВОДИТЕЛЬСТВО В ЧАС	CAPACITY	ELECTRIC FOOT PEDAL PEDALE ELETTRICO ELEKTRISCHES PEDAL PEDALE ÉLECTRIQUE ПЕДАЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕДАЛЬ
	SPEED CONTROLLER	REGOLATORE DI VELOCITÀ DREHZAHLEGLEL RÉGULATEUR DE VITESSE REGULADOR DE VELOCIDAD РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ	SECOND SPEED	BOWL DIAMETER CAPACITY FASUNGSVERMÖGEN CAPACITE CAPACIDAD ВЧЕСТИМОСТЬ
				FREQUENCY FREQUENZA FREQUENZ FREQUENCE RECUCIA ЧАСТОТА

● AS STANDARD | DI SERIE   ● OPTIONAL | OPTIONAL



**HOSTEK**

**HOSTEK**  
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy  
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878  
[info@hostekitalia.com](mailto:info@hostekitalia.com) - [www.hostekitalia.com](http://www.hostekitalia.com)