



mfitaly
bakery & pastry plant automation

DOSATORE MISCELATORE
WATER DOSER
DOSEUR MÉLANGEUR
DOSIFICADOR - MEZCLADOR





Il dosatore - miscelatore, disponibile in vari modelli, è una centralina elettronica che consente il dosaggio automatico e preciso dell'acqua necessaria agli impasti, permettendo (nella serie MIX) di regolarne la temperatura con un range di + 3°C a + 45°C ca. in base al tipo di allacciamento (di rete - refrigerata - riscaldata). La tastiera antipolvere e i filtri in ingresso acqua del pannello comandi garantiscono una lunga durata dei componenti.


MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com



 The water measuring tool, available in different models, is an electronic device that allows for automatic and precise addition of the water needed for the dough mix. The models MIX allow the regulation of the water temperature within a range of + 3°C to + 45°C based on the type of connection (wire - refrigerated - warmed). The machine is constructed with a dust protected keyboard and water entry filters that ensure a long life of the components.

 Le doseur - mélangeur, disponible dans différents modèles, est une centrale électronique qui permet le dosage automatique et précis de l'eau nécessaire aux malaxages, ainsi que (dans la série MIX) le réglage de la température dans une fourchette d'environ + 3°C à + 45°C en fonction du type de branchement (de réseau - réfrigéré - réchauffé). Le clavier anti-poussière du panneau de commandes et les filtres en entrée de l'eau garantissent une longue durée de vie des composants.

 El dosificador-mezclador, disponible en varios modelos, es una centralita electrónica que permite la dosificación automática y precisa del agua necesaria a las masas, permitiendo (en la serie MIX) regular su temperatura entre los +3°C y los +45°C aproximadamente, según el tipo de conexión (de red, refrigerada, calentada). El teclado anti-polvo y los filtros de ingreso del agua del cuadro de control garantizan una larga duración de los componentes.

| Modello Model | Temp. Entrata Entry temp. Max C° | Range temp. Range temp. C° | Dosatura Dosing max | Potenza Power VA |
|------------------|--|----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| DOX 25 | 65 | - | 999,9 | 25 |
| DOX 25 M | 65 | 2 - 55 | 999,9 | 25 |
| DOX 35 | 65 | - | 999,9 | 25 |
| DOMIX 35 | 65 | 2 - 60 | 999,9 | 25 |
| DOX 45 | 65 | - | 999,9 | 25 |
| DOMIX 45 | 65 | 2 - 60 | 999,9 | 25 |
| DOMIX 45 A | 65 | 2 - 60 | 999,9 | 25 |
| DOMIX 55 | 65 | 2 - 60 | 999,9 | 120 |
| DOMIX 55 A | 65 | 2 - 60 | 999,9 | 120 |
| DOMIX 65 | 65 | 2 - 60 | 999,9 | 120 |
| DOMIX 65 A | 65 | 2 - 60 | 999,9 | 120 |

Dati tecnici, pesi e dimensioni della presente documentazione sono da considerarsi puramente indicativi e non costituiscono offerta di prodotto. La Ditta si riserva di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.

The technical data, weights and dimensions indicated herein are to be considered merely indicative and do not constitute product offer. The manufacturer reserves the right to modify the product in any way it sees fit at any time and without notice.

Les caractéristiques techniques, les poids et les dimensions de cette documentation ne doivent être considérés qu'indicatifs et ne constituent pas une offre de produit. La Société se réserve le droit d'effectuer n'importe quelle modification sans avis préalable.

Los datos técnicos, los pesos y las dimensiones de la actual documentación se deben considerar indicativos y no constituyen oferta de producto. La compañía puede realizar cualquier tipo de modificación sin aviso previo.

MFITALY Srl - bakery & pastry plant automation

Via Maso 13/a - 36035 Marano Vic. (VI) Italy - tel. +39 0445 560530 - fax +39 0445 623150 www.mfitaly.com - info@mfitaly.com