



### Vasca

L'aggancio della vasca è molto semplice e robusto, come le maniglie per la presa della vasca. La vasca inox di questo modello ha una capacità di 5 litri.

### Velocità

Tutti i modelli sono dotati di un selettore meccanico di velocità posto sulla parte superiore della macchina. Posizione 1-3 uncino. Posizione 4-7 spatola. Posizione 7-10 frusta.



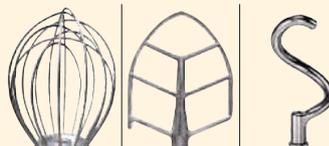
### Griglia e tramoggia

Il mixer ha una griglia di protezione scorrevole per la facile apertura/chiusura sulla quale è evidente la presenza di un piccolo invaso per l'introduzione di ingredienti anche durante la lavorazione. La totale chiusura disattiva il micro di sicurezza per l'avvio motore.



### Utensili

Questo modello, come gli altri della stessa linea BakerMix, viene fornito completo dei tre accessori **frusta-spatola-uncino** costruiti in acciaio inox.





## 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 / 1,5 kg farina
- Carico max Pasta all'uovo: 1,2 kg totali
- Carico max Panna: 2 litri
- Velocità planetaria: 3 vel. 135 / 235 / 421 giri/min
- 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 vasca



## MIX 100

- Capacità litri vasca: 9,5
- Utensili: 3 inox
- Carico max Pizza 50 % umidità: 3,5 kg totali / 2,3 kg farina
- Carico max Pasta all'uovo: 1,5 kg totali
- Carico max Panna: 2,5 litri
- Velocità planetaria: 3 vel. 104 / 194 / 353 giri/min
- 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 / 4,5 kg farina
- Carico max Pasta all'uovo: 3 kg totali
- Carico max Panna: 5 litri
- Velocità planetaria: 3 vel. 104 / 194 / 353 giri/min
- 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

## MIX 250

- **Capacità litri vasca:** 23,75
- **Utensili:** 3 inox
- **Carico max Pizza 50 % umidità:** 8 kg totali / 5,5 kg farina
- **Carico max Pasta all'uovo:** 4 kg totali
- **Carico max Panna:** 6 litri
- **Velocità planetaria:** 3 vel. **97 / 176 / 339 giri/min**
- **Timer 0-15 min**
- **Potenza:** 550 W
- **Dimensioni (LxPxH) :** 570 x 560 x 910 mm.
- **Peso kg:** 110

Cod. **19.MIX253** - MIX 250 - 400/50/3



## MIX 300

- **Capacità litri vasca:** 28,5
- **Utensili:** 3 alluminio
- **Carico max Pizza 50 % umidità:** 10,5 kg totali / 5,5 kg farina
- **Carico max Pasta all'uovo:** 4,5 kg totali
- **Carico max Panna:** 7,5 litri
- **Velocità planetaria:** 3 vel. **97 / 176 / 339 giri/min**
- **Timer 0-15 min**
- **Potenza:** 750 W
- **Dimensioni (LxPxH) :** 655 x 568 x 1156 mm.
- **Peso kg:** 180

Cod. **19.MIX303** - MIX 300 - 400/50/3

## MIX 400

- **Capacità litri vasca:** 38
- **Utensili:** 3 alluminio
- **Carico max Pizza 50 % umidità:** 14 kg totali / 9,5 kg farina
- **Carico max Pasta all'uovo:** 7 kg totali
- **Carico max Panna:** 10 litri
- **Velocità planetaria:** 3 vel. **97 / 176 / 339 giri/min**
- **Timer 0-15 min**
- **Potenza:** 1 100 W
- **Dimensioni (LxPxH) :** 720 x 720 x 1300 mm.
- **Peso kg:** 250

Cod. **19.MIX403** - MIX 400 - 400/50/3

## MIX 600

- **Capacità litri vasca:** 57
- **Utensili:** 3 alluminio
- **Carico max Pizza 50 % umidità:** 21 kg totali / 14 kg farina
- **Carico max Pasta all'uovo:** 11 kg totali
- **Carico max Panna:** 15 litri
- **Velocità planetaria:** 3 vel. **97 / 176 / 339 giri/min**
- **Timer 0-15 min**
- **Potenza:** 1 850 W
- **Dimensioni (LxPxH) :** 720 x 720 x 1300 mm.
- **Peso kg:** 270

Cod. **19.MIX603** - MIX 600 - 400/50/3



	MIX 50	MIX 80	MIX 100	MIX 200	MIX 250	MIX 300	MIX 400	MIX 600
<b>Vasca</b> 	63.VS501 90,00	63.VS80 103,00	63.VS100 215,00	63.VS200 275,00	63.VS250 325,00	63.VS300 435,00	63.VS400 465,00	63.VS600 535,00
<b>Frusta</b> 	63.FR501 61,00	63.FR80 83,00	63.FR100 175,00	63.FR200 230,00	63.FR250 275,00	63.FR300 255,00	63.FR400 280,00	63.FR600 340,00
<b>Uncino</b> 	63.UN501 51,00	63.UN80 75,00	63.UN100 175,00	63.UN200 230,00	63.UN250 275,00	63.UN300 255,00	63.UN400 265,00	63.UN600 360,00
<b>Spatola</b> 	63.SP501 51,00	63.SP80 75,00	63.SP100 175,00	63.SP200 231,00	63.SP250 275,00	63.SP300 255,00	63.SP400 265,00	63.SP600 360,00
<b>Spatola in gomma</b> 	63.PA501 10,00	63.PA80 10,00	63.PA100 10,00	63.PA200 10,00	63.PA250 10,00	63.PA300 10,00	63.PA400 10,00	63.PA600 10,00
<b>Kit riduzione</b> 	X	X	X	63.KIT200 860,00 riduzione a 9,5 litri	63.KIT250 860,00 riduzione a 9,5 litri	63.KIT300 995,00 riduzione a 19 litri	63.KIT400 1.280,00 riduzione a 19 litri	63.KIT600 1.590,00 riduzione a 28,5 litri
<b>Carrello inox suppor- to macchina con 4 ruotee attacco utensili</b> 	X	X	63.102025 535,00	63.102025 535,00	63.102025 535,00	X	X	X
<b>Carrello trasporto vasca</b> 	X	X	X	X	X	63.CAR300 160,00	63.CAR400 160,00	di serie