



Impastatrice a spirale serie Minimix

Spiral dough mixer



Semplice, efficace, veloce.. è Minimix

Simple, effective, fast.. is Minimix



 Nata per dare un aiuto in laboratorio, le impastatrici a spirale serie MiniMix consentono di replicare impasti professionali, garantendo risultati eccellenti anche lavorando sotto il solo kg di farina.

La serie Minimix è costruita con una struttura completamente in acciaio, verniciata a polveri e rifinita con dei carter di chiusura completamente in acciaio inox così da renderla elegante ma allo stesso tempo robusta. La vasca è fissa, disponibile in due diverse capacità, la spirale, il piantone ed il riparo sono completamente in acciaio inox. L'utensile a spirale è costruito seguendo apposite caratteristiche che consentono di dare forza e tenacità all'impasto finito.

Gli elementi meccanici interni che compongono tutte le impastatrici a spirale serie Minimix sono uguali, a prescindere dal modello o capacità. La trasmissione interna meccanica per il movimento dell'utensile a spirale è trainata da una robusta catena, invece per quanto riguarda la vasca è dotata di 2 silenziose cinghie con pulegge in alluminio alleggerito. Il motore viene costruito appositamente per questo modello, e grazie agli accurati test di collaudo eseguiti dai nostri tecnici interni, ne sottolineano la sua "forza" anche con impasti più tenaci, oltre che della sua velocità massima, che ne permettono di finire anche impasti ad alta idratazione senza ausilio di "fermi macchina" o surriscaldamento dell'impasto stesso. Le versioni STANDARD vengono fornite con una speciale scheda elettronica che consente all'operatore di regolare la velocità della spirale, mediante potenziometro, a seconda delle proprie esigenze.

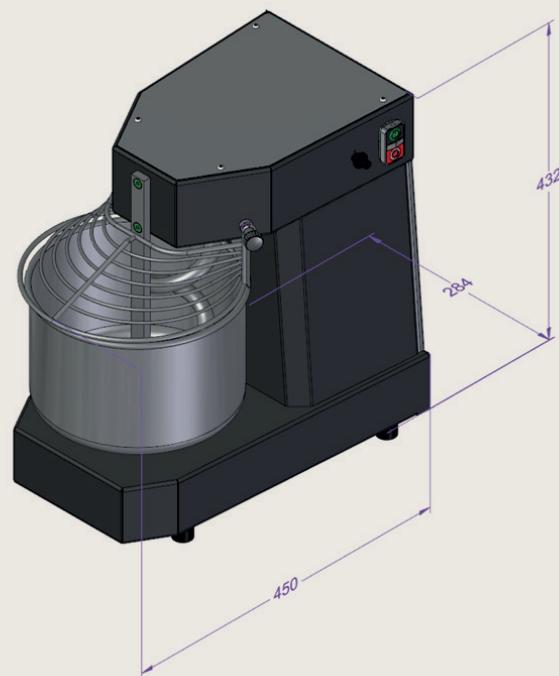
 **Designed as a laboratory support, the spiral mixers series MiniMix allow you to replicate professional doughs, guaranteeing excellent results even working under only 1 Kg of flour.**

The Minimix series is built with a steel structure, power coated, the closing carters are completely in stainless steel so to make it elegant and at the same time very sturdy. The bowl is fixed, available in two different capacities, the spiral, the steering column and the protection are completely in stainless steel, the spiral tool is built following specific characteristics which allow the machine to give more strength and power to the finished dough.

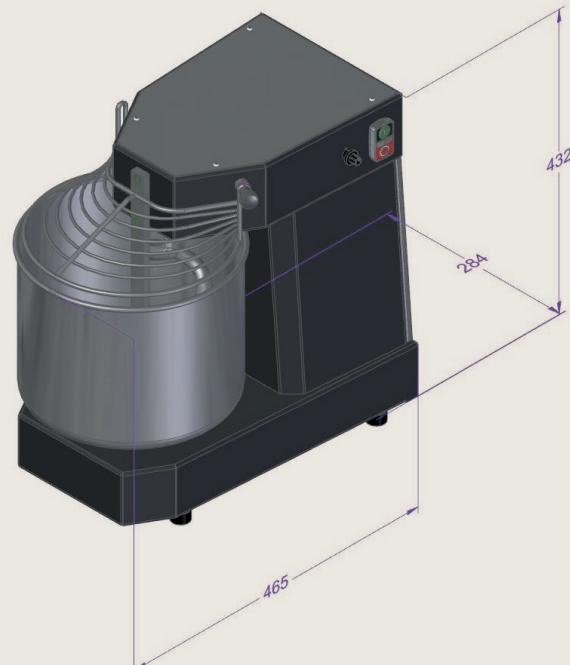
The internal mechanical elements which form all the spiral mixers series Minimix are the same without difference between the models or the capacities. The internal mechanical transmission for the spiral tool movement is pulled by a sturdy chain, regarding the bowl is equipped with 2 belts that are silence and with lighten aluminium pulleys. The engine is built specifically for this model, and thanks to the precise testing made by our technicians we highlighted its "power" even with stronger doughs, other than its max speed, which allows to finish up even the high hydration doughs without the the need to stop the machine nor to heat up the dough. The standard versions are supplied with a special electronic board which allows the operator to adjust the spiral speed by a potentiometer based on your needs.

Modello/ Model	Capacità farina/ Flour capacity	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight	Potenza/ Power
	min/max - gr	L/P/H mm		
STD 5	500 - 2500	450 x 284 x 432	30	0,37
STD 10	700 - 5800	465 x 284 x 432	35	0,37

STD 5



STD 10





La versione PRO

The PRO version



 Il modello nasce per accontentare le esigenze dei professionisti del settore, grazie a funzioni che ne migliorano l'utilizzo quotidiano.

Le Minimix versione PRO non si differenziano solo per l'aspetto estetico, si distinguono anche grazie all'utilizzo di un inverter professionale e di un pannello comandi touch screen che, alloggiato all'interno di un carter apposito completamente in acciaio inox, consente l'esecuzione di programmazioni professionali.

Il touch screen è di 4,3" ed è completamente certificato IP65 e consente all'operatore di modificare la velocità, impostare il tempo, variare il senso di rotazione della vasca e di abilitare o meno il led interno alla vasca, tutto questo è salvabile nella pagina ricette (fino ad un massimo di 4 ricette) divisibili per nome e per fasi. È disponibile inoltre una sezione manuale, che dà la possibilità all'operatore stesso

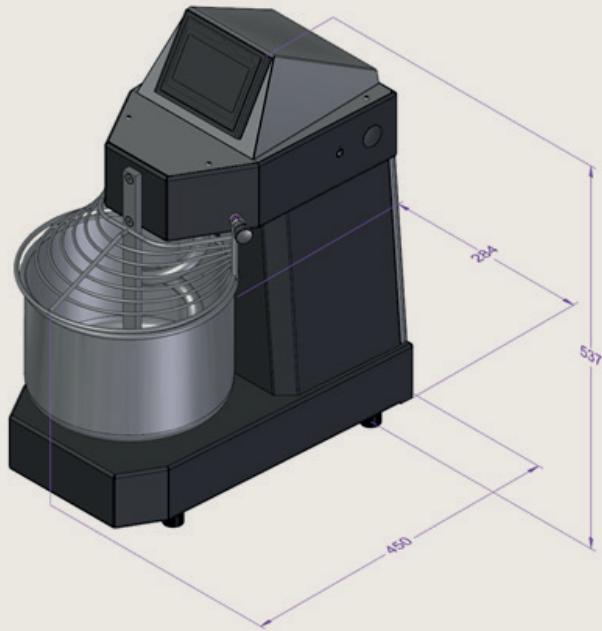
Modello/ Model	Capacità farina/ Flour capacity	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight	Potenza/ Power
	min/max - gr	L/P/H mm	Kg	kW
PRO 5	500 - 2500	450 x 284 x 537	30	0,37
PRO 10	700 - 5800	465 x 284 x 537	35	0,37

di regolare la velocità, aiutato dall'indicatore rpm, il tempo ed il senso di rotazione della vasca. **Tutte le impastatrici a spirale serie Minimix sono completamente MADE IN ITALY.**  **MADE IN ITALY**

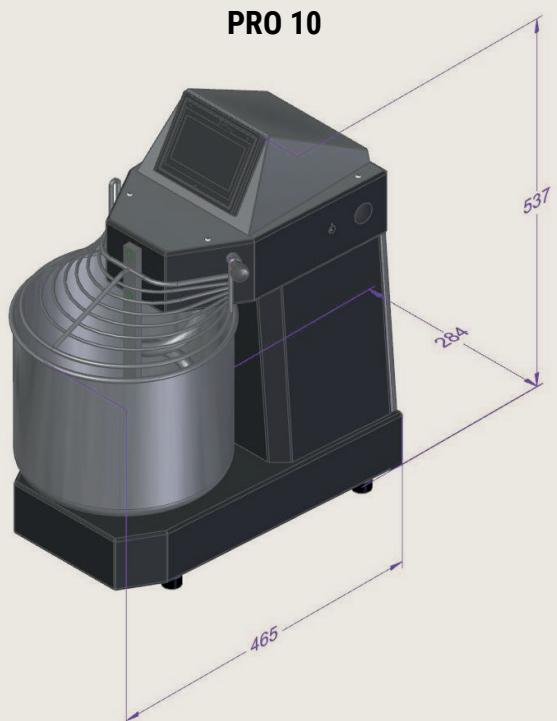
 **This model is created for meeting the needs of the professionals in the sector, thanks to the functions which make the daily usage better.**

The Minimix spiral mixers PRO version don't change only for their aspect but also they are better thanks to the professional inverter and the touch screen control panel, placed in the stainless-steel carter, which allows to program in a professional way. The touch screen is 4,3" and it's completely certified IP65 and allows the operator to adjust the speed, set the time, change the direction of rotation of the bowl and to activate or not the internal bowl led, all this can be saved in the receipt page (till a maximum of 4 recipes) which are separable by the name and phases. It is also available a manual section which gives which gives to the operator the possibility to adjust the speed, helped by the rpm indicator, the timing and the direction of the bowl rotation. **All the spiral mixers series Minimix are fully MADE IN ITALY.**  **MADE IN ITALY**

PRO 5



PRO 10





09/2022 - CARBONIX



mfitaly

bakery & pastry plant automation

+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com

