



Impastatrice a spirale serie Hydromix

Spiral mixer series Hydromix




Tu metti la "Hydro" che al resto ci pensa "Mix"




ALTA IDRATAZIONE
HIGH HYDRATION



You add "Hydro" and "Mix" will take care of the rest

 La nuova impastatrice a spirale serie HydroMix, compatta, veloce ma soprattutto versatile con qualsiasi tipo di impasto, anche di piccole entità.

 The new spiral mixer series HydroMix, compact, quick but most importantly efficient with every type of dough, also with little quantities.



Modello/ Model	Capacità impasto/ Dough capacity	Capacità farina/ Flour capacity	Voltaggio/Voltage	Dimensioni/ Dimensions	Potenza/Power	Peso/Weight
	Kg	Kg max	V/Hz	L/P/H mm	kW	Kg
HYDROMIX 30	30	18	400/50	480 x 816 x 845	1,5	115

Struttura

La HydroMix è costruita seguendo gli standard della collaudata impastatrice a spirale Canada.

Una struttura completamente in acciaio verniciato, qui in colorazione speciale grigio micaceo, dalle dimensioni contenute ed ergonomiche per essere posizionata anche in spazi ridotti come il sottobanco di pizzerie o panifici, di serie fornita con ruote.

Completano lo speciale carter in materiale riciclato plastico, su richiesta può essere fornita anche con carter in robusto acciaio inox o verniciato.

Structure

The HydroMix is built following the standard of our tested and efficient spiral mixer series Canada.

Painted steel structure, with this machine the option of special colour micaceous grey, the size is quite contained and ergonomic for being placed also in little spaces such as under the working bench in piazza restaurants or bakeries, standard the machine is also equipped with wheels for the movement.

Special carters are in recycled plastic material and by request they can also be assembled with stainless or painted steel version.

Caratteristiche meccaniche

L'impastatrice a spirale HydroMix viene equipaggiata per la trasmissione della vasca e della spirale, di apposite cinghie, questo per rendere la macchina estremamente silenziosa in fase di lavoro pur mantenendo un'ottima "forza" anche con impasti "medio-duri".

Tutte le parti a contatto con la pasta sono completamente in acciaio inox, come la spirale ed il piantone, che in questa versione sono costruiti appositamente per riuscire ad impastare anche solo 5 Kg di farina. La vasca è fissa ed inoltre, come il riparo antinfortunistico, è completamente in acciaio inox. La vasca ha una capacità di circa 18 Kg di farina massimo, che equivalgono a circa 30 kg di impasto finito.

Mechanic characteristics

The HydroMix spiral mixer is equipped with special belts for the transmission of the bowl and the spiral, to make the machine extremely silent during work while maintaining excellent "strength" even with "medium-hard" doughs.

All parts in contact with the dough are completely made of stainless steel, such as the spiral and the pole, which in this version are built specifically to be able to mix even just 5 kg of flour. The bowl is fixed and, as the guard casing, is completely made of stainless steel. The bowl has a capacity

Funzioni

La Hydromix è fornita con uno speciale motore maggiorato e dotato di un apposito inverter per regolare a proprio piacimento la velocità tramite potenziometro, posizionato nella mostrina di comando frontale. Completano la dotazione di serie il selettore timer, per essere abilitato o meno.

Functions

The HydroMix is assembled with a special reinforced engine and equipped with a special inverter which allows you to adjust the speeds according to your needs by means of the potentiometer placed in the frontal control panel. The machine is finally equipped standard with the option to set the timer, with the possibility to deactivate it.

Finalità di utilizzo

L'impastatrice a spirale serie Hydromix è consigliata a panifici, pizzerie, pasticcerie e ristoranti, grazie all'enorme flessibilità è adatta ad impasti di media fino ad alta idratazione (minimo 65 % d'acqua) questo grazie alle sue 250 rpm "battute" massime, ne consente la produzione di impasti anche di pinsa, pizze e grandi lievitati.

Purpose of use

The Hydromix series spiral mixer is recommended for bakeries, pastry shops and pizza restaurants, thanks to its enormous flexibility it is suitable for medium to highly hydrated doughs (minimum 65% water) thanks to its 250 rpm "beaten" maximum, allows the production of doughs including pinsa, pizzas and large leavened products.





+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com

