



### MIX 50

- Capacità litri vasca: 5
- Utensili: 3 inox
- Carico impasto Pizza 50 % umidità: 1 kg
- Carico max Pasta all'uovo kg totali: 1 kg
- Carico max Panna litri: 1
- 10 velocità: da 40 a 260 giri/min
- Potenza: 750 W
- Dimensioni: 380x310x455 mm.
- Peso kg: 15

Cod. 19.MIX501 - MIX 50 - 230/50/1



### MIX 80

- Capacità litri vasca: 7,6
- Utensili: 3 inox
- Carico max Pizza 50 % umidità: 2,5 kg totali /
- Carico max Pasta all'uovo: 1,2 kg totali
- Carico max Panna: 2 litri
- Velocità planetaria: 3 vel. 135 / 235 / 421 gi
- Timer 0-15 min
- Potenza: 180 W
- Dimensioni (LxPxH) : 300 x 400 x 580 mm.
- Peso kg: 27

Cod. 19.MIX801.C - MIX 80 - 230/50/1

Cod. 19.MIX802.C - MIX 80 - 230/50/1 + 1 va:



### MIX 100

- Capacità litri vasca: 9,5
- Utensili: 3 inox
- Carico max Pizza 50 % umidità: 3,5 kg totali /
- Carico max Pasta all'uovo: 1,5 kg totali
- Carico max Panna: 2,5 litri
- Velocità planetaria: 3 vel. 104 / 194 / 353 gi
- Timer 0-15 min
- Potenza: 250 W
- Dimensioni (LxPxH) : 410 x 450 x 735 mm.
- Peso kg: 90

Cod. 19.MIX101.B - MIX 100 - 230/50/1

Cod. 19.MIX103.B - MIX 100 - 400/50/3

### MIX 200

- Capacità litri vasca: 19
- Utensili: 3 inox
- Carico max Pizza 50 % umidità: 7 kg totali / 4
- Carico max Pasta all'uovo: 3 kg totali
- Carico max Panna: 5 litri
- Velocità planetaria: 3 vel. 104 / 194 / 353 gi
- Timer 0-15 min
- Potenza: 370 W
- Dimensioni (LxPxH) : 540 x 470 x 840 mm.
- Peso kg: 98

Cod. 19.MIX203.B - MIX 200 - 400/50/3