



**MIXTRAL®**

ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

120"

# Revolutionary Mixing System

Patented Technology

**Mixtral** propose une série de **pétrins** de nouvelle génération. Grâce à un pétrissage des ingrédients «en suspension», on obtient des **pâtes parfaites** en très peu de temps, aussi bien avec des farines traditionnelles qu'avec des farines non conventionnelles, biologiques et sans gluten

**Mixtral est simple à utiliser et très rapide.**

Par rapport à un pétrin traditionnel, le temps de pétrissage est réduit et duret **120 secondes**.

Le produit présente des caractéristiques uniques: **l'hydratation, l'élasticité et la durée de conservation sont grandement améliorées.**

**Mixtral** technologie italienne pour un système de mélange révolutionnaire

**CONÇUES  
ET RÉALISÉES  
AVEC SOIN ET  
AVEC PASSION**

extrêmement  
**FLEXIBLES ET  
DYNAMIQUES**

**PÉTRISSAGE EN**

120 secondes

Modèles de **400 Kg/h**

à **2000 Kg/h**





**un système  
exceptionnel**

pour améliorer la productivité  
et d'assurer un produit de qualité supérieure



**pétrit tout  
type de farine**

avec la vitesse  
et des résultats étonnants

120

**Pain**



**Pizza**



**Pâtisserie**



**Pasta**



**Idéal pour les productions  
et industrielles ainsi que pour le développement  
de recettes innovantes**

## Qualité de la pâte

Possibilité de **pétrir en automatique tout type de farine**, même non conventionnelle comme le quinoa, la farine de riz, les farines biologiques et sans gluten

Possibilité de **mélanger des ingrédients fonctionnels**

**Stress mécanique minimal**

Maintien des **propriétés nutritionnelles** et organoleptiques

Meilleure **élasticité**

**Facilité du pétrissage**

## Durée de conservation

**Meilleure saturation** de l'eau dans la farine

**Migration réduite** de l'eau dans le temps

**Augmentation de la durée de conservation** du produit fini



**élasticité optimale**

**pâte froide**

**haute qualité**



## Insertion en ligne

Machine appropriée aux lignes de production, même entièrement automatiques

Production rapide avec **dimensions du lot limitées**

**Réduction des coûts et des encombrements** pour les machines après les pétrins

**Dimensions très réduites** (rapport production horaire / espace occupé)

Possibilité de gérer et de travailler en automatique **plus de 1.000 recettes**

## Notes techniques

Conforme aux réglementations **ATEX**

**Facilité de nettoyage**, de lavage et de traitement hygiénique

**Consommation d'énergie réduite**

**Facilité d'utilisation**

**Entretien pratique**

**Accessibilité maximale** à la cuve de pétrissage

**Extrême facilité** de l'extraction de la pâte (version sans basculement)

**simplicité**

**d'utilisation**

**très compact**

**facile à nettoyer**



# GAMME DES MODÈLES

## CUVE FIXE

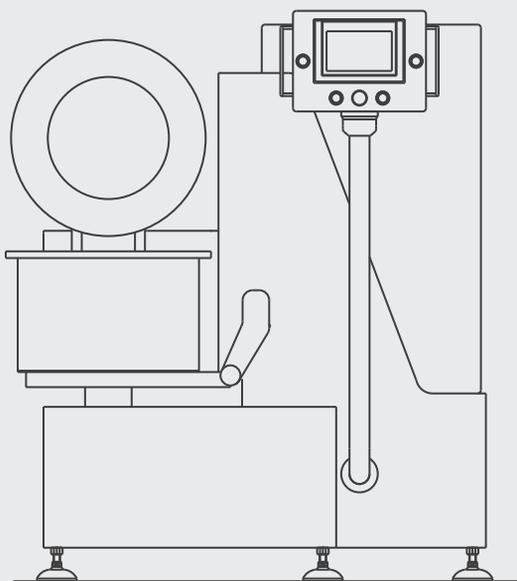
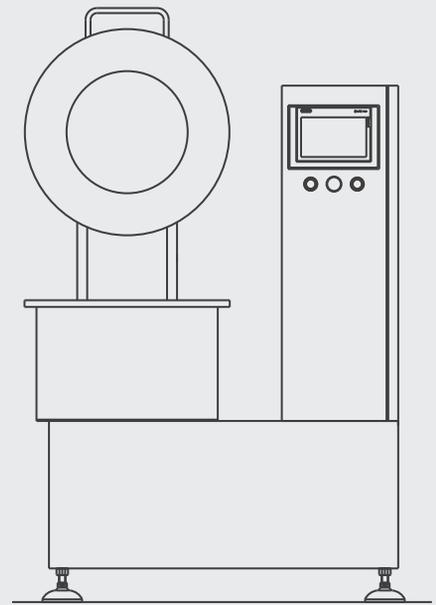
### Easy Mixtral

(25 kg de PÂTE pour le lot)

### Jolly Mixtral

(50 kg de PÂTE pour le lot)

Mixer avec cuve fixe, idéal pour la production de l'artisanat, caractérisé par son extrême compacité et polyvalence.



## CUVE BASCULANTE

### Mixtral 400R

(25 kg de PÂTE pour le lot)

### Mixtral 800R

(50 kg de PÂTE pour le lot)

Mixer avec ascenseur et décharge réservoir, adapté à la production industrielle et de l'artisanat.

## BAC BASCULANT

### Mixtral 500

(25 kg de PÂTE pour le lot)

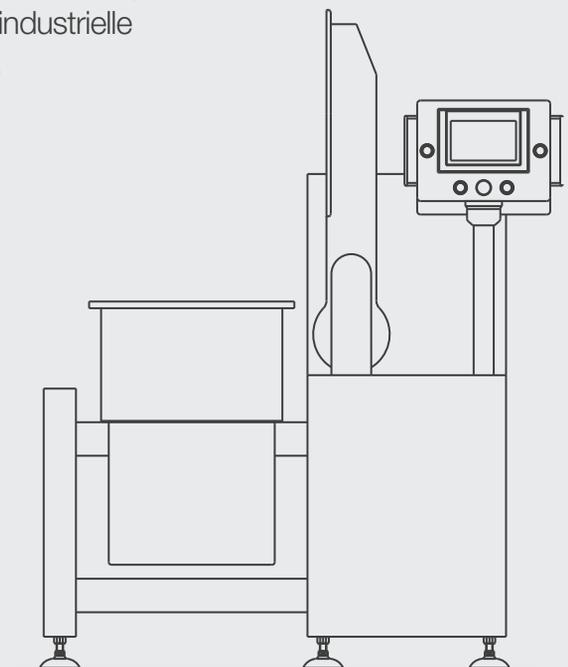
### Mixtral 1000

(50 kg de PÂTE pour le lot)

### Mixtral 2000

(100 kg de PÂTE pour le lot)

Mixer avec rocker chaude, adaptée pour asservir produit des systèmes de transfert, idéal pour système de manutention automatique.



---

## MACHINES

AVEC UN SYSTÈME DE PÉTRISSAGE  
“**INNOVATEUR et RÉVOLUTIONNAIRE**”.

Facilité d'emploi et d'entretien, ligne compacte, qualité des matériaux, sécurité dans le travail, respect des normes ATEX, attention envers l'économie d'énergie : ce sont là nos valeurs et notre souci transférés à la production. Conçues et réalisées avec soin et avec passion en appliquant les standards de qualité les plus sévères.

---

Des pétrisseuses avec des performances supérieures pour les clients les plus exigeants. Il s'agit de machines extrêmement flexibles et dynamiques, capables de s'adapter rapidement aux nécessités d'un marché en évolution incessante.

## ELEVATI

les normes de **QUALITÉ**

Réalisées en acier inoxydable, elles peuvent être lavées et hygiéniser dans tous les recoins. Comme un habit cousu sur mesure, elles sont personnalisables suivant les nécessités du client. Prévues pour le “**Juste-à-temps**”, elles sont parfaites pour l'artisan qui prétend une production de haute qualité avec de changements de recettes rapides et fréquents, au pour les productions industrielles et pour être inséré à l'intérieur des lignes productives.

---

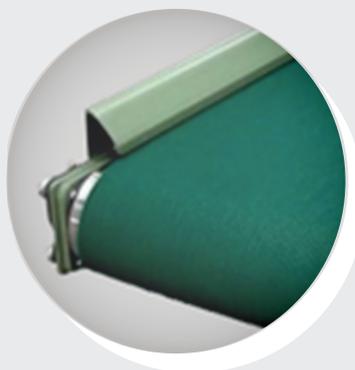
Selon les modèles et les besoins, peuvent travailler à l'aide d'un operateur ou être intégré dans un entièrement automatisé, avec la possibilité d'être asservie par l'automatisation de processeus des dosages et de l'extraction de la pâte.

---

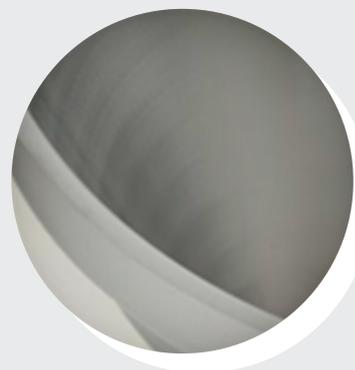
**Mixtral développe et réalise  
une série d'**accessoires** customisés  
suivant les exigences du client,  
pour adapter les pétrisseuses aux  
nécessités spécifiques du processus productif**



**Système  
de dosage  
des poudres**



**Convoyeurs  
de transfert  
du produit**



**Trémies  
tronçonneuses  
et lamineuses**

---



**MIXTRAL**<sup>®</sup>  
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)

---

**OÙ NOUS TROUVER**

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