

The background of the entire image is a complex, curved metal structure made of many parallel bars, resembling a large industrial fan or a modern architectural element. In the bottom left corner, there is a close-up of a control panel for a machine. The panel is white and grey and features several controls: a green emergency stop button with a square symbol, a black 'REVERSE' button, two 'SPEED' controls with clear plastic covers and black knobs, a red emergency stop button, and a black 'STOP' button. The Avancini logo is visible on the bottom right of the control panel.

avancini
italian capability

momo

THE SILENT REVOLUTION

moma

Can you hear the spiral move – powerful and delicate – as it creates a dough every bit as good as handmade? Moma transforms your work into a gratifying, relaxing, efficient experience – its silence will leave you speechless, but this is just the first in a long list of attributes which make it a truly revolutionary mixer. A dependable workmate with a simple, elegant design, it keeps energy consumption down yet is robust and easy to clean, ensuring it can meet any need. With Moma, excellence is not heard – it is seen and lived, day after day.

avancini



Senti il movimento della spirale, che con forza e delicatezza fa nascere un impasto come fatto a mano? Moma trasforma il tuo lavoro in un'esperienza che non è mai stata così gratificante, rilassata, efficace. Perché la sua silenziosità ti lascia senza parole, ma è solo la prima di una lunga serie di caratteristiche che ne fanno un'impastatrice rivoluzionaria. Una compagna di lavoro affidabile e dal design essenziale ed elegante. Una macchina dai consumi contenuti, robusta, facile da pulire e in grado di soddisfare ogni esigenza. Con Moma l'eccellenza non si sente: si vede e si vive, giorno dopo giorno.

Vous entendez le mouvement de la spirale, qui, avec force et délicatesse, donne naissance à une pâte comme pétrie à la main ? Moma transforme votre travail en une expérience qui n'a jamais été aussi gratifiante, sereine, efficace. Son silence vous laisse sans voix. Mais il ne s'agit là que de la première d'une longue série de caractéristiques qui font de cette pétrisseuse un produit révolutionnaire. Une collègue de travail fiable et au design sobre et élégant. Une machine à faible consommation, solide, facile à nettoyer et en mesure de satisfaire tous les besoins. Avec Moma, l'excellence ne s'entend pas : elle se voit et se vit, jour après jour.

Spüren Sie die Bewegung des Knethakens, der mit kraftvoll und schonend zugleich einen wie handgemachten Teig herstellt? Moma macht Ihre Arbeit zu einer hochgradig befriedigenden, entspannenden und effizienten Erfahrung. Das verblüffend leise Betriebsgeräusch ist nur eine der zahlreichen Eigenschaften, die Moma zu einer revolutionären Teigknetmaschine machen. Moma ist ein zuverlässiges Arbeitsgerät mit einem schlichten und eleganten Design, das sich darüber hinaus durch niedrigen Stromverbrauch auszeichnet, robust und leicht zu reinigen und allen Anforderungen gewachsen ist. Von all diesen Qualitäten hört man wenig, sieht und hat davon aber umso mehr, Tag für Tag.

¿Logras escuchar el movimiento de la espiral que, con fuerza pero con delicadeza, crea una masa como si estuviera hecha a mano? Moma transforma tu trabajo en una experiencia que nunca ha sido tan gratificante, cómoda y eficaz. Porque su silencio te quita el habla, pero esta es solo la primera de una larga serie de características que la convierten en una amasadora revolucionaria. Una fiel compañera de trabajo con un diseño simple y elegante. Una máquina de bajo consumo, robusto, fácil de limpiar y capaz de satisfacer cualquier exigencia. Con Moma, la excelencia no se escucha: se ve y se vive día tras día.

Elegance you can reach out and touch...

L'ECCELLENZA SI TOCCA CON MANO... / L'EXCELLENCE EST TANGIBLE...
QUALITÄT ZUM ANFASSEN... / LA EXCELENCIA EN UN TOQUE...



INTUITIVE INTERFACE



Allows you to access all functions with a few simple actions: two work speeds, two times and an automatic cycle.

INTERFACCIA INTUITIVA

Permette di gestire tutte le funzioni con pochi, semplici gesti: 2 velocità di lavoro, 2 temporizzatori, ciclo automatico.

INTERFACE INTUITIVE

Elle permet de gérer toutes les fonctions à l'aide de quelques gestes simples : 2 vitesses de travail, 2 minuteries, cycle automatique.

INTUITIVES BEDIENKONZEP

Alle Funktionen lassen sich mit wenigen und einfachen Handgriffen steuern: 2 Arbeitsgeschwindigkeiten, 2 Timer, automatischer Zyklus.

INTERFAZ INTUITIVA

Permite gestionar todas las funciones con unos pocos y simples toques: 2 velocidades de trabajo, 2 temporizadores y el ciclo automático.

BOWL AND SPIRAL



Both are made from high-resistance stainless steel. The design, dimensions and sizing have all been carefully devised to ensure a peerless finished product.

VASCA E SPIRALE

Entrambe in acciaio inox ad alta resistenza. Geometrie, dimensioni e distanze sono studiate per garantire un risultato senza paragoni.

BOL ET SPIRALE

Tous les deux en acier inox haute résistance. La forme, les dimensions et les distances sont conçues pour garantir un résultat incomparable.

KESSEL UND KNETHAKEN

Sie bestehen beide aus hochfestem Edelstahl. Die ausgefeilten Geometrien, Maße und Abstände garantieren herausragende Ergebnisse.

TAZÓN Y ESPIRAL

Ambos de acero inoxidable de alta resistencia. Se analizan el diseño, las dimensiones y las distancias para garantizar un resultado inigualable.

STUNNING DOUGH



All of Moma's features are designed to help you create a dough with a perfect, handmade consistency. The Plus version has a reinforced spiral drive mechanism specially designed for dry dough mixes.

IMPASTO A REGOLA D'ARTE

Ogni particolare di Moma è pensato per creare un impasto di perfetta consistenza, come fatto a mano. La variante Plus presenta una trasmissione spirale rinforziata studiata appositamente per gli impasti meno idratati.

PÉTRISSAGE DANS LES RÈGLES DE L'ART

Chaque détail de Moma est conçu pour créer une pâte à la consistance parfaite, comme si elle avait été pétrie à la main. La variante Plus présente une transmission spirale avec poulie intermédiaire étudiée exprès pour les pâtes les moins hydratées.

GLATTER UND GESCHMEIDIGER TEIG

Jedes Detail von Moma wurde entworfen, um einen Teig von perfekter Konsistenz zu erzielen, der wie handgemacht ist. Die Ausführung Plus verfügt über einen verstärkten Antrieb der Knetspirale, der speziell für festeren Teig entwickelt wurde.

MASA PERFECTA

Cada detalle de Moma está pensado para crear una masa con la consistencia perfecta, como si fuese hecha a mano. La variante Plus presenta una transmisión de espiral transmitida especialmente para las pastas menos hidratadas.

Perfection, down to every detail...

LA PERFEZIONE, IN OGNI DETTAGLIO... / LA PERFECTION, DANS LES MOINDRES DÉTAILS...
PERFEKTION BIS INS DETAIL... / LA PERFECCIÓN EN CADA DETALLE...



HIGHLY SAFE



The protective grill in stainless steel is ergonomically designed and completely safe. When opened Moma automatically stops working.

FORTEMENTE SICURA

La griglia protettiva in acciaio inox è ergonomica e sicura. Alla sua apertura Moma interrompe automaticamente il suo lavoro.

TRÈS SÛRE

La grille de protection en acier inox est ergonomique et sûre. À son ouverture Moma interrompt automatiquement son travail.

SICHERHEIT GEHT VOR

Das ergonomische Schutzgitter besteht aus Edelstahl und bietet höchste Sicherheit. Bei seiner Öffnung automatisch stoppt die Moma ihre Arbeit.

MUY SEGURA

La rejilla de protección de acero inoxidable es ergonómica y segura. Cuando se abre esta rejilla Moma interrumpe automáticamente su funcionamiento.

SOLID STABILITY



The feet give Moma great stability, while the wheels mean that the machine can be moved easily in order to clean the workspace.

UNA SOLIDA STABILITÀ

I piedini danno a Moma una estrema stabilità. Le ruote consentono un più facile spostamento della macchina, per pulire comodamente lo spazio di lavoro.

UNE STABILITÉ PARFAITE

Les pieds de Moma lui confèrent une stabilité parfaite. Les roues permettent de déplacer la machine plus aisément afin de nettoyer facilement l'espace de travail.

STANDFEST

Die Standfüße verleihen Moma eine hohe Standsicherheit, während die Räder das Umstellen der Maschine erleichtern, um den Arbeitsplatz bequem reinigen zu können.

UNA FIRME ESTABILIDAD

Las patas brindan gran estabilidad a Moma. Las ruedas permiten un desplazamiento más fácil de la máquina, para limpiar de manera cómoda el espacio de trabajo.

USER-FRIENDLY AT ALL TIMES



A special button means you can respond to emergencies quickly, in accordance with the strictest regulations out there.

USER-FRIENDLY, SEMPRE

Un pulsante ad hoc permette di gestire in modo tempestivo anche eventuali emergenze, nel rispetto delle più rigorose normative.

FACILE À UTILISER, TOUJOURS

Un bouton spécial permet de gérer de manière immédiate toute urgence éventuelle, conformément aux réglementations les plus strictes en la matière.

STETS BENUTZERFREUNDLICH

Die Not-Aus-Funktion gestattet es, die Maschine im Notfall sofort mit einer Taste abzuschalten und erfüllt die strengsten Sicherheitsvorschriften.

FÁCIL DE USAR SIEMPRE

Mediante un pulsador específico se gestionan de manera inmediata eventuales emergencias, respetando las más rigurosas normativas.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MOMA		60	80	100	130	160
Supply voltage Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation Versorgungsspannung - Tensión de alimentación		230/3-400-415V 50 Hz	230/3-400-415V 50 Hz	230/3-400-415V 50 Hz	230/3-400-415V 50 Hz	230/3-400-415V 50 Hz
Dimensions (WxDxH) Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (LxPxH) Abmessungen (BxTxH) - Dimensiones (LxPxH)	mm	640 1110 1200	740 1220 1250	740 1230 1250	840 1330 1280	940 1380 1350
Weight Peso - Poids - Gewicht - Peso	kg	390	420	450	490	570
Power of the spiral motor Potenza motore spirale - Puissance moteur spirale Leistung Spiralmotor - Potencia del motor de la espiral	kW	1 - 4	1 - 4	2,4 - 4,5	3 - 5,2	4,5 - 7,8
Power of the bowl motor Potenza motore vasca - Puissance moteur du bol Leistung Kesselmotor - Potencia del motor de la tazón	kW	0,37	0,37	0,56	0,56	1,1
Dough capacity Capacità d'impasto - Capacité de pétrissage Knetkapazität - Capacidad de amasado	kg	60	80	100	130	160
Flour capacity (min-max) Capacità farina (min-max) - Capacité farine (min-max) Min./max. Mehlmenge - Capacidad harina (min.-máx.)	kg	8 - 33	11 - 44	14 - 55	18 - 72	22 - 88
Bowl capacity Capacità vasca - Capacité du bol Kesselinhalt - Capacidad de la tazón	lt	101	135	155	195	267
Bowl diameter Diametro vasca - Diamètre du bol Kesseldurchmesser - Diámetro tazón	mm	600	700	700	800	900
Bowl height Altezza vasca - Hauteur du bol Kesselhöhe - Altura tazón	mm	360	360	410	420	420
Speed Velocità - Vitesse - Geschwindigkeit - Velocidad		2	2	2	2	2
Timer Timer - Minuterie - Zeitschaltuhr - Temporizador		2	2	2	2	2

MOMA PLUS		60	80	100	130	160
Supply voltage Tensione di alimentazione - Tension d'alimentation Versorgungsspannung - Tensión de alimentación		208-220-415V 60 Hz	208-220-415V 60 Hz	208-220-415V 60 Hz	208-220-415V 60 Hz	208-220-415V 60 Hz
Weight Peso - Poids - Gewicht - Peso	kg	400	450	480	505	590
Power of the spiral motor Potenza motore spirale - Puissance moteur spirale Leistung Spiralmotor - Potencia del motor de la espiral	kW	1,5 - 3	2,6 - 4,8	2,6 - 4,8	3 - 5,5	4,5 - 7,8
Power of the bowl motor Potenza motore vasca - Puissance moteur du bol Leistung Kesselmotor - Potencia del motor de la tazón	kW	0,55	0,55	0,55	0,55	1,1