

MIXERS LINE

MAG 60-80-120-160-200

Impastatrici a spirale con vasca fissa

Spiral mixers with fixed bowl

**Alta tecnologia
per un impasto
perfetto**

High technology for
perfect mixing



 **Domino**
Macchine per panifici e pasticcerie

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s

Impastatrici a spirale con vasca fissa

Spiral mixers with fixed bowl

M a c h i n e s f o r b a k e r i e s a n d p a s t r i e s



PANNELLO



MAG 60



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.

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 o ABS;
- Pannello di comando elettronico con le seguenti opzioni:
 - 3 timers e 20 programmi;
 - 2 timers Sitec;
- 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.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	MAG 60	MAG 80	MAG 120	MAG 160	MAG 200
Dimensioni <i>Dimensions</i>	cm. 70x112x120h	cm. 70x112x120h	cm. 78x126x146h	cm. 88x143x160h	cm. 94x150x160h
Peso netto <i>Net weight</i>	Kg. 325	Kg. 330	Kg. 488	Kg. 675	Kg. 710
Dimensione vasca <i>Bowl size</i>	cm Ø 67 - 35,2h lt. 105	cm Ø 67 - 39,2h lt. 130	cm Ø 75 - 45,9h lt. 188	cm Ø 85 - 50,9h lt. 275	cm Ø 91 - 50,9h lt. 305
Capacità farina <i>Flour capacity</i>	Kg. 36	Kg. 50	Kg. 75	Kg. 100	Kg. 125
Capacità impasto <i>Dough capacity</i>	Kg. 60	Kg. 80	Kg. 120	Kg. 160	Kg. 200
Potenza - Power	Kw. 4,25	Kw. 4,25	Kw. 5,25	Kw. 8,5	Kw. 11,05

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.

Technical features:

- Structure in stamped steel;
- Machine with two motors;
- Two speeds on spiral;
- Reverse on bowl;
- Bowl, spiral, guard in stainless steel;
- Protection with guard in stainless steel or ABS;
- Electronic control panel with the following options:
 - 3 timers and 20 programs;
 - 2 timers Sitec;
- Fitted on wheels;
- Conformity to CE norms.