

Innovazione e qualità italiana.



PIZZA, BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT



I L'impastatrice a spirale POWER MIX è la macchina ideale per pizzeria, panetteria e la famiglia.

GB **SPIRAL MIXER POWER IM**
Spiral mixer model POWER MIX represents the ideal machine for pizza-restaurant, confectioner's, bakery and domestic use.

F **PÉTRIN À SPIRALE POWER MIX**
Le pétrin à spirale modèle POWER MIX est la machine idéale pour la pizzeria, la pâtisserie, la boulangerie et pour la famille.

E **AMASADORA A ESPIRAL POWER MIX**
La amasadora a espiral serie POWER MIX es la maquina ideal para hacer pizza, pasteleria, panaderia y para la familia.

D **SPIRALKNETER POWER MIX**
Die Spiralteigknetmaschine der Serie POWER MIX ist das ideale Gerät für Pizzerias, Konditoreien, Bäckereien und auch für den Haushalt.

POWERmix

BY MECNOSUD



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG / CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

5

8

12

18

25

38

44

Modello Type	IM5CE	IM8CE	IM12CE	IM18CE	IM25CE	IM38CE	IM44CE	IM12CEA	IM18CEA	IM25CEA	IM38CEA	IM44CEA
Impasto kg Dough kg	5	8	12	18	25	38	44	12	18	25	38	44
Capacità Lt liter	7	10	15	20	33	40	50	15	20	33	40	50
Dim. vasca cm (O x h) Bowl dim. cm (O x h)	24X16	26X20	32X21	36X21	40X26	45X26	50X27	32X21	36X21	40X26	45X26	50X27
Spirale inox diam. cm inox spiral diam. cm	14	16	18	18	22	22	30	18	18	22	22	30
Impasto ora/kg Dough P/hour kg	20	30	48	70	100	140	170	48	70	100	140	170
Lunghezza (A) cm Length (A) cm	52	54	64	68	74	82	85	65	69	75	83	86
Altezza (B) cm cm	52	55	65	65	74	74	74	65	65	74	74	74
Larghezza (C) cm cm	26	28	35	39	43	48	53	37	41	45	50	55
Motore Monofase HP monopnase motor HP	0.5	0.5	1	1.2	1.5	2	2	1	1	1.5	2	2
Motore Trifase HP threephase motor HP	0.5	0.5	1	1.2	1.5	2	2	1	1	1.5	2	2
Motore Trif. 2 Vel. HP threephase motor, 2 speed HP	-	-	0.8/1.1	0.8/1.1	1.35/1.9	02-Mar	02-Mar	0.8/1.1	0.8/1.1	1.35/1.9	02-Mar	02-Mar
Peso kg Weight kg	33	36	60	65	95	105	110	80	85	115	130	140

