



MIXTRAL®

ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

120"

Revolutionary Mixing System

Patented Technology

Mixtral bietet eine Serie an neu konzipierten Teigmaschinen. Dank einer Mischung der „**schwebenden**“ Zutaten werden perfekte Teige in kürzester Zeit mit herkömmlichem Mehl wie auch mit nicht konventionellem, biologischem und glutenarmen Mehl erreicht.

Mixtral ist einfach zu verwenden und mischt schnell.

Gegenüber einer traditionellen Teigmaschine werden die Knetzeiten auf 120 Sekunden verkürzt. Das Endprodukt weist einzigartige Eigenschaften auf: weniger freies Wasser, Elastizität und längere Frischhaltung.

Mixtral
Italienische Technologie für eine revolutionäre Mischsystem

**MIT LEIDENSCHAFT
UND SORGFALT
ENTWICKELT UND
VERWIRKLICHT**

extrem
**FLEXIBEL UND
DYNAMISCH**

TEIG
in 120 Sekunden
Modelle **400** Kg/stunde
2000 Kg/stunde





ein außergewöhnliches System

um die Produktivität zu verbessern
und überlegene Produkte herzustellen



knetet jede Art von Mehl

mit hoher Geschwindigkeit mit
überraschenden Ergebnissen

120

Brot



Pizza



Süßwaren



Nudeln



**Ideal für handwerkliche, industrielle Produktionen
und zur Entwicklung fortschrittlicher Rezepte**

Qualität des Teigs

Möglichkeit automatisch jede auch unkonventionelle Mehllart zu Teig zu verarbeiten, wie Quinoa, Reismehl, biologisches und glutenarmes Mehl

Möglichkeit, funktionelle Zutaten zu mischen

Stressfreie Teige

Beibehaltung der Ernährungs- und organoleptischen Eigenschaften

Optimale Elastizität

Einfach zu bedienen

Einfache Verarbeitung

Frischhaltung

Bessere Sättigung des Wassers im Mehl

Reduzierte Verflüchtigung des Wassers mit der Zeit

Erhöhung der Aufbewahrungsfähigkeit des Endprodukts



Optimale Elastizität

kalte Mischung

von hoher Qualität



Einsatz in der Anlage

Eignung der Maschine für auch vollständig **automatisierte Produktionsanlagen**

Schnelle Batches mit **eingeschränkten Abmessungen**

Einsparung der **Kosten und Abmessungen** der Verarbeitungsmaschinen des Teigbereichs

Sehr eingeschränkte Abmessungen (Verhältnis Stundenproduktion/ besetzter Platz)

Möglichkeit, automatisch **über 1.000 Rezepte** zu verwalten und zu verarbeiten

Technische Eigenschaften

Gemäß den Normen **ATEX** Einfach zu reinigen, waschbar und desinfizierbar

Eingeschränkter Energieverbrauch

Einfache Anwendung

Erleichterte Instandhaltung

Maximale Zugänglichkeit zur Teigwanne

Extrem einfache Entnahme des Teigs (nicht kippend Ausführung)

Einfache

Anwendung

Sorgfältiges Mischen

Hohe Vielseitigkeit



MODELLANGEBOT

FESTE WANNE

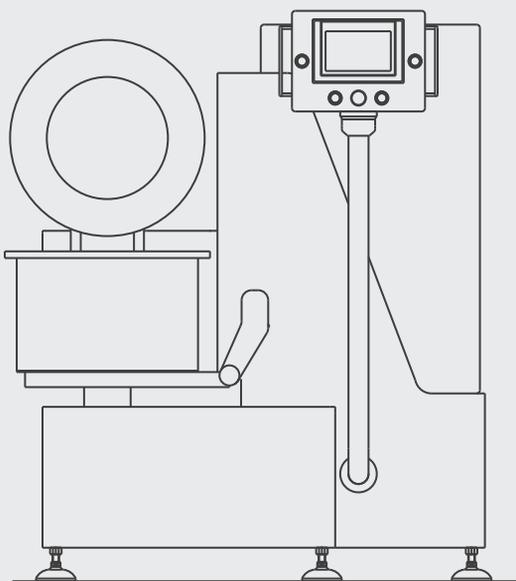
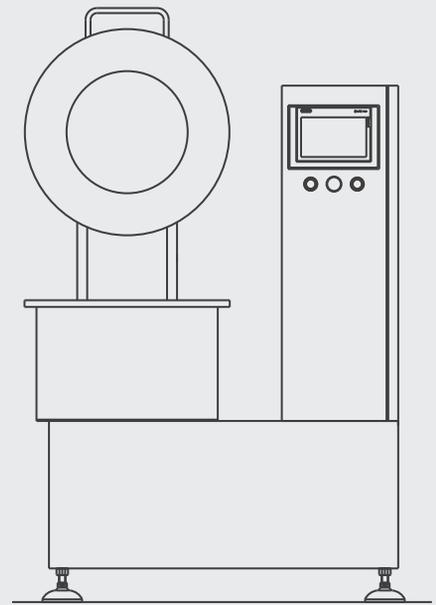
Easy Mixtral

(25 kg TEIG für Batch)

Jolly Mixtral

(50 kg TEIG für Batch)

Teigmaschine mit fester Wanne, ideal für handwerkliche Produktionen, durch extreme Kompaktheit und Vielseitigkeit ausgezeichnet.



KIPPBARE WANNE

Mixtral 400R

(25 kg TEIG für Batch)

Mixtral 800R

(50 kg TEIG für Batch)

Teigmaschine mit Anhebe und Kippfunktion der Wanne, für handwerkliche und industrielle Produktionen.

KIPPWANNE

Mixtral 500

(25 kg TEIG für Batch)

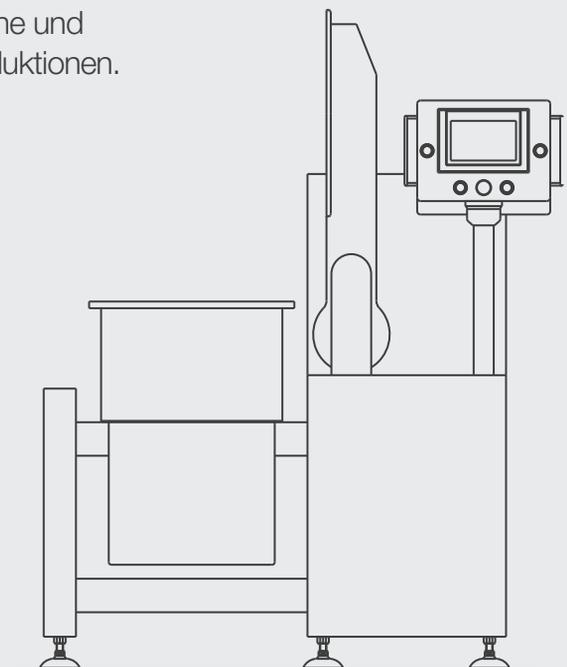
Mixtral 1000

(50 kg TEIG für Batch)

Mixtral 2000

(100 kg TEIG für Batch)

Teigmaschine mit Kippwanne, zur Unterstützung von Produktförderungssystemen, ideal für einen Einsatz in automatische Anlagen.



Maschinen mit „fortschrittlichem und revolutionärem“

Das Knetsystem mit einfacher Anwendung und Instandhaltung, kompakter Bauweise, hoher Materialqualität, Sicherheit während der Arbeit, Einhaltung der ATEX Normen und geringem Energieverbrauch: Das sind unsere Werte und unsere auf die Produktion übertragene Sorgfalt. Mit Sorgfalt und Leidenschaft entwickelt und gebaut, unter Einhaltung der höchsten Qualitätsstandards.

Teigmaschinen mit höheren Leistungen für anspruchsvolle Kunden. Es handelt sich um extrem flexible und dynamische Maschinen, die sich dem Bedarf eines sich ständig entwickelnden Markts schnell anpassen.

HOHEN Qualitätsstandards

Da sie komplett aus Edelstahl gefertigt sind, sind sie strahlwassergeeignet um höchsten Hygieneanforderungen gerecht zu werden. Sie können genau auf Ihre speziellen Anforderungen angepasst werden.

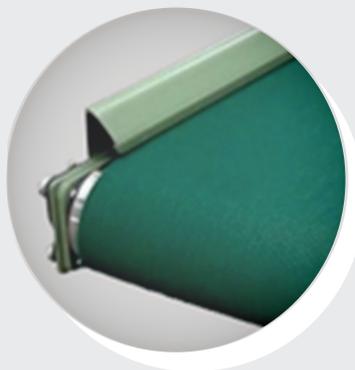
Unter dem Motto "**Just-in-Time**" sind sie perfekt für das Handwerk und die Industrie, um flexibel qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Schnelle Produktwechsel sind kein Problem.

Abhängig vom Model und Ihren Bedürfnissen, können sie manuell bedient werden oder mit einer vollautomatisch Befüllung und Entleerung in eine vollautomatisierte Linie integriert werden.

Mixtral entwickelt und verwirklicht verschiedene „Kundenspezifische Zubehörteile“ je nach Wunsch des Kunden, um die Teigmaschinen mit den spezifischen Bedürfnissen des Produktionsprozesses zu integrieren.



Pulverdosiersysteme



Produktförderbänder



Teil- und Walztrichter



MIXTRAL[®]
ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

MIXTRAL

Italian Food Technology
www.mixtral.it

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

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

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

Ing. Mauro Petrosino
Sales Engineer

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

m.petrosino@mixtral.it

Helmut Schäfer
Sales Area Manager
Germany, Switzerland
Austria, Netherlands

phone 07071 72723
fax 07071 760 116

info@schaefer-backtech.de

WO SIE UNS FINDEN

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