

MIXERS LINE

MAG-ES

Impastatrici a spirale con vasca estraibile

Spiral mixers with removable 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 estraibile

## Spiral mixers with removable 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



Le impastatrici a spirale mod. MAG-ES sono macchine solide e professionali dotate di due motori, uno per la spirale e uno per la vasca che ruota in entrambe le direzioni. Sono adatte a impastare qualsiasi pasta lievitata o da forno (con min. 50% di umidità). Il movimento di salita e discesa della vasca è controllato da una centralina idraulica. Il carrello-vasca è trattenuto saldamente in posizione rispetto alla macchina da un affidabile elettromagnete. La vasca ruota grazie ad uno speciale gruppo di rulli reggispinta dotato di ruote di frizione in gomma. Il bordo della vasca è fresato per permettere una presa affidabile anche con impasti grassi.

**Caratteristiche tecniche:**

- Vasca estraibile;
- Sollevamento testa idraulico;
- 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-ES spiral mixers are solid and professional machines supplied with two motors, one for the spiral and one for the bowl, which rotates in both directions. They are suitable for mixing any leavened dough or dough for baked products (excluding mixtures with less than 50% humidity). A hydraulic unit controls the lifting and descent of the head of the machine. The bowl-trolley is securely held in place against the machine by a reliable electromagnet. The bowl rotation is given by a special thrust roller assembly composed of rubber friction wheels. The border of the bowl is milled so as to assure the necessary grip even with fatty mixtures.*

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA**

	MAG - ES 80	MAG - ES 120	MAG - ES 160	MAG - ES 200	MAG - ES 250	MAG - ES 300
<b>Dimensioni</b> <i>Dimensions</i>	cm. 71x143x166h	cm. 78x150x166h	cm. 88x178x190h	cm. 94x185x190h	cm.108,5x200x190h	cm.108,5x200x190h
<b>Peso netto</b> <i>Net weight</i>	Kg. 650	Kg. 700	Kg. 1000	Kg. 1050	Kg. 1150	Kg. 1150
<b>Capacità farina</b> <i>Flour capacity</i>	Kg. 50	Kg. 75	Kg. 100	Kg. 125	Kg. 175	Kg. 175
<b>Capacità impasto</b> <i>Dough capacity</i>	Kg. 80	Kg. 120	Kg. 160	Kg. 200	Kg. 250	Kg. 300
<b>Volume vasca</b> <i>Bowl volume</i>	lt. 154	lt. 186	lt. 266	lt. 306	lt. 421	lt. 421
<b>Diametro interno vasca</b> <i>Bowl internal diameter</i>	Kg. 68	Kg. 75	Kg. 85	Kg. 91	Kg. 105,5	Kg. 105,5
<b>Altezza vasca</b> <i>Bowl height</i>	Kg. 43,7	Kg. 43,7	Kg. 48,7	Kg. 48,7	Kg. 48,7	Kg. 48,7
<b>Potenza - Power</b>	Kw 4/8 - Kw tot. 9,5	Kw 4/8 - Kw tot. 9,5	Kw 6/12 - Kw tot.13,5	Kw 6/12 - Kw tot.13,5	Kw 9/15 - Kw tot. 16,5	Kw 9/15 - Kw tot. 16,5

**Technical features:**

- Removable bowl;
- Hydraulic head lifting;
- 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.

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.