

Impastatrici a spirale

spiral mixer_pettrin à spirale_amasadora de espiral



MX



MXRE



MXR



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. The central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.



Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio. Chain drive that allows oil discharging. Transmission par chaîne qui permet l'élimination de l'huile. Transmisión encadena que permite la eliminación del aceite.



Macchina con trasmissioni dirette che eliminano noiosi rumori e costose manutenzioni. Machine with line drives that avoid annoying noises and expensive repairs. Machine avec transmissions directes qui éliminent les bruits gênants et les entretiens coûteux. Maquinaria con transmisiones directas que eliminan ruidos y mantenimientos costosos.



Pannello comandi in bassa tensione (24 Volts). Control panel in low voltage (24 V). Tableau de commande à basse tension (24 V). Panel de comandos a baja tensión (24 V).

Impastatrici a spirale

Spiral mixer

Petrin à spirale

Amasadora de espiral

modello model	capacità impasto dough capacity	capacità farina flour capacity	capacità vasca bowl capacity	dimensioni vasca bowl dimension	motore motor 1ª / 2ª	vasca bowl 1ª / 2ª	spirale spiral 1ª / 2ª	dimensioni dimension (WxDxH)	peso weight
	Kg	Kg	Lt	mm	Kw	rpm	rpm	cm	Kg
MX 5									
MXR 5	5	3	7	Ø 260 x 140	0,37	24	155	520x280x440h	36
MX 10									
MXR 10	8	5	12	Ø 280 x 195	0,55 / 0,75	15 / 24	100 / 155	590x300x570h	44
MX 20									
MXR 20	17	11	22	Ø 365 x 240	0,55 / 0,75	12 / 19	77 / 120	730x385x660h	69
MX 30									
MXR 30	25	17	32	Ø 400 x 260	0,75 / 1,1	12 / 19	77 / 120	760x420x660h	73
MX 40									
MXR 40	35	23	41	Ø 452 x 260	1,1 / 1,5	12 / 19	77 / 120	840x480x760h	118
MX 50	45	30	64	Ø 500 x 340	1,1 / 1,8	12 / 19	80 / 120	590x520x870h	148
MX 70	60	40	82	Ø 550 x 350	1,1 / 1,8	12 / 19	80 / 120	950x570x920h	158

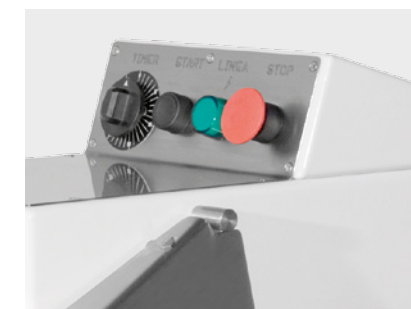
OPTIONAL



Macchina montata su ruote
Machine mounted on wheels
Machine sur roues
Maquina sobre ruedas



Macchina con griglia in acciaio inox
Machine with stainless steel protection
Machine avec protection en acier inoxydable
Maquina con proteccion en acero inoxidable



Macchina con inverter
Machine with inverter
Machine avec inverseur
Maquina con variador de velocidad

■ Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version



panificio_bakery_boulangerie_panaderia