

# FASTMIX



ITA

## FASTMIX

Emulsionatore per preparazione di miscele per gelato artigianale, pasticceria e tanto altro.

- Ridotte dimensioni
- Semplice e performante
- Facilità di utilizzo
- Diminuzione dei tempi di lavoro
- Miglioramento qualità delle miscele
- Taglio e riduzione delle particelle fino a 2 micron
- Massima coesione fisica tra piccole particelle
- Conseguente miglioramento degli effetti produttivi:
  - Miglioramento della qualità di maturazione delle miscele
  - Sviluppo dei prodotti durante i processi di lievitazione e/o di cottura
- Grazie all'emulsione di qualità, le strutture dei prodotti emulsionati, subiscono tagli dei globuli costituendo una **MAGGIORE INTEGRAZIONE** tra loro. Questo incrementa la vita dei prodotti di molte volte.

ENG

## FASTMIX

Emulsifier for gelato mix, pastes and pastry mixes.

- Easy to use, high performance
- Decrease of preparation times in the laboratory
- Increase of quality of the mix
- Cut and reduction of particles up to 2 microns
- Maximum physical cohesion between particles
- Increase of quality during maturation phase



**Potenza elettrica media assorbita**  
Medium electrical power absorbed



**Velocità periferica**  
Peripheral speed



**Alimentazione elettrica**  
Electrical specs



**Dimensioni (mm.)**  
Sizes



**Peso (Kg.)**  
Weight

Mod.

**FASTMIX 10**

Kw.  
0,37

16 mt.  
al sec

230 VAC  
50/60 Hz

365 x  
420 x  
700 / 1030 h.

Kg.  
48

**FASTMIX 20**

Kw.  
0,75

19 mt.  
al sec

230 VAC  
50/60 Hz

400 x  
450 x  
750 / 1130 h.

Kg.  
58

**FASTMIX 20 TOUCH**

Kw.  
0,75

19 mt.  
al sec

230 VAC  
50/60 Hz

400 x  
450 x  
750 / 1130 h.

Kg.  
58