



Impastatrice a spirale autoribaltante Spiral mixer lifter



Vanno bene per la lavorazione di impasti per pane, pizza e anche dolci. La testa ribaltabile aiuta notevolmente nella fase di lavorazione del processo produttivo.

Struttura in lamiera di acciaio a grosso spessore. Tutte le impastatrici Mfitaly sono progettate e costruite nel nostro stabilimento. Sono affidabili, sicure e durevoli, grazie alla robustezza dei materiali utilizzati.

Le nostre impastatrici a spirale autoribaltanti sono dotate di:

- Struttura in acciaio verniciato a polveri, rialzata da terra su quattro piedini facilmente regolabili;
- Spirale, vasca, piantone frangipasta e riparo antinfortunistico sono completamente in acciaio inox. (*su richiesta optional è possibile avere anche tutta la struttura in acciaio inox);
- Due motori indipendenti a due velocità per spirali e vasca, due temporizzatori con passaggio automatico dalla prima alla seconda velocità ed inversione del senso di rotazione della vasca, il tutto selezionabile dagli appositi comandi posti frontalmente;
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali;
- Rulli reggi flessione vasca;
- Pulsantiera esterna per fase di ribaltamento ed estrazione impasto;
- Possibilità di ribaltamento su spezzatrice (1,7m circa) o su dosatori mandapasta a seconda delle proprie esigenze;
- Sistema di sollevamento idraulico con comandi di ribaltamento automatici a pulsanti ad azione mantenuta garantiscono una maggiore sicurezza per l'operatore.

Questa impastatrice professionale è costruita rispettando tutti i criteri di sicurezza delle normative vigenti in materia.

They are good for making dough for bread, pizza and even desserts. The tilting head helps considerably in the working phase of the production process.

All Mfitaly mixers are designed and built in our factory. They are reliable, safe and durable, thanks to the strength of the materials used.

- Our self-tipping spiral mixers are equipped with:
- Powder coated steel structure, raised off the ground on four easily adjustable feet;
- Spiral, bowl, dough-breaking column and safety guard are completely in stainless steel. (*on request it is also possible to have the whole structure in stainless steel);
- Two separate two-speed motors for spirals and bowl, two timers with automatic passage from first to second speed and inversion of the direction of rotation of the bowl, all selectable by the appropriate controls placed on the front;
- Motion transmission with pulleys and trapezoidal belts;
- Tub bending rollers;
- External pushbutton panel for overturning and dough extraction;
- Possibility of overturning on divider (about 1.7m) or on dough dispensers according to your needs;
- Hydraulic lifting system with automatic tilting controls with maintained action buttons ensure greater safety for the operator.

This professional mixer is built respecting all the safety criteria of the regulations in force.

Modello/Model	Lato di scarico/Discharge side		Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	Nr.	min/max - gr.				
IS AR 1 160	1	160	1140 x 1800 x 2830	1560	7,5	
IS AR 1 200	1	200	1140 x 1800 x 2830	1600	7,5	
IS AR 1 250	1	250	1140 x 1870 x 2830	1770	9	
IS AR 1 300	1	300	1140 x 1930 x 2830	1850	11,9	
IS AR 2 160	2	160	1140 x 1800 x 2830	1560	7,5	
IS AR 2 200	2	200	1140 x 1800 x 2830	1600	7,5	
IS AR 2 250	2	250	1140 x 1800 x 2830	1770	9	
IS AR 2 300	2	300	1140 x 1930 x 2830	1850	11,9	

