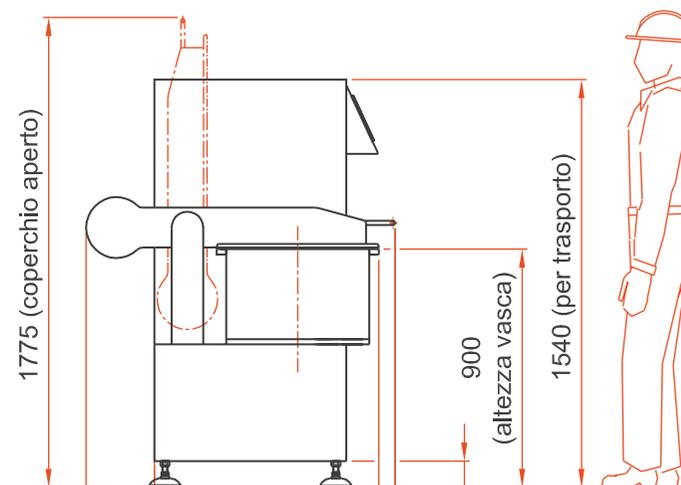
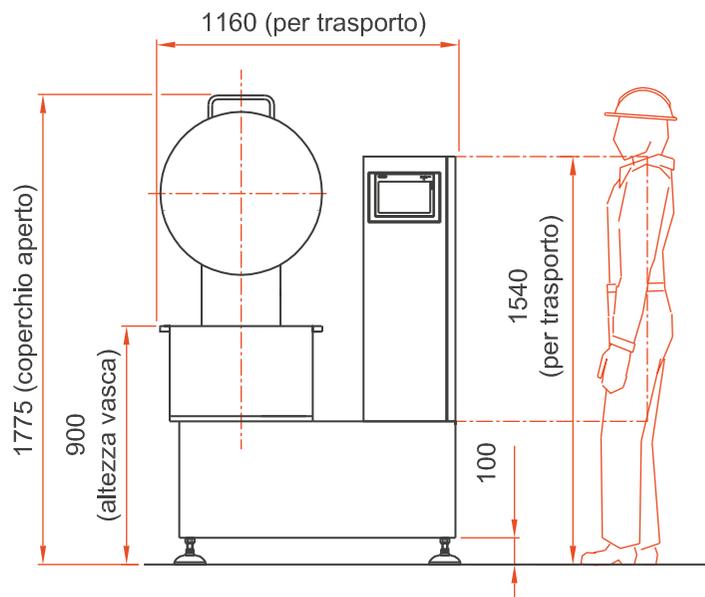
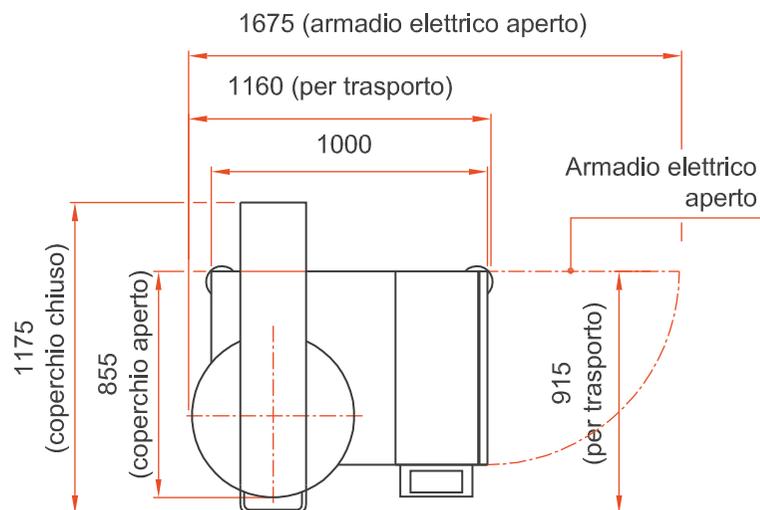
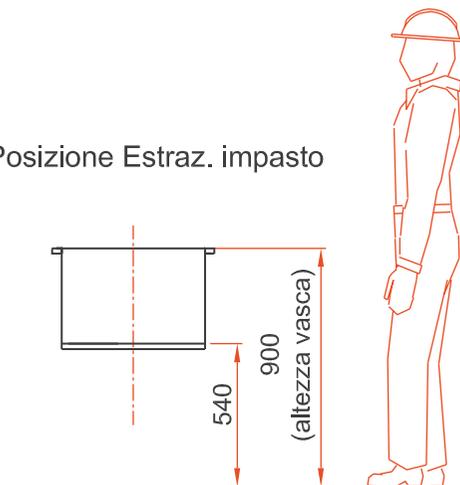


1- Posizione Dosaggio



2- Posizione Estraz. impasto



Impastatrice: Easy Mixtral

Potenza installata: 8,5 kW
Assorbimento massimo: 16A (3fase + terra 400V/50Hz)
Interruttore generale: 32A
Peso impastatrice: 650 kg

Dimensioni di ingombro massime (mm)

Coperchio aperto: 1160 x 915 x 1775
Coperchio chiuso: 1160 x 1175 x 1490
Per trasporto: 1160 x 915 x 1490

Progetto sviluppato da

Enrico Franco



MIXTRAL®

ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

Easy Mixtral

Potenza installata	8,5 kW (riferito ad una produzione con il 60% di idratazione)
Corrente (a pieno carico)	16A (3fase + terra 400V/50Hz)
Peso dell'impastatrice	650 kg
Dimensioni vasca	Ø540mm x H.340mm
Volume vasca	70 lt
Ingombri massimi per il trasporto	1.150mm x 915mm x 1.540mm
Tipologia di produzione	Manuale
Dosaggio ingredienti	Manuale
Estrazione dell'impasto	Manuale
Produzione massima per batch	25 kg per batch (riferito ad una produzione con il 60 % di idratazione)
Tempo di impasto	120" (riferito ad una produzione con il 60 % di idratazione)

Informazioni tecniche

Descrizione impastatrice

- Sistema di nebulizzazione
- Struttura interamente in acciaio INOX
- Attrezzo di impasto interamente INOX
- Vasca interamente in acciaio INOX
- Componenti meccanici INOX
- Armadio elettrico in acciaio INOX
- Pannello operatore in acciaio INOX
- Carters in acciaio INOX
- Pannello operatore con touch screen da 5,7"
- Possibilità di memorizzare oltre 100 ricette
- Posizione ergonomica pannello operatore
- Visualizzazione stato di lavoro su O.P.
- Motoriduttore attrezzo azionato da inverter
- Trasmissione del moto diretta, senza cinghie
- Velocità attrezzo regolabile a piacere
- Velocità minima attrezzo 100 RPM
- Velocità massima attrezzo 350 RPM
- Accesso totale per il dosaggio degli ingredienti
- Accesso totale per lo scarico dell'impasto
- Drenaggio lat. per lavaggio automatico vasca
- Piedini di appoggio regolabili in altezza
- Macchina sollevata da terra
- Interamente igenizzabile
- Conforme alle normative ATEX zona 22-3D
- Conforme alle direttive CE
- Temperatura di lavoro compresa tra 5°C e 50°C

Optionals disponibili

- Monitoraggio temperatura acqua di dosaggio
- Monitoraggio temperatura d'impasto
- Monitoraggio potenza assorbita
- Visualizzazione dati e risultati di impasto
- Raffreddamento vasca (acqua & glicole)
- Riscaldamento vasca
- Pannello operatore con touch screen da 7"
- Porta USB per trasferimento dati
- Porta Ethernet
- Gateway per servizio di teleassistenza
- Valvola laterale estraz. & pompaggio creme
- Altri optionals a richiesta del cliente