

Mixers Line

TOPMIX



SPIRAL MIXERS WITH ONE MOTOR
IMPASTATRICI A SPIRALE AD UN MOTORE

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

SPIRAL MIXERS WITH ONE MOTOR

TECHNICAL FEATURES

- + Structure of painted steel fitted on wheels
- + Fixed bowl
- + Bowl and spiral tool of inox steel
- + Digital variable speed
- + Digital timer
- + Standard Voltage: 400V / 3Ph / 50Hz

IMPASTATRICI A SPIRALE AD UN MOTORE

CARATTERISTICHE TECNICHE

- + Struttura in acciaio verniciato montata su ruote
- + Vasca fissa
- + Vasca e spirale in acciaio inox
- + Variatore di velocità digitale
- + Timer digitale
- + Voltaggio standard: 400V / 3Ph / 50Hz

Control panel with variable speed and digital timer.
Pannello comandi con velocità variabile e timer digitale.



Central column.
Piantone centrale.



MIXERS LINE		TOPMIX 20	TOPMIX 30	TOPMIX 40	TOPMIX 50	TOPMIX 60
Dough capacity	Kg	25	30	40	50	60
Flour capacity (min-max) *	Kg	Min. 3 Max. 15	Min. 3 Max. 18	Min. 4 Max. 25	Min. 5 Max. 32	Min. 6 Max. 36
Bowl volume	Lt	35	45	55	67	81
Bowl dimensions	cm	Diam. 40 H. 26	Diam. 45 H. 27	Diam. 50 H. 27	Diam. 50 H. 34	Diam. 55 H. 34
Machine Dimensions WxDxH	cm	43x71x77	48x80x96	54x85x96	54x95x110	58x100x110
Weight	Kg	100	130	140	220	230
Speed	nr.	Variable	Variable	Variable	Variable	Variable
Power	Kw	2,2	2,2	2,2	3	3

* Average capacity with 50-55% water.

TOPMIX 20 30 40 50 60



TOPMIX 20 30 40 50 60



TOPMIX 30

The Company reserves the right to alter any details without any prior notice.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modi che e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.



CE COOL
EQUIPMENT