



**MIXTRAL®**

ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

120"

# Revolutionary Mixing System

Patented Technology

**Mixtral** propone una serie di **impastatrici** di nuova concezione. Grazie ad una miscelazione degli ingredienti "in sospensione" si ottengono **impasti perfetti** in pochissimo tempo, sia con farine tradizionali sia con farine non convenzionali, biologiche, aglutate.

**Mixtral è semplice da utilizzare e rapidissima nella miscelazione.**

Rispetto ad un'impastatrice tradizionale i tempi si abbreviano fino a **120 secondi**. Il prodotto finito presenta caratteristiche uniche: **migliorano l'idratazione, l'elasticità** e la shelf life.

**Mixtral** tecnologia italiana per un sistema di impasto rivoluzionario

**IDEATE E  
REALIZZATE  
CON CURA E  
PASSIONE**

estremamente  
**FLESSIBILI E  
DINAMICHE**

**L'IMPASTO**  
in 120 secondi  
Modelli da **400 Kg/h**  
fino a **2000 Kg/h**





---

## **un sistema eccezionale**

per migliorare la produttività  
e garantire un prodotto superiore

---



---

## **impasta qualsiasi tipo di farina**

con velocità  
e risultati sorprendenti

---

# 120

---

**Pane**



---

**Pizza**



---

**Dolci**



---

**Pasta**



---

**Ideale per produzioni artigianali,  
industriali e per lo sviluppo di ricette innovative**

---

## Qualità dell'impasto

Possibilità di **impastare in modalità automatica ogni tipologia di farina** anche non convenzionale come quinoa, farina di riso, biologiche e aglutate

Possibilità di **miscelare ingredienti funzionali**

**Minimo stress meccanico**

Mantenimento delle **proprietà nutrizionali** e organolettiche

Migliore **elasticità**

**Facilità di lavorazione**

**Riscaldamento minimo** durante l'impasto

## Migliore conservazione

**Miglior saturazione** dell'acqua nella farina

**Ridotta migrazione dell'acqua** nel tempo

**Aumento della conservabilità** del prodotto finito



**migliore elasticità**

**impasto freddo**

**di elevata qualità**



## Inserimento in linea

Macchina **idonea a linee di produzione** anche totalmente automatizzate

Rapidi lotti di produzione con **dimensioni contenute**

**Risparmio sui costi e sugli ingombri** dei macchinari di lavorazione dell'area impasto

**Ingombro molto contenuto**  
Migliore rapporto produzione oraria / spazio occupato

Possibilità di gestire e lavorare in modalità automatica **oltre 1000 ricette**

## Caratteristiche tecniche

Conforme alle normative **ATEX**

**Facilmente pulibile**, lavabile ed igienizzabile

**Consumo energetico ridotto**

**Facilità di utilizzo**

**Manutenzione agevolata**

**Massima accessibilità** alla vasca di impasto

**Estrema facilità** nell'estrazione dell'impasto

**semplicità**

**di utilizzo**

**ingombro ridotto**

**facilità di pulizia**



# GAMMA MODELLI

## VASCA FISSA

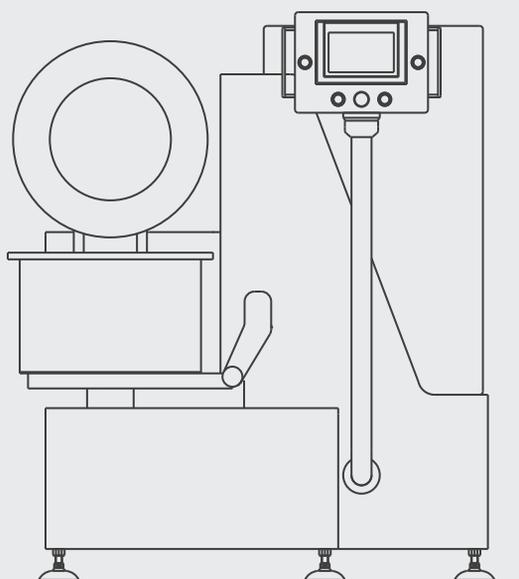
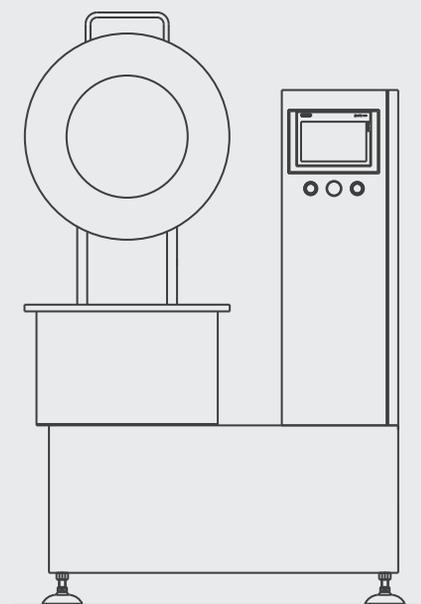
### Easy Mixtral

(25 kg di IMPASTO per ciclo)

### Jolly Mixtral

(50 kg di IMPASTO per ciclo)

Impastatrice con vasca fissa, ideale per produzioni artigianali, caratterizzata dall'estrema compattezza e versatilità.



## VASCA RIBALTABILE

### Mixtral 400R

(25 kg di IMPASTO per ciclo)

### Mixtral 800R

(50 kg di IMPASTO per ciclo)

Impastatrice con sollevamento e ribaltamento vasca, indicata per produzioni artigianali ed industriali.

## VASCA BASCULANTE

### Mixtral 500

(25 kg di IMPASTO per ciclo)

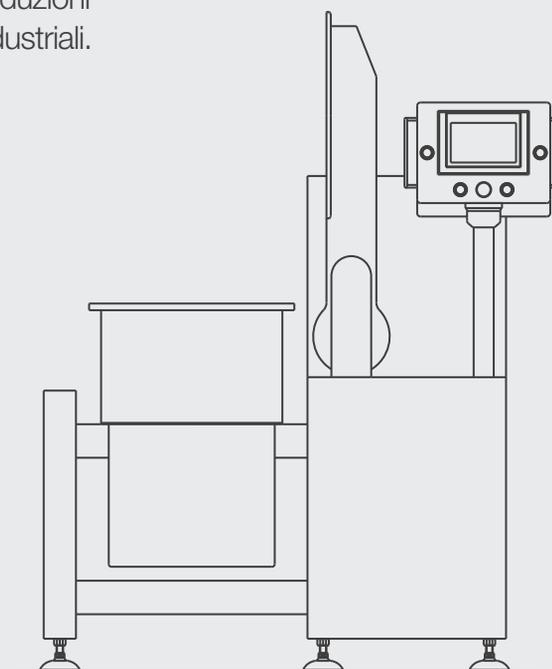
### Mixtral 1000

(50 kg di IMPASTO per ciclo)

### Mixtral 2000

(100 kg di IMPASTO per ciclo)

Impastatrice con vasca basculante, atta ad asservire sistemi di trasferimento prodotto, ideale per l'inserimento in linee automatiche.



## MACCHINE

CON SISTEMA DI IMPASTO

**“innovativo e rivoluzionario”.**

Facilità di utilizzo e manutenzione, compattezza, qualità dei materiali, sicurezza sul lavoro, rispetto delle norme ATEX, attenzione al risparmio energetico, questi sono i nostri valori e le nostre attenzioni trasferite alla produzione. Progettate e costruite con cura e passione seguendo i più elevati standard qualitativi.

Impastatrici con performance superiori per la clientela più esigente. Si tratta di macchine estremamente flessibili e dinamiche, in grado di adattarsi in modo tempestivo alle necessità di un mercato in continua evoluzione.

## ELEVATI

**standard qualitativi**

Realizzate in acciaio inossidabile, risultano facilmente lavabili ed igienizzabili da ogni angolazione.

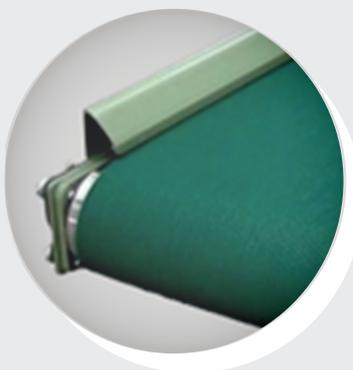
Come un abito cucito su misura, sono personalizzabili ad ogni richiesta del cliente. Improntate al **“Just in Time”** risultano perfette sia per l'artigiano che pretende una produzione di elevata qualità con cambi di ricetta veloci e frequenti, sia per le produzioni industriali e per essere inserite all'interno di linee produttive.

In funzione dei modelli e delle necessità, possono lavorare sia con l'aiuto di un operatore oppure essere integrate in un contesto completamente automatizzato, con la possibilità di essere asservite da automazioni di processo nei dosaggi e nell'estrazione dell' impasto.

**Mixtral sviluppa e realizza una serie di accessori “personalizzati”, in base alle esigenze del cliente, per integrare le impastatrici alle specifiche necessità del processo produttivo**



**Sistemi di dosaggio polveri**



**Nastri trasferimento prodotto**



**Tramogge spezzatrici e laminatrici**



**MIXTRAL®**  
ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

---

**MIXTRAL**

Italian Food Technology  
[www.mixtral.it](http://www.mixtral.it)

**phone** +39 0172 191 6171  
**fax** +39 0172 191 0171  
**p.iva** 00902560044

[info@mixtral.it](mailto:info@mixtral.it)

**Ing. Enrico Franco**  
Product Manager  
& Business development

**phone** +39 0172 191 6171  
**fax** +39 0172 191 0171  
**mobile** +39 342 381 7072

[e.franco@mixtral.it](mailto:e.franco@mixtral.it)

**Dott. Luca Lapalorcia**  
Sales Area Manager  
France

**phone** +39 0172 191 6171  
**fax** +39 0172 191 0171  
**mobile** +39 335 773 4144

[l.lapalorcia@mixtral.it](mailto:l.lapalorcia@mixtral.it)

---

**Ing. Mauro Petrosino**  
Sales Engineer

**phone** +39 0172 191 6171  
**fax** +39 0172 191 0171  
**mobile** +39 335 540 5371

[m.petrosino@mixtral.it](mailto:m.petrosino@mixtral.it)

**Helmut Schäfer**  
Sales Area Manager  
Germany, Switzerland  
Austria, Netherlands

**phone** 07071 72723  
**fax** 07071 760 116

[info@schaefer-backtech.de](mailto:info@schaefer-backtech.de)

---

**DOVE TROVARCI**

via A. Rolfo, 16  
12042 Bra (CN) - Italia