

MIXERS LINE

MAG 60-80-100-130-160-200

Impastatrici a spirale con vasca fissa e due motori

Spiral mixers with fixed bowl and two motors



**Alta tecnologia  
per un impasto  
perfetto**

High technology for  
perfect mixing

**ARTEBIANCA**  
*Food specialist*  
www.artebianca.org

B a k e r y a n d p a s t r y e q u i p m e n t

## Impastatrici a spirale con vasca fissa e due motori

Spiral mixers with fixed bowl and two motors

B a k e r y a n d p a s t r y e q u i p m e n t



Le impastatrici a spirale mod. MAG sono macchine solide e robuste dotate di due motori, uno per la spirale e uno per la vasca. Sono dotate di grande riserva di potenza con dimensioni d'ingombro contenute e massimo rendimento. La grande affidabilità e le caratteristiche costruttive permettono di eseguire impasti perfetti sia con piccole quantità di pasta che con la massima quantità consentita. La manutenzione è estremamente limitata. **Assenza di parti in plastica.**

**Caratteristiche tecniche:**

- Struttura in acciaio stampato;
- Macchina con due motori;
- Due velocità sulla spirale;
- Marcia inversa sulla vasca;
- Vasca, spirale, riparo in acciaio inox;
- Riparo con griglia in inox;
- Pannello di comando con due timers;
- Montata su ruote;
- Conformità alle normative CE.

*The MAG spiral mixers are solid and sturdy machines supplied with two motors, one for the spiral and one for the bowl. They have great power reserves and overall dimensions which occupy a minimum space while still allowing for maximum output. They are very reliable machines which thanks to their constructive features allow to mix both small and large quantities of dough perfectly. They are practically maintenance-free. **Absence of plastic material.***

**Technical features:**

- Structure of stamped steel;
- Machine with two motors;
- Two speeds on spiral;
- Reverse on bowl;
- Bowl, spiral, guard in stainless steel;
- Protection with guard of stainless steel;
- Electronic control panel with two timers;
- Fitted on wheels;
- Conformity to CE norms.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.  
The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

	MAG 60		MAG 80		MAG 100		MAG 130		MAG 160		MAG 200	
<b>Dimensioni</b> <i>Dimensions</i>	64x111x114h cm.		72,5x108x116h cm.		117x72,5x129h cm.		130x83x129h cm.		143x95x134h cm.		143x95x141h cm.	
<b>Peso netto</b> <i>Net weight</i>	Kg. 310		Kg. 340		Kg. 410		Kg. 440		Kg. 510		Kg. 585	
<b>Capacità impasto</b> <i>Dough capacity</i>	Kg. 60		Kg. 80		Kg. 100		Kg. 130		Kg. 160		Kg. 200	
<b>Capacità farina</b> <i>Flour capacity</i>	Min Kg. 7	Max Kg. 36	Min Kg. 10	Max Kg. 45	Min Kg. 10	Max Kg. 60	Min Kg. 10	Max Kg. 85	Min Kg. 10	Max Kg. 110	Min Kg. 10	Max Kg. 140
<b>Dimensione vasca</b> <i>Bowl dim.</i>	Ø 60 - 36h lt. 120		Ø 70 - 36h lt. 135		Ø 69,8 - 41h lt. 155		Ø 79,8 - 41,5h lt. 195		Ø 89,8 - 42h lt. 285		Ø 89,8 - 48h lt. 315	
<b>Potenza Kw</b> <i>Power Kw</i>	Spiral 3/1,5	Bowl 0,37	Spiral 4,5/2,4	Bowl 0,56	Spiral 4,5/2,4	Bowl 0,56	Spiral 5/2,3	Bowl 0,56	Spiral 7,8/4,5	Bowl 1,1	Spiral 10,03/6,6	Bowl 1,1
<b>Velocità - Speeds</b>	2		2		2		2		2		2	
<b>Timer - Timer</b>	2		2		2		2		2		2	

**ARTEBIANCA***Food specialist*

www.artebianca.org