



Impastatrici a spirale serie Canada & Easymix

Spiral dough mixer series Canada & Easymix



Impastatrice a spirale serie Canada.

Spiral Dough Mixer Canada series.



🇮🇹 Testata con farine forti o deboli l'impastatrice serie Canada si contraddistingue per la sua enorme flessibilità sia con impasti morbidi che con quelli più duri.

Manitoba, non ti temo!

🇬🇧 Tested with strong or weak flours, the dough mixer series Canada stands out for its enormous flexibility with both soft and harder doughs.

Manitoba, I don't fear you!



🇮🇹 Struttura

Le nostre impastatrici a spirale serie Canada vengono costruite seguendo particolari attenzioni, a partire dal telaio che è in acciaio verniciato a polveri, con rinforzi interni per garantire durata nel tempo, viste le sollecitazioni a cui sarà sottoposta. Anche il carter di testa è completamente in acciaio verniciato.

🇮🇹 Caratteristiche meccaniche

L'impastatrice a spirale serie Canada viene dotata di serie di 2 motori, 2 velocità e 2 timer automatici, è inoltre possibile invertire il senso di rotazione della vasca in 1° velocità. L'utensile a spirale, la vasca ed il riparo antinfortunistico sono completamente in acciaio inox. Robuste pulegge movimentate da cinghie garantiscono un'elevata trazione e silenziosità in fase di lavoro.

🇮🇹 Finalità di utilizzo

L'impastatrice a spirale consente di amalgamare diversi tipi di impasto anche con percentuali di idratazione molto elevate. Le 2 velocità consentono di abbreviare notevolmente i tempi di impastamento, senza riscaldare o maltrattare l'impasto stesso.

🇬🇧 Structure

Our Spiral Mixers Canada Series are built following a special attention, starting from the frame that is powder coated steel, with internal reinforcements to ensure durability, given the stress which it will be subjected. Moreover, the head casing is also completely in painted steel.

🇬🇧 Mechanical specifications

The standard Canada Series Spiral Mixer comes with 2 motors, 2 speeds and 2 automatic timers, you can also reverse the direction of bowl rotation in the 1st speed. The spiral tool, the bowl and the safety shelter are completely in stainless steel. Sturdy pulleys moved by belts guarantee a high traction and silence during work.

Modello/Model	Capacità vasca/Bowl capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso (Kg)/Weight	Potenza/Power
	kg	L/P/H mm	kg	kW
IS 60 CA	60	770 x 1300 x 1400	330	4
IS 80 CA	80	800 x 1300 x 1400	355	4
IS 100 CA	100	900 x 1360 x 1400	400	5
IS 130 CA	130	900 x 1360 x 1410	420	5
IS 160 CA	160	980 x 1450 x 1470	520	6
IS 200 CA	200	1000 x 1500 x 1520	720	7.8

🇬🇧 Purpose of use

The spiral mixer allows to mix different types of dough even with very high percentages of hydration. The 2 speeds allow to significantly shorten the mixing time, without heating or mistreating the dough itself.

Impastatrice a Spirale serie EasyMix.

Spiral Mixers EasyMix series.



La versione per gli amanti della velocità, grazie al pacchetto inverter per la sua regolazione. Adatta ad impasti ad alta idratazione la EasyMix è compatta, veloce ma soprattutto versatile!

Adesso si che è Easy – Mix!

The version for speed lovers, thanks to the inverter package for its regulation. Suitable for highly hydrated doughs, the EasyMix is compact, fast but above all versatile!

Now it's Easy – Mix!

Struttura

La struttura dell'impastatrice a spirale serie EasyMix è la medesima della collaudata serie Canada. Telaio in robusto acciaio verniciato a polveri, cambia solamente il carter di chiusura testata che viene rialzato leggermente per poter far spazio agli inverter.

Caratteristiche meccaniche

L'impastatrice a spirale serie EasyMix viene fornita di serie con un apposito impianto elettrico dotato di inverter, per poter regolare la velocità a proprio piacimento tramite il touch screen posto frontalmente. Resta il medesimo della serie Canada il sistema di trazione mezzo pulegge + cinghie.

Pacchetto software

L'impastatrice a spirale serie EasyMix viene fornita con touch screen programmabile. Si possono appunto cambiare diversi parametri, dalla velocità dell'utensile a spirale (fino ad un max di 280 rpm), la direzione della vasca, il timer ed anche le pause (per impasti particolari che richiedono dei fermi - pause durante il loro processo di impastamento). Tutti questi parametri sono salvabili nel proprio E-ricettario, fino ad un massimo di 20 ricette con 4 fasi per ricetta.

Finalità di utilizzo

L'impastatrice a spirale serie EasyMix è nata per dare un aiuto ad amalgamare impasti ad alta idratazione, grazie appunto alle velocità regolabili.

Modello/Model	Capacità vasca/Bowl capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso (Kg)/Weight	Potenza/Power
	kg	L/P/H mm	kg	kW
EASY 60	60	770 x 1300 x 1400	300	4.5
EASY 80	80	800 x 1300 x 1400	355	4.5
EASY 100	100	900 x 1360 x 1400	400	5.5
EASY 130	130	900 x 1360 x 1410	420	5.5
EASY 160	160	980 x 1450 x 1470	520	6.5



Structure

The structure of the EasyMix Spiral Mixer series is the same as the Canada series. Frame in robust powdercoated steel, the one difference is the locking housing head that is raised slightly to make room for the inverters.

Mechanical specifications

The Spiral Mixer EasyMix series is supplied as standard with a special electrical system equipped with an inverter in order to be able to adjust the speed to your likings through the monitor placed frontally. The drive system for pulleys + belts is the same as the Canada series.

Software package

The spiral mixer EasyMix series comes with programmable touch screen. You can change different parameters, from the speed of the spiral tool (up to a maximum of 280 rpm), to the direction of the bowl, to the timer and breaks (for particular mixtures that require stops - pauses during their mixing process). All these parameters can be saved in your E-cookbook up to a maximum of 20 recipes with 4 steps per recipe.

Purpose of use

The spiral mixer EasyMix series was created to help blend high hydration doughs, thanks to the adjustable speeds.



+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com

