



Settore/Sector Artigianale/Commercial
Industriale/Industrial
Fase/Tasks Impasto/Mixers



Impastatrice a spirale serie EasyMix Spiral dough mixer



L'impastatrice a spirale serie EasyMix condivide la stessa struttura e meccanica della collaudata impastatrice serie Canada.

Alcune delle novità che caratterizzano questa nuova impastatrice:

- Possibilità di inserimento fino a dieci ricette personalizzabili;
- Velocità della spirale regolabile da 100 a 290 rpm;
- Vasca con doppio senso di rotazione;
- Sistema di pausa automatica (per il riposo dell'impasto o l'inserimento di ulteriori ingredienti) da una fase all'altra, il tutto programmabile a seconda delle proprie esigenze e tipologie d'impasto.
- Timer regolabile a proprio piacimento con possibilità di esclusione totale in modalità manuale.
- La nuova Easymix si differenzia per il nuovo sistema touch screen completo dell'optional E-Receipt (per il salvataggio automatico delle ricette) ed il nuovo e silenzioso sistema inverter per la regolazione della velocità.

Finalità d'uso: Impastatrice nata per realizzare impasti a media-alta idratazione come pizza, pinsa romana, pane e focacce (ma non solo).

The EasyMix series spiral mixer shares the same structure and mechanics as the proven Canada series mixer.

Some of the innovations that characterize this new mixer are:

- Possibility of inserting up to 10 customizable recipes;
- Spiral speed adjustable from 100 to 290 rpm;
- Bowl with double direction of rotation;
- Automatic pause system (for resting the dough or adding ingredients) between the phases, all programmable according to your needs and types of dough;
- Adjustable timer with the possibility of total exclusion in manual mode;
- The new Easymix is equipped with an all-new touch screen system complete with the E-Receipt option (for automatic saving of recipes) and the new and silent inverter system for speed adjustment.

Purpose of use: It is a mixer created to make medium-high hydration dough such as pizza, roman pinsa dough, bread like ciabatta and focaccia (but not only).

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - gr.	L/P/H mm	Kg	kW
EASY 60	60	650 x 1100 x 1250	215	3,25
EASY 80	80	725 x 1170 x 1285	425	4,96
EASY 100	100	725 x 1170 x 1285	445	4,96
EASY 130	130	830 x 1300 x 1315	480	5,76

