

ITA Le impastatrici serie MX sono particolarmente adatte a panifici, pizzerie e pasticcerie. Sono prodotte in modelli di capacità variabile dai 5 fino ai 70 Lt. Tutte le macchine della serie MX sono innovative nel loro genere in quanto sono dotate di un nuovo sistema di trasmissione che grazie alla sua funzionalità e semplicità è in grado di eliminare gli ordinari problemi di manutenzione tipici dei meccanismi tradizionali a bagno d'olio. Ogni modello della serie MX viene costruito secondo le norme antinfortunistiche; può essere munito di motore trifase, con 1 o 2 velocità, o monofase. L'alta resistenza dell'acciaio inox garantisce lunga durata alla vasca e all'utensile. Su richiesta si fornisce piantone e timer. Disponibile nei modelli con testa ribaltabile MXR (5/10/20/30/40) e con testa ribaltabile e vasca estraibile MXRE (5/10/20/30).

ENG MX range mixers are particularly suitable for bakeries, pizzerias and pastry-shops. The models are produced with various capacities ranging from 5 to 70 litres. All of the MX range machines are innovators in their fields in that they are equipped with a new transmission system. Thanks to its practicality and simplicity, this system is capable of eliminating ordinary maintenance problems typical of traditional oil bath lubricated mechanisms. Each MX range model is constructed according to safety standards and can be supplied with a three-phase motor with 1 or 2 speeds, or a single-phase motor. The high resistance of stainless steel guarantees a long-lasting bowl and tool. On request it can also be supplied with a column and timer. Available on models with overturning head MXR (5/10/20/30/40) and overturning head and removable bowl MXRE (5/10/20/30).

FRA Les pétrins de la série MX sont particulièrement indiqués pour les boulangeries, les pizzerias et les pâtisseries. Ils sont réalisés dans des modèles de capacité variable de 5 à 70 litres. Toutes les machines de la série MX sont à l'avant-garde dans leur genre car elles sont dotées d'un nouveau système de transmission qui, grâce à sa fiabilité et à simplicité, est capable d'éliminer les problèmes ordinaires d'entretien typiques des mécanismes traditionnels en bain d'huile. Chaque modèle de la série MX est réalisé conformément aux normes contre les accidents en vigueur: il peut être doté de moteur triphasé à 1 ou 2 vitesses, ou de moteur monophasé. La haute résistance de l'acier inox assure une longue durée de la cuve et de l'outil. Sur demande on fournit la barre centrale et le temporisateur. Disponible en modèles avec tête renversible MXR (5/10/20/30/40) et tête renversible et cuve removable MXRE (5/10/20/30).

ESP Las amasadoras serie MX son particularmente adecuadas para panaderías, pizzerías y confiterías. Se realizan en modelos de capacidad variable desde los 5 hasta los 70 litros. Todas las máquinas de la serie MX son innovadoras en su tipo ya que están dotadas de un nuevo sistema de transmisión que gracias a su funcionalidad y simplicidad es capaz de eliminar los problemas comunes de mantenimiento, típicos de los mecanismos tradicionales en baño de aceite. Cada modelo de la serie MX está construido según las normas en materia de prevención de accidentes, puede ser provisto de motor trifásico, con 1 o 2 velocidades, o monofásico. La alta resistencia del acero inox garantiza una larga duración de la tinta y de la espiral. A pedido se provee plantón y timer. Maquinas disponibles en modelos con cabezal volcable MXR (5/10/20/30/40) y con cabezal volcable y tazon removable MXRE (5/10/20/30).

MX INOX

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixer fixed bowl all made in stainless steel
Pétrin a spirale avec cuve fixe toute en acier inoxydable
Amasadora de espiral artesa fija hecha toda en acero inoxidable



optional

Macchina montata su ruote
Machine mounted on wheels
Machine sur roues
Maquina sobre ruedas



optional

Macchina con griglia in acciaio inox
Machine with stainless steel protection
Machine avec protection en acier inoxydable
Maquina con protección en acero inoxidable

MX

Impastatrici a spirale a vasca fissa
Spiral mixer fixed bowl
Pétrin a spirale avec cuve fixe
Amasadora de espiral artesa fija



MXR

Impastatrici a spirale a testa ribaltabile
Spiral mixer with overturning head
Pétrin spirale avec tête reversible
Amasadora de espiral con cabezal volcable



MXRE

Impastatrici a testa ribaltabile e vasca estraibile
Spiral mixer with overturning head and removable bowl
Pétrin spirale avec tête reversible et cuve removable
Amasadora de espiral con cabezal volcable y artesa extraible



	H	B	P	mm	kg	mm Ø_H	Lt	kg	kg	P	kW				
MX5 - MXR5 - MXRE5	520	280	440	36	250x140	6	3,5	2	0,37	-	24	-	155		
MX10 - MX INOX10 MXR10 - MXRE10	590	300	570	47	280x195	11	8	5	0,37	15	24	100	155		
MX20 - MX INOX20 MXR20 - MXRE20	730	390	660	69	365x240	23	17	11	0,75	12	19	77	120		
MX30 - MX INOX30 MXR30 - MXRE30	760	420	660	73	400x260	32	25	16	1,2	12	19	77	120		
MX40 - MXR40	840	480	870	119	450x260	41	35	22	1,5	12	19	80	120		
MX50	890	520	870	148	500x330	64	45	29	1,2-1,8	12	19	80	120		
MX70	950	570	920	158	550x345	81	55	36	1,2-1,8	12	19	80	120		

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos