

Impastatrici planetarie



Ristoranti, laboratori di pasticceria, panifici, pizzerie, collettività, industrie dolciarie ed alimentari oggi hanno a disposizione una innovativa linea di impastatrici mescolatrici planetarie, costituita da diversi modelli con capacità di carico differenti.

Questa serie oltre a distinguersi per i dettagli tecnici ed il piacevole design dalle linee morbide e dalle tinte raffinate, offre un interessante rapporto qualità/prezzo che ne esalta la competitività.

Sfruttando completamente le loro molteplici funzioni, queste impastatrici si rivelano tra i migliori partner di lavoro, sempre pronte ed affidabili, al servizio della fantasia ed abilità del professionista della ristorazione per facilitarlo durante la creazione di ricette esclusive.



ATTENZIONE



Attenzione! Pericolo di lesioni o morte. Non toccare le parti in movimento. Leggere il manuale di istruzioni.

Qualità

Tutti i modelli hanno motori ad induzione con potenze diverse e dimensionate in base alla capacità di carico.

La trasmissione meccanica è di estrema affidabilità ed avviene per mezzo di una serie d'ingranaggi in acciaio ed uno in ottone le cui dimensioni sono maggiori del 25% rispetto agli standard di mercato e consentono alla macchina di lavorare il prodotto da impasti duri anche sotto sforzo.

Per evitare tuttavia danni dovuti al sovraccarico, le macchine hanno una protezione termica sul motore, che in caso di sforzo eccessivo, ne determina l'arresto temporaneo ed il successivo riarmo automatico.

La struttura portante, realizzata totalmente in pressofusione di alluminio, conferisce alla macchina la massima stabilità e solidità.



Sicurezze

Ogni macchina è costruita in conformità alle norme vigenti ed è certificata CE ed NSF.

Il sistema di sicurezza è direttamente collegato a due protezioni: una segue il movimento della vasca ed il suo serraggio, l'altra la chiusura della tramoggia di carico posta sulla vasca, a completa protezione dell'operatore durante le fasi di lavoro. La più piccola della serie ha un coperchio con tramoggia in plastica asportabile mentre i modelli superiori sono dotati di griglia e tramoggia in metallo fissata alla testata.

Il sistema di aggancio/sgancio vasca, facile ed intuitivo nell'uso, è guidato da due leve funzionali.



Accessori

Tutti i modelli oltre ad essere dotati di vasca inox sono corredati da tre utensili costruiti anch'essi in acciaio inox per i modelli sino alla MIX 250, in alluminio per le versioni superiori. L'uncino è adeguato per l'impiego negli impasti duri come pasta all'uovo, pizza, pane, croissant; la spatola per gli impasti teneri come frolla, paste montate, lavorazione di ripieni; la frusta per montare panna, meringa, maionese e salse varie.

Oltre agli utensili standard le planetarie BakerMix hanno un timer programmabile da 0 a 15 minuti indispensabile per ottenere risultati costanti.



Velocità_Optional

Ogni macchina ha tre velocità diverse di lavorazione la cui regolazione avviene meccanicamente per mezzo di una leva - comando posta sul fianco della testata motore. I rapporti sono tutti diversi nei vari modelli e studiati per assicurare risultati perfetti ad ogni lavorazione qualsiasi sia il carico di lavoro svolto.

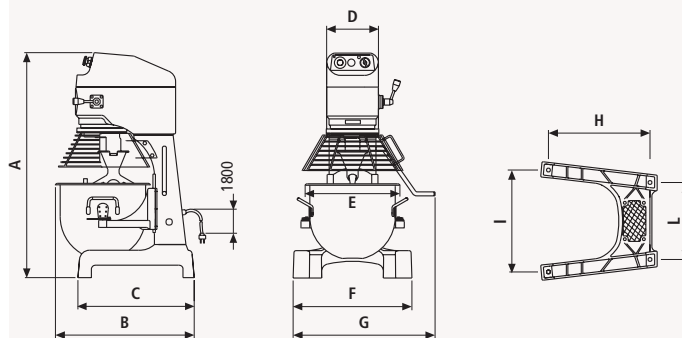
I modelli maggiori come MIX 200 e MIX 250 possono adottare un kit di riduzione (composto dalla vasca e da tre utensili) che permette il ridimensionamento di capacità carico a 9,5 litri, adeguando la macchina alle minori necessità richieste in alcuni momenti.





progetto grafico... Ubaldino Righi stampa... Grafiche Ruggero... Bologna V1 - 0503

	Alimentazione	Potenza		Velocità (giri/min)			Vasca (litri)	Optional
		hp	kW	Motore	Planet.	Albero	Capacità	Kit rid.
MIX 80	230V 50Hz monofase	0,25	0,18	1420	132 235 421	57 103 184	7,6	
MIX 100	230V 50Hz monofase	0,33	0,25	1420	104 194 353	45 84 153	9,5	
	230-400V 50Hz trifase comm.le	0,33	0,25	1420	104 194 353	45 84 153	9,5	
MIX 200	230-400V 50Hz trifase comm.le	0,50	0,37	1420	104 194 353	45 84 153	19,0	○
MIX 250	230-400V 50Hz trifase comm.le	0,75	0,55	1420	97 176 339	42 76 147	23,7	○
MIX 400	230-400V 50Hz trifase comm.le	1,50	1,10	1420	99 176 320	43 76 139	38,0	○
MIX 600	230-400V 50Hz trifase comm.le	3,00	2,20	1420	99 176 320	43 76 139	57,0	○



Dimensioni e peso	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	kg
MIX 80	580	400	360	140	232	280	300	285	210	190	27
MIX 100	735	450	400	185	275	370	410	290	295	240	90
MIX 200	840	470	425	185	365	410	540	375	360	240	98
MIX 250	840	557	467	208	380	476	570	400	404	309	110
MIX 400	1300	721	622	290	470	632	632	585	549	309	250
MIX 600	1300	721	622	290	470	632	632	585	549	309	270

MaxMec®

bakermix®

Attrezzature professionali per la ristorazione

Max Mec srl
via Stelloni levante 24/a
40012 Calderara di Reno - Bologna
tel 051 726810 fax 051 726812
email info@maxmec.it
www.bakermix.com

è un marchio Max Mec

rivenditore