

MR Premium Line 160 - 200 kg



Spiral mixers with removable bowl
Impastatrici a spirale con vasca estraibile
Amasadoras de espiral con cuba extraíble
Pétrins à spirale avec cuve extractible
Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich

MR Premium Line

Spiral mixers with removable bowl Impastatrici a spirale con vasca estraibile Amasadoras de espiral con cuba extraíble Pétrins à spirale avec cuve extractible Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich

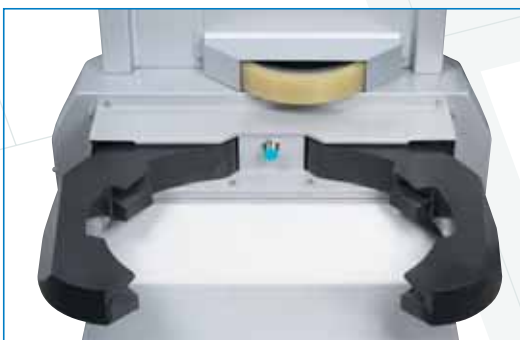
- Our line of spiral mixers with removable bowl is only available in the Premium version. These mixers are capable of using all the power produced by the motor: they are the ideal solution for stiff dough and intense use. These mixers can be used with one or more bowls which gives greater productivity and flexibility. Two sturdy clamps are used to hook and position the trolley. When the bowl is placed against the frame of the machine, an electromagnetic induction feeler detects the presence of the trolley and the green push button located on the control panel next to the bowl lights up. By holding this button down, the clamps hook onto the trolley and the mixer head is lowered. A rubber friction wheel transmits movement to the bowl: apart from its noise-free operation during the work cycle, this large-diameter wheel guarantees years of maintenance-free performance.

- La nostra linea di impastatrici a spirale con vasca estraibile viene proposta solamente nella versione Premium, che è in grado di trasmettere tutta la potenza del motore: ideale per impasti tenaci ed utilizzi intensivi. Queste macchine consentono maggiore produttività e flessibilità dal momento che possono essere utilizzate una o più vasche. L'aggancio ed il posizionamento del carrello vengono eseguiti con due pinze molto robuste: nel momento in cui la vasca viene appoggiata alla struttura della macchina, un sensore ad induzione elettromagnetica rileva la presenza del carrello ed accende il pulsante verde che si trova nel pannello a fianco della vasca. Mantenendo premuto questo pulsante, le pinze agganciano il carrello e la testata della macchina si abbassa. Una ruota di frizione in gomma trasmette il movimento alla vasca: oltre alla migliore silenziosità di lavoro ottenibile, questa ruota di grande diametro assicura anni ed anni di funzionamento tranquillo.

- Nuestra línea de amasadoras de espiral con cuba extraíble se oferta solo en la versión Premium, capaz de transmitir toda la potencia del motor: ideal para masas espesas y uso intensivo. Con estas máquinas se consigue mayores productividad y flexibilidad puesto que es posible utilizar una o más cubas. El carro se engancha y se posiciona mediante dos pinzas muy sólidas: en el momento en que se apoya la cuba en la estructura de la máquina, un sensor de inducción electromagnética detecta la presencia del carro y enciende el botón verde situado en el panel al lado de la cuba. Manteniendo presionado este botón, las pinzas enganchan el carro y el cabezal de la máquina se baja. Una rueda de fricción de goma transmite el movimiento a la cuba: además de haber evitado al máximo el ruido durante el trabajo, esta rueda de gran diámetro garantiza años y años de funcionamiento tranquilo.

- Notre ligne de pétrins à spirale avec cuve extractible est uniquement proposée dans la version Premium, capable de transmettre toute la puissance du moteur: idéale pour pâtes épaisses et utilisations intensives. Ces machines permettent une plus grande productivité et flexibilité puisqu'elles peuvent être utilisées avec une ou plusieurs cuves. L'accrochage et le positionnement du chariot sont effectués à l'aide de deux pinces très robustes: lorsque la cuve est posée sur la structure de la machine, un capteur à induction électromagnétique relève la présence du chariot et allume le bouton vert situé sur le panneau de contrôle à côté de la cuve. En maintenant ce bouton enfoncé, les pinces accrochent le chariot et la tête de la machine s'abaisse. Une roue de friction en caoutchouc transmet le mouvement à la cuve: en plus d'obtenir le maximum de silence pendant la marche, cette roue de grand diamètre assure des années de fonctionnement sans problèmes.

- Die Linie der Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich wird nur in der Premium-Ausführung angeboten, da sie in der Lage ist, die gesamte Leistung des Motors zu übertragen: Ideal also für zähe Teigsorten und eine Intensivnutzung. Diese Maschinen sind produktiver und flexibler, weil ein oder mehrere Bottiche eingesetzt werden können. Der Wagen wird mit Hilfe zweier äußerst robuster Halterungen eingehängt und positioniert. Wenn der Bottich auf der Maschinenkonstruktion ruht, stellt ein elektromagnetischer Induktionssensor fest, daß der Wagen eingehängt ist und schaltet den grünen Knopf ein, der sich auf der Tafel neben dem Bottich befindet. Hält man diesen Knopf gedrückt, wird der Wagen in die Halterungen eingehängt und das Kopfteil der Maschine sinkt herab. Ein Reibrad aus Gummi überträgt die Bewegung auf den Bottich: Dieses Rad mit großem Durchmesser gewährleistet nicht nur größere Laufruhe, sondern auch einen langjährigen störungsfreien Betrieb.





MR Premium Line

Spiral mixers with removable bowl and touch screen
Impastatrici a spirale con vasca estraibile con touch screen
Amasadoras de espiral con cuba extraíble y touch screen
Pétrins à spirale avec cuve extractible et écran tactile
Spiralknetmaschinen mit herausnehmbarem Bottich

- In these models all the functions are controlled through the touchscreen. The manual or automatic programme is selected from the main screen. 20 programmes (and up to 99 upon request) can be set in the automatic cycle. An infra-red temperature reader indicates the temperature of the dough; the maximum temperature for the dough can be set in the automatic programme and when the dough reaches this temperature the machine stops.
- In questi modelli, tutte le funzioni vengono controllate operando con il touchscreen. Sullo schermo principale si possono selezionare il programma manuale e quello automatico. Quest'ultimo consente di impostare 20 programmi (a richiesta fino a 99). Un lettore di temperatura a raggi infrarossi permette di conoscere la temperatura dell'impasto e nel programma automatico è possibile impostare la temperatura massima dell'impasto, al raggiungimento della quale la macchina si ferma.
- Todas las funciones en estos modelos están controladas usando el touchscreen. Se seleccionan en la pantalla principal los programas manual y automático. Este último permite configurar 20 programas (contra pedido hasta 99). Un lector de temperatura de rayos infrarrojos permite saber la temperatura de la masa y se puede configurar en el programa automático la temperatura máxima que puede alcanzar la masa; una vez alcanzada, la máquina se para.
- Sur ces modèles toutes les fonctions sont commandées à partir de l'écran tactile. Sur l'écran principal il est possible de sélectionner le programme manuel et celui automatique. Ce dernier permet d'introduire 20 programmes (jusqu'à 99 sur demande). Un lecteur de température à rayons infrarouges permet de connaître la température de la pâte. Dans le programme automatique il est possible de régler la température maximum que la pâte peut atteindre; lorsque celle-ci est atteinte, la machine s'arrête.
- Bei diesen Modellen werden sämtliche Funktionen auf dem berührungsempfindlichen Bildschirm (Touchscreen) gesteuert. Auf der Hauptbildschirmseite stehen das manuelle und das automatische Programm zur Wahl. Mit dem automatischen Programm lassen sich 20 Knetprogramme einrichten (auf Anfrage bis zu 99). Eine Infrarot-Temperaturerfassung ermittelt die Teigtemperatur; innerhalb des automatischen Knetprogrammes läßt sich die Höchsttemperatur des Teiges vorgeben, bei deren Erreichen die Maschine abgeschaltet wird.



- Version with touchscreen
- Versione con touchscreen
- Versión con touchscreen
- Version avec écran tactile
- Ausführung mit Touch Screen



MR Premium Line

Dough Characteristics - Caratteristiche Impasto - Características masa - Caractéristiques pâte - Teigeigenschaften		MR 160	MR 200
Max capacity - Capacità max - Capacidad máx - Capacité max - Höchstkapazität	Kg	160	200
Max flour - Farina max - Harina máx - Farine max - Mehl max.	Kg	100	125
Water* - Acqua* - Agua* - Eau* - Wasser	l	60	75
Bowl Characteristics - Caratteristiche Vasca - Características de la cuba - Caractéristiques cuve - Botticheigenschaften			
Volume - Volume - Volumen - Volume - Volumen	l	270	310
Diameter - Diametro - Diámetro - Diamètre - Durchmesser	mm	850	910
Height from ground - Altezza da terra - Altura desde el suelo - Hauteur du sol - Bodenhöhe	mm	991	991
With trolley inserted - Con carrello - Con carro - Avec chariot - Mit Wagen			
Length - Lunghezza - Largura - Longueur - Länge	A mm	1885	1885
Width - Larghezza - Anchura - Largeur - Breite	B mm	1365	1365
Height - Altezza - Altura - Hauteur - Höhe	C mm	1570	1570
With head raised - Con testa sollevata - Con cabezal levantado - Avec tête soulevée - Bei angehobenem Kopf	D mm	2065	2065
Overall height - Altezza massima - Máxima altura - Hauteur maxi - Max. Platzbedarf in der Höhe	E mm	2470	2530
Weight - Peso - Peso - Poids - Gewicht	Kg	1610	1650
Motor capacity - Potenza motori - Potencia motores - Puissance moteurs - Motorenleistung			
Spiral 1 st /2 nd speed - Spirale 1 ^a /2 ^a velocità - Espiral 1 ^a /2 ^a velocidad - Spirale 1 ^{ère} /2 ^{ème} vitesse - Spirale 1./2. Drehzahlstufe	Kw	5,9/ 10,3	5,9/ 10,3
Bowl - Vasca - Cuba - Cuve - Bottich	Kw	0,75	0,75
Hydraulic power - Centralina idraulica - Centralita hidráulica - Centrale hydraulique - Hydraulikaggregat	Kw	1,1	1,1
Speed - Velocità - Velocidad - Vitesse - Drehzahl			
Spiral 1 st /2 nd speed - Spirale 1 ^a /2 ^a velocità - Espiral 1 ^a /2 ^a velocidad - Spirale 1 ^{ère} /2 ^{ème} vitesse - Spirale 1./2. Drehzahlstufe	giri min./rpm	105 / 215	105 / 215
Bowl - Vasca - Cuba - Cuve - Bottich	giri min./rpm	13	13

* In this reference dough, the amount of water used is 60% with respect to the amount of flour.

* En esta masa de referencia la cantidad de agua contenida es el 60% en relación a la cantidad de harina.

* Die enthaltene Wassermenge in dem zugehörigen Teig beträgt 60% der Mehlmenge

* In tale impasto di riferimento, la quantità d'acqua contenuta è il 60% rispetto la quantità di farina.

* Pour cette pâte de référence, la quantité d'eau contenue est de 60 % par rapport à la quantité de farine

