



**Impastatrice  
a spirale  
serie Minimix**  
Spiral dough  
mixer



# Impastatrice a spirale serie Minimix

## Spiral dough mixer

L'impastatrice professionale a spirale è una macchina indispensabile per impastare la farina con l'acqua, il lievito e gli altri ingredienti. Viene utilizzata sia nelle attività artigianali che in quelle industriali, e a differenza di una semplice impastatrice planetaria, ha un movimento doppio, dato dal volume della vasca e dalla spirale.

Caratteristiche principali della impastatrice a spirale MiniMix a vasca fissa:

- Struttura completamente in acciaio verniciata a forno;
- Scheda inverter per regolazione delle velocità. Fino a 10 velocità variabili;
- Utensile a spirale, piantone frangipasta e vasca in acciaio inox;
- Nella versione standard la regolazione della velocità è mediante potenziometro;
- Luce Interna Led;
- Trasmissione a catena per il moto di rotazione dell'utensile a spirale;
- Trasmissione a cinghie con puleggia per il moto di rotazione della vasca;
- Velocità della spirale da un minimo di 90 fino a 280 rpm grazie alla scheda inverter;
- Impianto elettrico a normativa CE con ripari antinfortunistici in acciaio inox;
- Motore 0,37 kw | Monofase 220V;
- Possibilità di personalizzare la verniciatura esterna della impastatrice (\*optional).

### Plus versione Pro Edition:

- Touch screen a colori da 4,3";
- Possibilità di inserire fino a 4 ricette personalizzabili;
- Timer di regolazione digitale con pausa in automatico;
- Inversione del senso di rotazione della vasca (valida solamente a basse velocità) viene invertito anche il senso di rotazione della spirale;
- Carter di copertura testata per alloggiamento touch screen completamente in acciaio inox.

*The professional spiral dough mixer is an indispensable machine for mixing flour with water, yeast and other ingredients. It is used both in artisanal and industrial activities, and unlike a simple planetary mixer, it has a double movement, given by the volume of the bowl and the spiral.*

*Main features of the MiniMix spiral mixer with fixed bowl:*

- Structure made of oven painted steel;
- Inverter board for speed regulation. Up to 10 variable speeds;
- Spiral tool, dough-breaking column and bowl are made of stainless steel;
- In the standard version, the speed is adjusted by means of potentiometer;
- Internal Led light;
- Chain transmission for the rotation motion of the spiral tool;
- Belt transmission with pulley for the rotation motion of the bowl;
- Spiral speed from a minimum of 90 up to 280 rpm;
- Electrical system according to the CE regulations with stainless steel safety guards;
- 0.37 kw motor | Single phase 220V;
- Possibility of customizing the exterior paint of the dough mixer (\*optional).

### Plus Pro Edition:

- 4,3 " colour touch screen;
- Possibility to store up to 4 customizable recipes;
- Digital adjustment timer with automatic pause;
- Inversion of the bowl spinning direction, this option can be engaged only at low speeds;
- Top display casing completely made of stainless steel.

**Da oltre 30 anni  
circondati dalle farine**  
**Over 30 years  
surrounded by flours**





Minimix Standard



Minimix Pro



Video Macchina/  
Video Machine

Modello/Model	Capacità farina/Flour capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power	Prezzo/Price
	min/max - gr	L/P/H mm	Kg	kW	€
<b>STD 5</b>	500 - 2500	446 x 284 x 432	30	0,37	1.800,00
<b>PRO 5</b>	500 - 2500	446 x 284 x 535	30	0,37	2.700,00
<b>STD 10</b>	700 - 5800	446 x 284 x 432	35	0,37	2.100,00
<b>PRO 10</b>	700 - 5800	446 x 284 x 535	35	0,37	2.800,00

Mfitaly progetta, produce e distribuisce in tutto il mondo attrezzature e sistemi innovativi per panifici, pasticcerie e pizzerie da oltre 30 anni. La nostra attenzione allo studio e realizzazione di soluzioni all'avanguardia si applica a tutto ciò che facciamo, dalla progettazione di macchine professionali standard alla gestione di impianti completamente automatizzati studiati per panifici e pasticcerie di scala industriale. Disponiamo di un laboratorio di prova interno che ci consente di sviluppare approcci inediti per soddisfare le esigenze in continua evoluzione di ogni settore del mercato. Fanno parte della gamma dei macchinari prodotti anche le attrezzature destinate alla lavorazione di farine gluten-free.

*For over 30 years Mfitaly designs, manufactures and distributes innovative equipment and systems for bakeries, pastry shops and pizza makers all over the world. Our attention to research and execution of cutting-edge solutions applies to everything we do, from the design of standard commercial machinery to managing custom solutions for industrial-size bakeries and confectionery makers. We have in-house testing facilities that let us develop innovative strategies to meet the evolving needs of every regional market. Also included in the range of machinery is equipment designed to process gluten-free flour.*



Via Maso, 13/A  
36035 Marano Vicentino (VI)  
Italy

+39 0445 560530  
info@mfitaly.com

**mfitaly.com**

Seguici su / Follow us

