



MBE

MIAMI BAKERY EQUIPMENT



Heavy Duty Spiral Mixers Amasadoras de Espiral Reforzadas. Made in Italy

- Reinforced heavy duty spiral mixer for hard doughs (Suprem model).
- Large spiral arm with heavy duty spiral motor.
- Special extra pulley drive for heavy use.
- Two digital timers with automatic changeover from 1ST to 2nd Speed or manual operation
- Reversible bowl rotation with independent motor.
- Bowl , spiral arm, breaker bar & safety guard all in stainless steel.
- 208-220 volts / 60 hertz/ 3 phase (Special voltages available).
- Amasadora de espiral reforzada para masas duras.
- Brazo espiral especial con motor de mayor potencia.
- Doble transmisión especial para reducir el esfuerzo.
- Dos timers digitales cambian en automático de 1ra. a 2da. velocidad.
- En caso necesario el cambio de velocidad también se puede hacer manual.
- Bowl con giro reversible mediante motor independiente .
- Bowl , Brazo espiral, Barra vertical y Rejilla de seguridad en acero inoxidable.
- 208-220 volts/ 60hertz/3phase.
- Disponible en voltajes especiales.



	M60	M80	M100	M130	M160	M200	M250	M300
Capacidad de Masa	60 kg	80 kg	100 kg	130 kg	160 kg	200 kg	250 kg	300 kg
Dough Capacity	120 lbs	160 lbs	200 lbs	260 lbs	320 lbs	400 lbs	480 lbs	560 lbs
Capacidad Harina	37 kg	50 kg	65 kg	80 kg	100 kg	125 kg	150 kg	175 kg
Flour Capacity	75 lbs	100 lbs	130 lbs	160 lbs	200 lbs	250 lbs	300 lbs	350 lbs
Spiral Motor	6 Hp	6 Hp	6 Hp	8 Hp	14 Hp	14 Hp	17 hp	17 Hp
Machine Size Inch	43x24x46h	48x29x57h	48x29x57h	52x33x57h	58x37x63h	58x37x63h	62x41x63h	62x41x63h
Machine Size Cm	110x61x81	122x73x145	122x73x145	132x83x145	147x93x160	147x93x160	157x104x160	157x104x160
Weight-kg/lbs	350/770	480/1056	500/1100	550/660	830/1826	862/1892	900/1980	920/2024

Miami Bakery Equipment

1950 West 4th Ave. Hialeah, FL 33010. Tel.(305)951-3041 / (786)413-5364

E-MAIL: SALES@MIAMIBAKERYEQUIPMENT.COM / WEB: WWW.MIAMIBAKERYEQUIPMENT.COM