

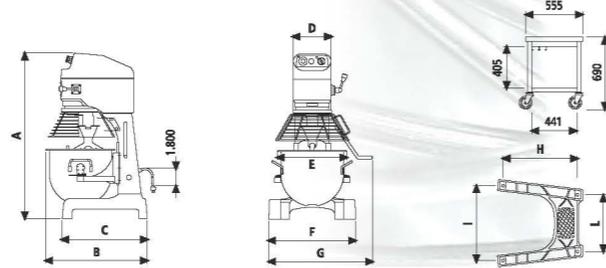
La Gamma si completa con la nuova arrivata: la MIX 50. Una macchina da 5 litri di capacità che racchiude nelle sue dimensioni contenute tutte le prerogative di affidabilità e qualità delle planetarie più grandi.

La specifiche costruttive infatti ricalcano i medesimi standard di tutta la gamma Bakermix con particolare attenzione alla robustezza ed affidabilità. Un variatore di velocità a 10 posizioni unitamente alla dotazione di utensili in acciaio (frusta, spatola ed uncino) ne amplifica le applicazioni rendendola particolarmente adatta, per gli impasti e le lavorazioni da eseguire e con la garanzia di un corretto funzionamento rapportato alla sua capacità di carico.

## MIX50



	Alimentazione Power supply	Potenza Power consumption		Velocità (giri/min) Speeds (rpm)		Vasca inox (litri) Inox bowl (liters)	Optional
		hp	kW	Motore Planetario Engine Planetary	Albero Shaft		
<b>MIX50</b>	220V 50Hz monofase single phase	1,00	0,74	10 velocità 180 - 640 giri/min 10 speeds 180 - 640 rpm		5,0	ND
<b>MIX80</b>	230V 50Hz monofase single phase	0,25	0,18	1.420 132 57 235 103 421 184		7,6	ND
<b>MIX100</b>	230V 50Hz monofase single phase	0,33	0,25	1.420 104 45 194 84 353 153		9,5	Carrello Trolley
<b>MIX100</b>	230-400V 50Hz trifase comm. three phase	0,33	0,25	1.420 104 45 194 84 353 153		9,5	Carrello Trolley
<b>MIX200</b>	230-400V 50Hz trifase comm. three phase	0,50	0,37	1.420 104 45 194 84 353 153		19,0	Kit rid. Carrello Trolley
<b>MIX250</b>	230-400V 50Hz trifase comm. three phase	0,75	0,55	1.420 97 42 176 76 339 147		23,7	Kit rid. Carrello Trolley
<b>MIX400</b>	230-400V 50Hz trifase comm. three phase	1,50	1,10	1.420 99 43 176 76 320 139		38,0	Carrello Trolley
<b>MIX600</b>	230-400V 50Hz trifase comm. three phase	3,00	2,20	1.420 99 43 176 76 320 139		57,0	Kit rid.



Dimensioni Dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	kg
<b>MIX50</b>	452	355	—	—	202	—	330	—	—	—	15,5
<b>MIX80</b>	580	400	360	140	232	280	300	285	210	190	27
<b>MIX100</b>	735	450	400	185	275	370	410	290	295	240	90
<b>MIX200</b>	840	470	425	185	365	410	540	375	360	240	98
<b>MIX250</b>	840	557	467	208	380	476	570	400	404	309	110
<b>MIX400</b>	1.300	721	622	290	470	632	632	585	549	309	250
<b>MIX600</b>	1.300	721	622	290	470	632	632	585	549	309	270

**Attrezzature professionali per la ristorazione**  
Professional food equipment  
**ROBOT COUPE Italia srl** - Società Unipersonale  
Via Stelloni levante 24/a  
40012 Calderara di Reno - Bologna  
tel. +39 051 726810 / +39 051 726646 / fax +39 051 726812  
email: info@robot-coupe.it / www.robot-coupe.it

rivenditore

## Impastatrici planetarie | Planetary mixers



Ristoranti, laboratori di pasticceria, panifici, pizzerie, collettività, industrie dolciarie ed alimentari oggi hanno a disposizione una innovativa linea di impastatrici mescolatrici planetarie, costituita da diversi modelli con capacità di carico differenti. Questa serie oltre a distinguersi per i dettagli tecnici ed il piacevole design dalle linee morbide e dalle tinte raffinate, offre un interessante rapporto qualità/prezzo che ne esalta la competitività. Sfruttando completamente le loro molteplici funzioni, queste impastatrici si rivelano tra i migliori partner di lavoro, sempre pronte ed affidabili, al servizio della fantasia e dell'abilità del professionista della ristorazione per facilitarlo durante la creazione di ricette esclusive.

Restaurants, confectioneries, bakeries, pizzerias, and the catering, sweets and food industry generally today have available an innovative range of planetary kneaders and mixers made in a variety of models with different loading capacities. This range stands out not only for the technical details and the pleasing design, with its soft lines and refined colours, but also for its excellent value for money that makes it even more competitive.

Take advantage of all of their many functions, and you will see just what a great work-mate these mixers make, fully reliable and always ready to lend a hand to the skill and creativity of the catering professional for the creation of exclusive recipes.

Tutti i modelli hanno motori ad induzione con potenze diverse e dimensionate in base alla capacità di carico. La trasmissione meccanica è di estrema affidabilità ed avviene per mezzo di una serie d'ingranaggi in acciaio ed uno in ottone le cui dimensioni sono maggiori del 25% rispetto agli standard di mercato. Il gruppo di riduzione consente alla macchina di lavorare anche sotto lo sforzo generato da impasti duri. Per evitare tuttavia danni dovuti al sovraccarico, le macchine hanno una protezione termica sul motore, che in caso di sforzo eccessivo, ne determina l'arresto temporaneo ed il successivo riarmo automatico. La struttura portante, realizzata totalmente in pressofusione di alluminio, conferisce alla macchina la massima stabilità e solidità.

All models are equipped with induction motor, with a range of powers and sized according to the load capacity of each model. The mechanical transmission is extremely reliable and works through a set of steel (and one brass) gears, which are 25% larger than the market standard to ensure that the machine works well even under the strain of stiff doughs. In order to avoid overload, the machine is however equipped with a thermal cut-out on the motor, and should excess strain arise the machine cuts out temporarily and is then automatically reset. The load bearing structure is made in high-pressure die-casting aluminium for maximum stability and solidity of the machine.

Sicurezze | Protective devices

Ogni macchina è costruita in conformità alle norme vigenti ed è certificata CE ed NSF. Il sistema di sicurezza è direttamente collegato a due protezioni: una segue il movimento della vasca ed il suo serraggio, l'altra la chiusura della tramoggia di carico posta sulla vasca, a completa protezione dell'operatore durante le fasi di lavoro. La più piccola della serie ha un coperchio con tramoggia in plastica asportabile mentre i modelli superiori sono dotati di griglia e tramoggia in metallo fissata alla testata. Il sistema di aggancio/sgancio vasca, facile ed intuitivo nell'uso, è guidato da due leve funzionali.

Each machine is built in conformity with the laws in force and is EC - and NSF - certified. The safety system is directly connected to two protective guards: one follows the movement and grip of the bowl, and the other checks the closure of the loading hopper on the bowl, to provide complete operator protection during all phases of operation. The smallest of the range has a cover with removable plastic hopper, while the larger models are equipped with a metal hopper and grille fixed to the head. The bowl hooking/release system is easy to use and is guided by two functional levers.

Accessori | Accessories

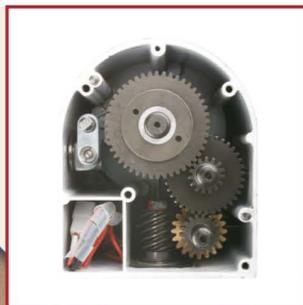
Tutti i modelli oltre ad essere dotati di vasca inox sono corredati da tre utensili costruiti anch'essi in acciaio inox per i modelli sino alla MIX 250, in alluminio per le versioni superiori. L'uncino è adeguato per l'impiego negli impasti duri come pasta all'uovo, pizza, pane, croissant; la spatola per gli impasti teneri come frolla, paste montate, lavorazione di ripieni; la frusta per montare panna, meringa, maionese e salse varie. Oltre agli utensili standard le planetarie BakerMix hanno un timer programmabile da 0 a 15 minuti indispensabile per ottenere risultati costanti.

As well as the stainless steel bowl, all models are supplied with three accessory attachments, also in stainless steel. For the models up to MIX 250, aluminium for the bigger size. The hook is used for mixing stiff doughs such as egg pasta, pizza, bread and croissants; the beater is for soft mixtures such as short pastry, light doughs, and fillings; the whisk is used for whipping cream, meringue, mayonnaise and other sauces. As well as the standard tools, the Bakermix planetary mixers have a timer, programmable from 0 to 15 minutes, which is indispensable for constantly getting the best results.

Velocità | Speed | Optional

Ogni macchina ha tre velocità diverse di lavorazione la cui regolazione avviene meccanicamente per mezzo di una leva - comando posta sul fianco della testata motore. I rapporti sono tutti diversi nei vari modelli e studiati per assicurare risultati perfetti ad ogni lavorazione qualsiasi sia il carico di lavoro svolto. Le macchine a partire dal modello MIX 200 possono adottare un kit di riduzione (composto dalla vasca e da tre utensili) che permette il ridimensionamento di capacità del carico a circa la metà della vasca standard, adeguandosi così alle minori necessità richieste in alcuni momenti.

Each machine has three different operating speeds, adjusted mechanically using the control lever on the side of the motor head. The ratios differ according to the model, and are designed to ensure perfect results for any type of mixture, whatever the working load. The larger MIX 200 and MIX 250 models can be equipped with a reduction kit (comprising the bowl and three attachments) that allows for a reduction in load capacity to 9.5 litres, so that the machine can still be used even when smaller amounts are required.



MIX250



MIX80

