



+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com



## Impastatrice a spirale serie ES PRO

Spiral dough mixer series ES PRO

# Un progetto industriale dal tocco artigianale. An industrial project with an artisanal touch.

## Impastatrice a spirale serie ES PRO



### 🇮🇹 Semplice ed efficace

Le impastatrici a spirale serie ES PRO sono tutte in versione con vasca estraibile, quindi la vasca è dotata del proprio carrello indipendente. Facile da manovrare, anche con tanti kg di impasto al suo interno, risulta semplice anche nell'aggancio alla macchina stessa, grazie ad un sistema automatico che gli permette di agganciarsi in modo sicuro all'impastatrice. Le impastatrici a spirale serie ES PRO, in fase di sgancio della vasca, sfruttano una centralina oleodinamica per alzare tutta la parte della testata-struttura, consentendo appunto lo sgancio del carrello. Anche la discesa e l'aggancio del carrello sono comandati dalla centralina oleodinamica. La struttura ed il carter di chiusura superiore sono costruiti completamente in robusto acciaio di grosso spessore verniciato a polveri.

### 🇮🇹 Una meccanica accurata

Tutte le parti a contatto con la pasta sono costruite in acciaio inox, dall'utensile a spirale, la vasca (che cambia in base al modello che si andrà a scegliere) al piantone vengono appositamente sagomati in base al modello scelto. Anche il coperchio di chiusura, che poggia sopra la vasca, è completamente in acciaio inox con una speciale guida in teflon blu che trattiene tutte le polveri iniziali che si creano in prima fase di impastamento. Sopra il coperchio troviamo una piccola apertura che aiuta l'operatore nell'inserimento di acqua o altri ingredienti, sempre comunque mantenendo gli standard di sicurezza operatore, agevolando dunque gli operatori nell'inserimento di ingredienti anche con macchina in funzione.

Modello Model	Voltaggio Voltage	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni Dimensions	Capacità vasca Bowl capacity
	V/Hz	KW	Kg	L/P/H (mm)	Kg
PRO ES 160	400/50	15	1230	1325 x 1825 x 1540	160
PRO ES 200	400/50	15	1280	1340 x 1825 x 1540	200

### 🇬🇧 Simple and effective

*The ES PRO series spiral mixers all feature a removable bowl, meaning the bowl has its own independent trolley. Easy to maneuver, even with large amounts of dough inside, they are also simple to attach to the machine itself, thanks to an automatic system that allows them to securely attach to the mixer. When the bowl is released, the ES PRO series use a hydraulic power unit to raise the entire head section, allowing the trolley to be released. The lowering and attachment of the trolley are also controlled by the hydraulic power unit. The structure and upper closing casing are constructed entirely of sturdy powder-coated steel.*

### 🇬🇧 Precise mechanics

*All parts that come into contact with the dough are made of stainless steel, from the spiral tool, the bowl (which varies depending on the model you choose), and the mixing column, which are specifically shaped for the model you choose. The cover - lid, which rests on top of the bowl, is also made entirely of stainless steel with a special blue teflon guide that traps any dust that builds up during the initial mixing phase. Above the lid, a small opening helps the operator add water or other ingredients, while still maintaining operator safety standards, thus making it easier for operators to add ingredients even while the machine is running.*

## Spiral dough mixer series ES PRO



### 🇮🇹 Soluzione personalizzabile

Tutte le impastatrici a spirale serie ES PRO sono dotate 2 motori dedicati per la movimentazione della vasca e dell'utensile a spirale. L'impianto elettrico è indipendente ed è elettromeccanico. Tramite un selettore l'operatore può scegliere tra la prima e la seconda velocità, potrà impostare i timer o eventualmente invertire il senso di rotazione della vasca. Su richiesta \*\*optional le ES PRO possono essere dotate anche di pannello di comando completamente touch screen a colori, che oltre a rendere più automatica l'operazione macchina - operatore, vi potrà permettere di variare la velocità della spirale o della vasca a seconda delle proprie esigenze, in quanto con questo pacchetto optional verranno installati degli inverter per regolare appunto le velocità. Questo optional è particolarmente consigliato per coloro che producono in continuo, grazie appunto alla possibilità di salvare fino a 90 Ricette con 4 fasi diverse per ciclo, anche impasti ad alta idratazione.

### 🇮🇹 Un lavoro ottimizzato

Le impastatrici a spirale a vasca estraibile vi permettono di lavorare in continuo ed in maniera controllata - automatica diversi tipologie di impasti, anche i meno idratati, a patto che siano pari o superiori al 53% d'idratazione. Grazie anche ai vari optional che la compongono le impastatrici a spirale serie ES PRO sono particolarmente indicate per automatizzare sale impasti o rendere automatici i passaggi da impastatrici a sollevatori automatici per lo scarico della pasta su linee automatiche di spezzatura o laminazione.

Modello Model	Voltaggio Voltage	Potenza Power	Peso Weight	Dimensioni Dimensions	Capacità vasca Bowl capacity
	V/Hz	kW	Kg	L/P/H (mm)	Kg
PRO ES 250	400/50	15	1320	1370 x 1930 x 1540	250
PRO ES 300	400/50	18	1360	1415 x 1990 x 1540	300

### 🇬🇧 Customisable solution

*All the spiral dough mixers series ES PRO are equipped with two dedicated motors for moving the bowl and spiral tool. The electrical system is independent and electromechanical. Using a selector switch, the operator can choose between first and second speed, set timers, or reverse the direction of rotation of the bowl. Upon request, the ES PRO series can also be equipped with a fully color touchscreen control panel. This not only makes machine-operator interaction more automatic, but also allows you to vary the speed of the spiral or bowl according to your needs. This optional package includes industrial inverter. Particularly recommended for those who produce continuously, thanks to the ability to save up to 90 recipes with four different phases per cycle, even for highly hydrated doughs like pinza romana.*

### 🇬🇧 Optimised work

*Removable bowl spiral mixers allow you to continuously and automatically process various types of dough, even the least hydrated, as long as they have a hydration level of 53% or higher. Thanks to their various optional features, the ES PRO series spiral mixers are particularly suitable for automating dough rooms or automating transition from mixers to automatic lifters for unloading dough onto automatic dividers or sheeting lines.*