

MIXER

ART OF MIXING



GENERAL CATALOGUE
CATALOGO GENERALE

MIXER

ART OF MIXING



SINCE 1992 HERE TO CREATE THE DOUGH BEST TECHNOLOGY.

MIXER srl is part of POLIN Group and was established in 1992. The aim of Mixer srl has always been to specialize itself in manufacturing mixers producing bread, pizza, biscuits, leavened and non-leavened doughs for both the professional & industrial areas of food industry. MIXER srl keeps growing. Over the years it has reached and established a leadership position in the Italian and International market.

DAL 1992 PER CREARE LA MIGLIORE TECNOLOGIA PER L'IMPASTO.

MIXER è un'azienda autonoma del Gruppo POLIN nata con l'obiettivo di specializzarsi nella produzione di impastatrici per i settori artigianale e industriale per la produzione di pane, pizza, biscotti, pasticceria e prodotti dolciari lievitati e non. Continuando a crescere ha conquistato e consolidato una posizione di leadership sia nel mercato italiano che in quello internazionale.



THE PERFECT DOUGH FOR EVERY KIND OF PRODUCT

L'IMPASTO IDEALE PER OGNI TIPO DI PRODOTTO



A WIDE RANGE OF MACHINES FOR EVERY KIND OF PRODUCT AND WORKING CYCLE

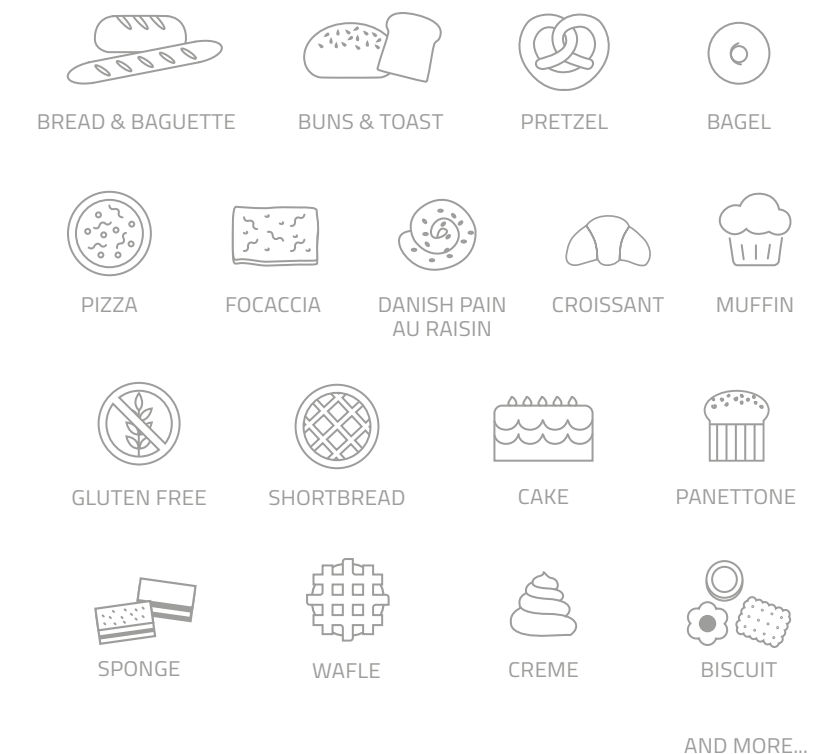
We provide the biggest range of professional and industrial mixers allowing the production of every kind of possible product and satisfying the different working systems.

We also offer a wide range of tailor-made automatic systems that meet the needs of the food industry.

UNA VASTA GAMMA DI MACCHINARI PER OGNI TIPO DI PRODOTTO E CICLO LAVORATIVO

Proponiamo la più estesa gamma di impastatrici professionali e industriali permettendo la produzione di ogni tipo di impasto possibile e soddisfacendo i diversi sistemi di lavorazione.

Creiamo sistemi automatici su misura in grado di compiacere qualsiasi esigenza.



DESIGNED & BUILT IN OUR PLANT TO OFFER THE BEST QUALITY

REALIZZATE INTERNAMENTE
PER OFFRIRE MAGGIORE QUALITÀ

The studying and planning of our mixers take place internally and this allows us having the complete control on every mechanical and electrical aspects as well as on processes of every machine. This allows us improving every day. We design every structure and all mechanical components by taking care of every detail's quality.

We look for the best shape of every tool: the most functional shape and the most effective shape assuring the dough best quality.

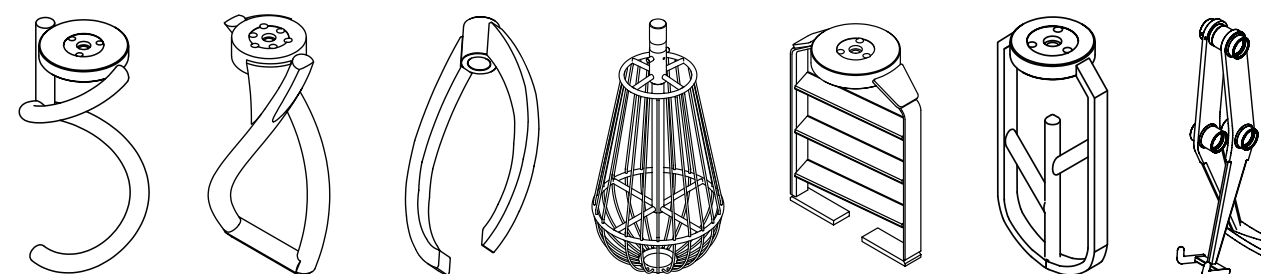
Our tailor-made tools come from stainless-steel one-pieces produced in our industrial plants where we accurately realize what we have thought and designed with care and dedication.



Lo studio e la progettazione dei nostri macchinari avviene internamente permettendoci così di avere il completo controllo su ogni aspetto: meccanico, elettrico e di processo. Questo ci permette di migliorare in continuazione. Progettiamo ogni struttura e i vari componenti meccanici prendendoci cura della qualità di ogni dettaglio costruttivo.

Progettiamo ogni utensile ricercandone la forma ottimale in modo che sia la più funzionale e la più efficace nel garantire la massima qualità dell'impasto. Forgiamo gli utensili in monoblocco di acciaio inossidabile nelle nostre officine, dove realizziamo con precisione ciò che abbiamo pensato con cura e dedizione.

OUR TAILOR-MADE TOOLS I NOSTRI UTENSILI FATTI SU MISURA



and more...



▲ A WELL DONE & HOMOGENEOUS DOUGH

UN IMPASTO SEMPRE OMOGENEO
E BEN SVILUPPATO



THE PERFECT MIXER SUITABLE FOR EVERY KIND OF DOUGH

Our range of mixers is so wide that allows satisfying every productive needs. Short working times provide a dough that always appears well done in all its essential features: oxygenation, temperature, uniformity and development.

L'IMPASTATRICE IDEALE A SECONDA DEL TIPO DI IMPASTO DESIDERATO

La nostra gamma di impastatrici è estesa al punto tale da poter soddisfare ogni esigenza produttiva. In tempi di lavoro rapidi, si ottiene un impasto che risulta sempre riuscito in tutte le sue caratteristiche: ossigenazione, temperatura, omogeneità e sviluppo.

EASY TO USE IN EVERYDAY OPERATIONS

FACILI DA USARE NELLE OPERAZIONI DI OGNI GIORNO



Easy to control

Our mixers are easy to manage: either through a simple control panel with intuitive commands or through a touch-screen panel (suitable to satisfy most needs). Control panels and touch-screen devices allow managing in the best way all the different kind of working cycle.

Facile da controllare

La gestione delle impastatrici può avvenire sia tramite una semplice pulsantiera dalla comprensione immediata sia attraverso un controllo tramite pannello touch-screen (adatto per soddisfare anche le esigenze più particolari). Pulsantiera e touch-screen permettono di gestire nei migliori dei modi i diversi cicli di lavoro.



Equipped with every comfort

Wheels for moving operations, stainless steel bowl lid against powders dispersion, temperature probes, special tools, nozzles for ingredients loading... These and more others are the standard or optional features we offer in order to facilitate every kind of production.

Dotata dei migliori confort

Ruote per agevolare la movimentazione, coperchi in acciaio inox contro la dispersione delle polveri, sonde di temperatura, utensili speciali, bocchettoni per il carico ingredienti... Questo e molto altro ancora è ciò che offriamo con lo scopo di facilitare il più possibile ogni lavorazione.



Easy to clean

Feet that keep all our machines raised from the ground as well as stainless steel components without dead-ends or receptacles avoid wastes to deposit in the most hidden points and make the cleaning easy and fast. The installation of a bowl scraper allows a better dough unloading.

Facile da pulire

I piedini che alzano la struttura da terra così come la componentistica in acciaio inox senza punti morti e ricettacoli evitano il depositarsi di residui in punti ostici e rendono la pulizia della macchina facile e veloce. L'installazione di un raschiatore per le pareti della vasca permette un migliore scarico dell'impasto.



Security devices

Every machine has been conceived meeting all necessary standards to let the operator work in safe conditions. The machine stops if the grill protection is opened. Braking devices comply with regulations. Every commands panel is equipped with an emergency stop button and every machine is equipped with electrical devices against short-circuits and overloads.

Massima sicurezza

Ogni impastatrice è progettata per garantire la massima sicurezza dell'operatore: fermo immediato della macchina se le griglie di protezione sono aperte, sistemi di frenatura conformi alle normative, pulsanti di arresto di emergenza, dispositivi elettrici contro cortocircuiti e sovraccarichi.

A SOLID AND RESISTANT MACHINE ACCURATE IN EVERY DETAIL

CURATE IN OGNI DETTAGLIO PER
ESSERE AFFIDABILI E RESISTENTI



Main structure made of steel

The structure of every mixer is made of electro-welded painted steel. Each one has been designed and built internally in order to guarantee strength and stability also during high-speed performances. Industrial mixers are built with stainless steel protective cases for better cleaning operations and durability.

Struttura portante in acciaio

La struttura di ogni impastatrice è in acciaio elettrosaldato e verniciato, pensata e disegnata internamente per assicurare robustezza e stabilità anche durante le fasi di lavoro ad alta velocità. La linea Industrial prevede strutture con carter in acciaio inox per una maggiore igiene, una facile pulizia e maggior durata.



Stainless steel bowls and tools

Our bowls are all made of stainless steel as well as our tools and all components in contact with food in the working area of the machine.

Furthermore, each bowl bending has been designed in accordance with the tools' kind of work. Most of them are pressed-bowls, without welding.

Vasca e utensili in acciaio inossidabile

Le nostre vasche sono tutte in acciaio inossidabile così come i nostri utensili e tutte le parti nella zona di lavoro dell'impasto. Inoltre, la curvatura di ogni vasca è studiata in base al lavoro dell'utensile e molte di esse sono stampate in un'unica soluzione, senza saldature.



Bowl and tools transmission system

All bowl and tools transmission systems of both Professional & Industrial lines are equipped with pulleys and V-belts.

This OIL FREE system avoid any possible contamination of the dough.

Trasmissione del moto a vasca e utensili

Entrambe le linee Professional & Industrial sono dotate di sistemi di trasmissione del moto alle vasche e agli utensili tramite pulegge e cinghie.

Questo sistema "OIL FREE" evita la possibilità di contaminazione dell'impasto.



Motors and speed control

Mixers of Industrial line are equipped with inverter motor in order to set, via touch-screen command panel, the most suitable speed in relation to the kind of products to realize. Mixers of Professional line are equipped with two-speed strong motors. Inverter motor upon request on some models.

Velocità e motori

Nella Linea Industrial tutti i motori sono dotati di inverter per permettere di impostare, tramite pannello comandi touch-screen, la velocità ottimale a seconda del prodotto da realizzare. Nella Linea Professional, utensili e vasche ricevono il moto da potenti motori a due velocità, su richiesta dotati anch'essi di inverter.



INDUSTRIAL ▲
INDUSTRIALE

PRO.EVO

SINGLE SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL CARRYING TROLLEY
IMPASTATRICE A SINGOLA SPIRALE CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪180 ▪280 ▪440 ▪800
▪220 ▪340 ▪540



AVANT FORCE EVO

DOUBLE SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL CARRYING TROLLEY
IMPASTATRICE A DOPPIA SPIRALE CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪180 ▪280 ▪440 ▪800
▪220 ▪340 ▪540



FOR.EVO

FORK MIXER WITH REMOVABLE BOWL CARRYING TROLLEY
IMPASTATRICE A FORCELLA TIPO FRANCESE CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪180 ▪320
▪280



IBT.EVO

BEATER ARMS MIXER WITH REMOVABLE BOWL TROLLEY
IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪180 ▪320
▪220



IDRO FORCE

VERTICAL HYDRATION TOOL MIXER WITH REMOVABLE BOWL CARRYING TROLLEY
IMPASTATRICE A DOPPIO UTENSILE VERTICALE CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪180 ▪280 ▪440 ▪800
▪220 ▪340 ▪540



WKM.EVO

DOUBLE EIGHT MIXER WITH REMOVABLE BOWL CARRYING TROLLEY
IMPASTATRICE A DOPPIO OTTO CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪180 ▪280 ▪540
▪220 ▪440 ▪800



BKM.EVO

DOUBLE EIGHT BLENDER WITH REMOVABLE BOWL CARRYING TROLLEY
MESCOLATORE A DOPPIO OTTO CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪320 ▪650 ▪1200
▪420 ▪800



NOVA

DOUBLE-TOOL BLENDER WITH REMOVABLE BOWL CARRYING TROLLEY
MESCOLATORE A DOPPIO UTENSILE CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

▪320 ▪520 ▪800
▪420 ▪650 ▪950

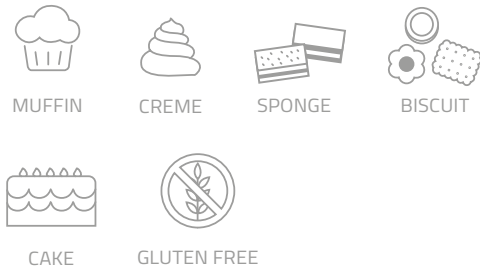


MR AVANT

DOUBLE-TOOL PLANETARY MIXER
MESCOLATORE PLANETARIO A DOPPIO UTENSILE

MODEL / MODELLO

■ 150 ■ 400 ■ 800
■ 280 ■ 600



Available tools / Utensili disponibili

1. Flate paddle / Spatola piatta
2. Spade cutting tool / Spatola con aspi
3. Heavy wire whisk / Frusta fili grossi
4. Fine wire whisk / Frusta fili fini
5. Ascending spiral round bar / Spirale ascendente
6. Descending spiral round bar / Spirale discendente
7. Cross beater / Frusta a croce
8. Double U bar paddle / Spatola doppia
9. Large basket whisk / Frusta cilindrica fili grossi
10. Bowl scraper / Raschiatore



SRC 120

BOWLS LIFTER DUMPER ON BENCH
SOLLEVATORE RIBALTATORE DI VASCHE SU BANCO



BLT MANUAL / AUTOMATIC

BOWLS LIFTER DUMPER
SOLLEVATORE RIBALTATORE DI VASCHE

MANUAL HEIGHT / ALTEZZA

■ 120 ■ 240 ■ 350
■ 180 ■ 300

AUTOMATIC HEIGHT / ALTEZZA

■ 180 ■ 300
■ 240 ■ 350



BLT DS MANUAL

BOWLS LIFTER DUMPER DISCHARGE ON BOTH SIDES
SOLLEVATORE RIBALTATORE DI VASCHE

HEIGHT / ALTEZZA

- 180 ■ 300
- 240



SDC F AUTOMATIC

BOWLS LIFTER DUMPER FRONTAL DISCHARGE
SOLLEVATORE RIBALTATORE DI VASCHE

HEIGHT / ALTEZZA

- 180 ■ 300 ■ 410
- 240 ■ 350

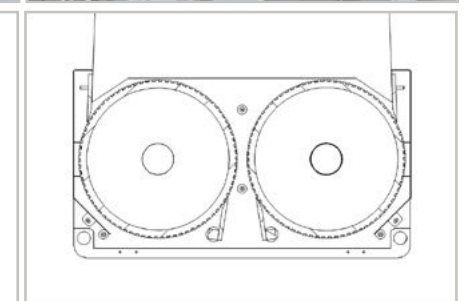
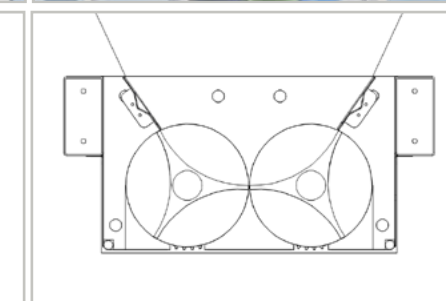
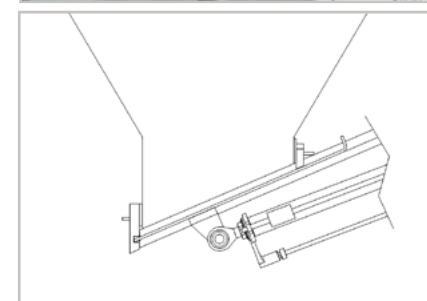
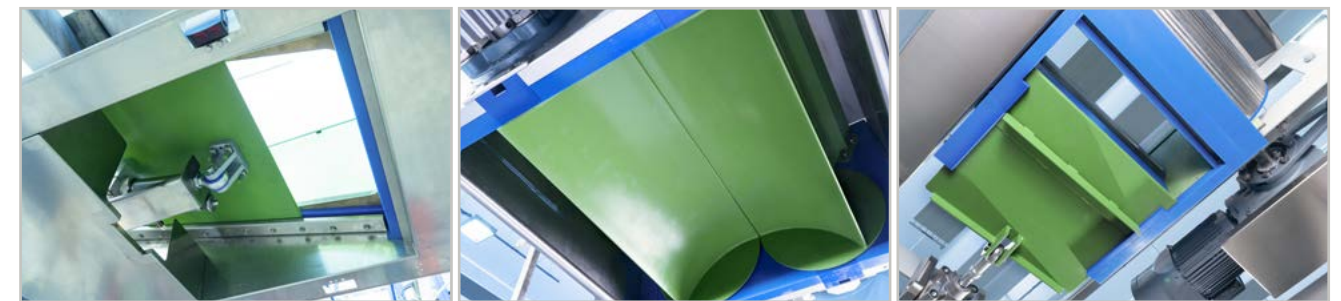


TCS - TCX - TCR

DOSING HOPPERS
TRAMOGGIA DOSATURA

MODEL / MODELLO

- 250 ■ 600
- 400



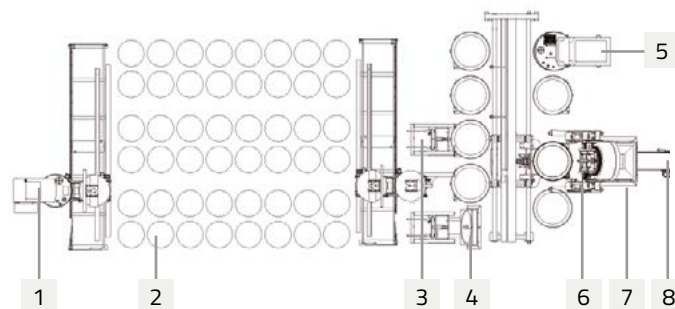
TCS
KNIFE BLADE
COLTELLO

TCX
TRIANGULAR DOUBLE STAR BLADE
DOPPIA STELLA TRIANGOLARE

TCR
DOUBLE ROLLER WIRE
DOPPIO RULLO

IAL

LINEAR AUTOMATIC SHIFTING SYSTEM
IMPIANTO AUTOMATICO TRASLATORE LINEARE



WORKING STATIONS/WORKING STATIONS

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1. mixing | 3. sollevatore |
| 2. resting phase | 4. lavaggio vasche |
| 3. lifter | 5. impasto |
| 4. washing bowl | 6. sollevatore |
| 5. mixing | 7. tramoggia |
| 6. lifter | 8. linea di produzione |
| 7. hopper | |
| 8. production line | |

IAR

CAROUSEL ROTATING AUTOMATIC SYSTEM
IMPIANTO AUTOMATICO TRASLATORE CIRCOLARE



BOTTOM DISCHARGE SYSTEM
SISTEMA SCARICO FONDO VASCA





PROFESSIONAL ▲
PROFESSIONALE

START EVO

SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL
IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

MODEL / MODELLO

▪35 ▪60 ▪120
▪50 ▪80 ▪160



START EVO PLUS / START GALAXY

SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL
IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

MODEL / MODELLO

▪35 ▪60
▪50 ▪80



ASM EVO

SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL
IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

MODEL / MODELLO

▪60 ▪100 ▪160 ▪250
▪80 ▪130 ▪200



ASM EVO RB

SELF TIPPING MIXER ONTO WORKING TABLE
IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA AUTORIBALTANTE SU BANCO

MODEL / MODELLO

▪100 ▪160 ▪250 ▪400
▪130 ▪200 ▪300



ASM EVO RS

AUTO-DUMPING SPIRAL MIXER ON DIVIDER
IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA AUTORIBALTANTE SU SPEZZATRICE

MODEL / MODELLO

- 100 ▪160 ▪250
- 130 ▪200 ▪300



ASR

SPIRAL MIXER WITH DUMPING ON TWO SIDES
IMPASTATRICE A SPIRALE RIBALTABILE DUE LATI

MODEL / MODELLO

- 200
- 300



ASE EVO

SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL TROLLEY
IMPASTATRICE A SPIRALE CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

- 80 ▪160 ▪250
- 130 ▪200 ▪300



IBT / IBT GALAXY

BEATER ARMS MIXER WITH FIXED BOWL
IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA

MODEL / MODELLO

- 50 ▪130
- 100 ▪150



IBT.E

BEATER ARMS MIXER WITH REMOVABLE BOWL TROLLEY
IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

- 130
- 150



AO

FORK MIXER FRENCH TYPE WITH FIXED BOWL
IMPASTATRICE A FORCELLA TIPO FRANCESE A VASCA FISSA

MODEL / MODELLO

- 170
- 230
- 330
- 440



AO RB - AO RS

FORK MIXER FRENCH TYPE DUMPING ON TABLE / ON DIVIDER
IMPASTATRICE A FORCELLA TIPO FRANCESE AUTORIBALTANTE

MODEL / MODELLO

- 230
- 330
- 440



AOE-AOTE

FORK MIXER FRENCH TYPE WITH REMOVABLE BOWL TROLLEY
IMPASTATRICE A FORCELLA TIPO FRANCESE CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MODEL / MODELLO

- 230
- 330
- 440





MIXER
ART OF MIXING

Mixer Srl - Via del Lavoro, 25 - 36047 Montegalda (VI) Italy - tel. +39 0444.737020
www.mixerit.com - info@mixerit.com