

Italmix
the twin arm mixer



Italmix
the twin arm mixer

OUR ARMS, YOUR HANDS

Noi di ITALMIX, abbiamo deciso di lavorare nei settori della **panificazione, pasticceria e pizzeria** con responsabilità ed entusiasmo, per proporci giusto all'inizio di questa importante filiera alimentare, **specializzandoci nella produzione di impastatrici a bracci tuffanti di assoluta affidabilità e durata.**

ITALMIX può contare su uno staff che vanta una **competenza più che trentennale** nel campo della fabbricazione di macchinari per la panificazione, pasticceria e pizzeria. Questo si traduce in una forte esperienza e una profonda conoscenza del mercato e dei bisogni del cliente.

La scelta di specializzarsi in un singolo prodotto ci permette di offrire impastatrici di alta qualità ed affidabilità, virtù che vengono confermate dai **minuziosi collaudi** effettuati prima della consegna di ogni macchina.

Tutti i macchinari sono realizzati tenendo in considerazione i consigli del cliente finale al fine di soddisfarne le richieste. L'azienda garantisce un prodotto ed un servizio **TUTTO MADE IN ITALY.**

ITALMIX decided to work in the **bakery, confectionery and pizzeria** industries with responsibility and enthusiasm, to propose our services right at the beginning of this important food chain, **specialising in the production of reliable and long-lasting twin arm kneading machines.**

ITALMIX can count on in its own employees that boast **over thirty years of experience** in the bakery, confectionery and pizzeria machinery manufacturing industry. This highlights the extensive experience and a thorough knowledge of the market and customer demands.

The choice we made of specialising in a single product allows us to supply superior quality and reliable kneading machines, virtues that are confirmed by the **scrupulous final testing** performed before the delivery of each machine.

All the machines are manufactured taking into consideration the recommendations of the end customer in order to fully meet their demands. The company guarantees a **FULLY MADE IN ITALY** product and service.



GUARDA IL VIDEO
watch the video





ISPIRATE DAL PASSATO, PROGETTATE PER IL FUTURO

inspired by the past, designed for the future

Abbiamo pensato e creato una nuova linea di impastatrici a bracci tuffanti, progettandole per offrire a fornai, pasticceri e pizzaioli una gamma completa di soluzioni e funzionalità in grado di soddisfare ogni esigenza produttiva.

La costante attenzione e ricerca di nuovi materiali e nuove soluzioni tecniche, rendono le nostre macchine estremamente affidabili, sicure e durature nel tempo.

We have conceived and created a new line of twin arm kneading machines, designing them to offer bakers, pastry chefs and pizza makers a comprehensive range of solutions and features so as to satisfy every production requirement.

The ongoing attention and research conducted on new materials and new technical solutions make our machines outstandingly reliable, safe and durable.

ESPERIENZA, TECNOLOGIA, AMBIENTE E MADE IN ITALY

technology, environment and Made in Italy

Tecnologia all'avanguardia, rispetto per l'ambiente e per la salute del cliente condividono la stessa importanza in ITALMIX (autonoma dal punto di vista energetico).

Tutte le parti a contatto con il cibo sono trattate con **vernici atossiche e certificate per uso alimentare**. Le nostre impastatrici sono dimensionate e progettate per ridurre al minimo gli assorbimenti di corrente, con conseguente **minor impatto ambientale**. Una garanzia di qualità resa possibile grazie al completo controllo della filiera produttiva interna, **100% made in Italy**.

State-of-the-art technology, respect for the environment and for the health of the customer all share the same level of importance in ITALMIX (autonomous from an energy point of view).

All parts in contact with food are treated with **non-toxic paints with food-grade certification**. Our kneading machines are sized and designed to minimise current absorption, consequently achieving a **lower environmental impact**. Quality assurance made possible thanks to the complete control over the internal production chain, **100% made in Italy**.

TRADIZIONE DELL'IMPASTO

kneading tradition

Le impastatrici a bracci tuffanti, grazie alla loro linea e ai bracci meccanici, riportano alla mente **l'antica tradizione dell'impasto manuale**.

Da 30 anni studiamo i gesti dei maestri panificatori italiani, al fine di mantenere la stessa qualità di impasto attraverso soluzioni semplici e pratiche.

L'azione a doppio braccio (impastare, sollevare, allungare e piegare) assicura lo **sviluppo perfetto del glutine e il massimo assorbimento d'acqua** senza riscaldare l'impasto.

Thanks to their design and the mechanical arms, the twin arm kneading machines reproduce the **ancient traditional motion of kneading by hand**.

We have been studying the gestures of Italian master bakers for over 30 years, in order to maintain the same quality of kneading with simple and practical solutions.

The twin-arm action (kneading, lifting, stretching and folding) ensures **perfect gluten development and maximum water absorption** without heating the dough.

A TUTTO OSSIGENO

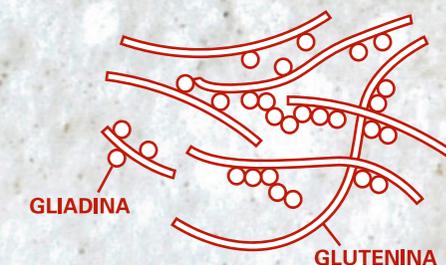
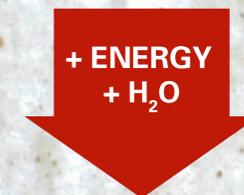
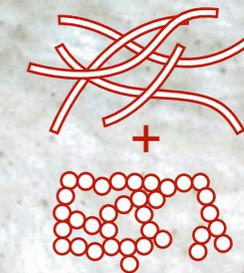
oxygen input

L'obiettivo di un buon impasto è quello di riuscire a formare una **maglia glutinica resistente ed estensibile**, riuscendo, nel contempo, ad ossigenare bene il nostro impasto.

Il nostro speciale movimento, col suo modo particolare di sollecitare la massa, è il migliore per **inglobare aria ed ossigenare il più possibile l'impasto**, consentendo di avere lievitazioni rapide e un maggior volume dei prodotti finiti, nel minor tempo possibile. Risultato di questi molteplici passaggi, quindi, sarà un **prodotto leggero e ben lievitato**.

The objective of good kneading is to be able to form a **resistant and extensible gluten mesh** and, at the same time, to correctly oxygenate the dough.

Our special movement, with its particular way of stimulating the mass, is the best solution to **incorporate air and oxygenate the dough** as much as possible, which leads to rapid leavening and a larger volume of finished products, in the shortest possible time. The outcome of these multiple phases will therefore be a **light and well-leavened product**.



IMPASTARE SENZA LIMITI

kneading with no limits

Mantenendo invariate le caratteristiche delle macchine, le ITALMIX offrono la possibilità di **impastare diversi tipi di prodotto**, con diverse consistenze e percentuali di idratazione.

Progettate per lavorare sia impasti teneri (idratazione massima del 90%) che medio-duri (idratazione minima del 50%), con Italmix potete finalmente trovare una macchina che lavori con voi, e per voi.

Istintivamente semplici, eccezionalmente performanti.

Whilst maintaining the characteristics of the machines, the Italmix range offers the possibility of **kneading different types of products**, with different consistencies and water content percentages.

Designed to knead both soft dough (90% maximum hydration) and medium-firm (50% minimum hydration), with the Italmix range you will finally find a machine that works with you, and for you.

Instinctively simple, exceptionally high-performing.

SISTEMI DI SICUREZZA ATTIVA

active safety systems

Le nostre impastatrici sono dotate di tutti i sistemi necessari per **garantire il massimo della sicurezza** a qualsiasi operatore, senza rallentare o complicare il lavoro.

La presenza di **microinterruttori** di sicurezza posizionati in punti strategici, assicura l'avvio del ciclo di lavoro solo in condizioni di massima sicurezza.

La macchina è dotata di un **sistema di arresto immediato**, all'apertura della protezione, o se premuto il pulsante di emergenza grazie ad un freno motore elettrico.

Our kneading machines are equipped with all the necessary device systems to **guarantee maximum safety** to all operators, without delaying or complicating their work.

The presence of safety **micro-switches** positioned at strategic points, ensures that the work cycle will only start in maximum safety conditions.

The machine is equipped with an **immediate stop system**, which is triggered when the guard is opened, or if the emergency button is pressed by means of an electric motor brake.





CORPO MACCHINE | machine unit

Struttura in acciaio verniciato con vernici atossiche certificate per uso alimentare.

Steel structure painted using non-toxic paints with food-grade certification.



VASCA | bowl

Costruita in acciaio inox di notevole spessore con rinforzo alla base. Disponibile in tre versioni 40, 50 e 60 kg.

Made of outstandingly thick stainless steel with a reinforcement at the base. Available in three versions 40, 50 and 60 kg.



UTENSILI | tools

I bracci sono realizzati in acciaio inox, spessore 20 mm, e montati su cuscinetti a sfere auto lubrificati. Il braccio sinistro è dotato di un "loop back" per prendere l'impasto, mentre il braccio destro è progettato per stendere la pasta. Battute/minuto: 40 in prima velocità, 60 in seconda velocità.

The arms are made of 20 mm thick stainless steel, and mounted on self-lubricated ball bearings. The left arm is fitted with a "loop back" to capture the dough, while the right arm is designed to extend the dough. Beats/minute: 40 at speed 1, 60 at speed 2.



INGRANAGGI | gears

Realizzati in fusione di ghisa sferoidale immersi in bagno d'olio per garantire silenziosità e durata.

Made of spheroidal cast iron immersed in an oil bath to guarantee silence and durability.



Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia. Componentistica/adeguamento normativa UL/CSA (prodotto non certificato).

All the machines comply with CE standards and regulations and are produced in Italy. Components/adaptation to meet the UL/CSA standard (non-certified product).



MOTORE | motor

Motore a due velocità auto-frenante. Disponibile in versione trifase 2 velocità ed in versione monofase a velocità variabile (INVERTER).

Self-braking two-speed motor. Available in 3-phase 2 speed version and a single-phase version with variable speed (INVERTER).



COLLEGAMENTI ELETTRICI | electrical connections

Tutte le macchine vengono fornite standard con collegamento in 400 Volt 50 Hz 3 fasi. A richiesta, si possono fare con tensioni diverse.

Standard supply of all the machines include 400 Volt 50 Hz 3 phase connections. On request, they can be supplied with different voltages.



TRASMISSIONE | transmission

Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali per garantire la massima silenziosità ed affidabilità. La vasca è collegata ad un motoriduttore.

Drive transmission with pulleys and trapezoidal belts to guarantee maximum silence and reliability. The bowl is connected to a gear motor.



PROTEZIONE | protection

Riparo in plexiglass anti-urto. Rispetta tutte le normative igienico-sanitarie (Food processing machinery - Dough mixers - Safety and hygiene requirements EN 453:2000+A1:2009)

Anti-shock plexiglass shield. It complies with all health and hygiene regulations (Food processing machinery - Dough mixers - Safety and hygiene requirements EN 453:2000+A1:2009)



MOVIMENTAZIONE | movement

Dotata di ruote per la movimentazione e di due piedi stabilizzatori, per poter mantenere un livello igienico nel Vostro laboratorio.

Piedi di appoggio anteriori regolabili.

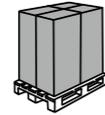
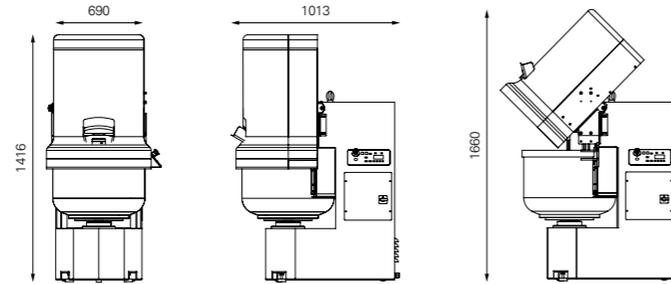
It is equipped with wheels for handling and two stabilising feet, in order to maintain the required hygienic level in your laboratory. Adjustable front support feet.



iTWIN 40

CAPACITÀ VASCA
BOWL CAPACITY | **40 KG**

▶▶ GUARDA IL VIDEO
watch the video



80x115x165h
335 kg

bancale e cartone di serie
standard carton pallet



86x121x167h
380 kg

gabbia in legno su richiesta
wooden crate on request

iTWIN40/MAN - iTWIN40/PRO - iTWIN40/INV - iTWIN40/INVm

Dough capacity (min/max)*	kg	4/40
Flour capacity (min/max)*	kg	2,5/25
Water capacity (min/max)*	lt	1,5/15
Bowl volume	lt	70
Water / flour min	%	50
Twin arms turns	1 st /2 nd speed	MAN - PRO rpm 40/60
	inverter	INV - INVm rpm from 30 to 70
Bowl turns	1 st /2 nd speed	MAN - PRO rpm 8/12
	inverter	INV - INVm rpm from 6 to 14
Bowl dimension (D x H)	mm	520x330
Motor power	1 st /2 nd speed	MAN - PRO Kw 1.1/1.5
	inverter	INV - INVm Kw 1.5
Volt	MAN - PRO - INV	V 400/3/50-60
	INVm	V 230/1/50-60
Electric motor brake		included
Net weight	kg	310

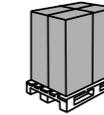
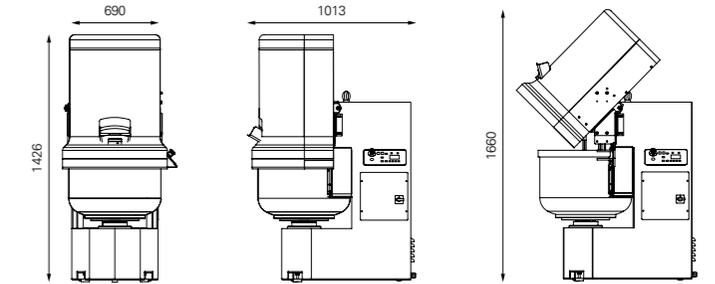
* Capacità d'impasto calcolata con il 60% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti. / Dough capacity calculated with 60% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.



iTWIN 50

CAPACITÀ VASCA
BOWL CAPACITY | **50 KG**

▶▶ GUARDA IL VIDEO
watch the video



80x115x165h
338 kg

bancale e cartone di serie
standard carton pallet



86x121x167h
382 kg

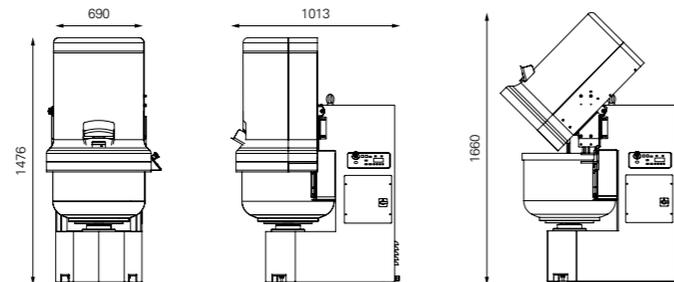
gabbia in legno su richiesta
wooden crate on request

iTWIN50/MAN - iTWIN50/PRO - iTWIN50/INV - iTWIN50/INVm

Dough capacity (min/max)*	kg	5/52
Flour capacity (min/max)*	kg	3/32
Water capacity (min/max)*	lt	2/20
Bowl volume	lt	81
Water / flour min	%	50
Twin arms turns	1 st /2 nd speed	MAN - PRO rpm 40/60
	inverter	INV - INVm rpm from 30 to 70
Bowl turns	1 st /2 nd speed	MAN - PRO rpm 8/12
	inverter	INV - INVm rpm from 6 to 14
Bowl dimension (D x H)	mm	550x340
Motor power	1 st /2 nd speed	MAN - PRO Kw 1.1/1.5
	inverter	INV - INVm Kw 1.5
Volt	MAN - PRO - INV	V 400/3/50-60
	INVm	V 230/1/50-60
Electric motor brake		included
Net weight	kg	312

* Capacità d'impasto calcolata con il 60% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti. / Dough capacity calculated with 60% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.





80x115x165h
340 kg

bancale e cartone di serie
standard carton pallet



86x121x167h
385 kg

gabbia in legno su richiesta
wooden crate on request

iTWIN60/MAN - iTWIN60/PRO - iTWIN60/INV - iTWIN60/INVm

Dough capacity (min/max)*	kg	5/61		
Flour capacity (min/max)*	kg	3/38		
Water capacity (min/max)*	lt	2/23		
Bowl volume	lt	92		
Water / flour min	%	50		
Twin arms turns	1 st /2 nd speed	MAN - PRO	rpm	40/60
	inverter	INV - INVm	rpm	from 30 to 70
Bowl turns	1 st /2 nd speed	MAN - PRO	rpm	8/12
	inverter	INV - INVm	rpm	from 6 to 14
Bowl dimension (D x H)	mm	550x390		
Motor power	1 st /2 nd speed	MAN - PRO	Kw	1.1/1.5
	inverter	INV - INVm	Kw	1.5
Volt		MAN - PRO - INV	V	400/3/50-60
		INVm	V	230/1/50-60
Electric motor brake		included		
Net weight	kg	314		

* Capacità d'impasto calcolata con il 60% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti. / Dough capacity calculated with 60% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.

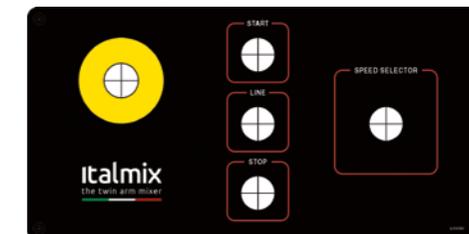


PANNELLO COMANDI control panel

MAN (Trifase 2 velocità / three-phase 2 speeds)

Pannello elettromeccanico manuale con due velocità vasca e utensili accoppiate, e selettore di passaggio dalla prima alla seconda velocità. No timers.

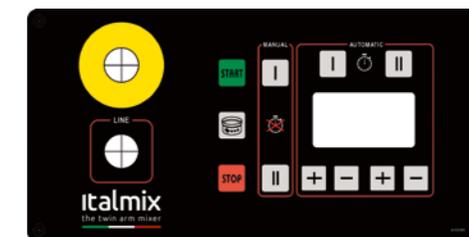
Manual electromechanical panel with two bowl speeds and coupled tools, in addition to a device to switch from speed 1 to speed 2. No timers.



PRO (Trifase 2 velocità / three-phase 2 speeds)

Pannello digitale automatico con il quale è possibile impostare un ciclo automatico, selezionando un tempo di lavoro per la prima velocità e uno per la seconda velocità, la macchina funzionerà automaticamente per il tempo scelto, passando dalla prima alla seconda velocità e fermandosi alla fine della ciclo. Dopo aver completato l'operazione, è possibile estrarre facilmente l'impasto con l'uso di un pulsante "impulse" che fa ruotare la vasca a colpi.

Automatic digital panel used to enter the settings for an automatic cycle, selecting a processing time for speed 1 and another for speed 2; the machine will run automatically for the selected time, switching from speed 1 to speed 2 and stopping at the end of the cycle. After completing the operation, simply extract the dough by pressing an "impulse" button that jogs the rotation of the bowl.



INV (Trifase con velocità variabile/ three-phase with variable speed)

INVm (Monofase con velocità variabile / single-phase with variable speed)

Pannello elettromeccanico manuale dotato di manopola graduata che aziona il potenziometro dell'inverter. L'operatore ha la possibilità di variare le bracciate della macchina da un minimo di 30 battute al minuto ad un massimo di 70 battute al minuto. Un timer elettronico ha la funzione di arrestare la macchina dopo il tempo stimato.

Manual electromechanical panel equipped with a graduated knob that controls the inverter potentiometer. The operator has the possibility to change the machine arm strokes from a minimum of 30 beats per minute to a maximum of 70 beats per minute. An electronic timer is set to stop the machine after the estimated time.



Italmix
the twin arm mixer

RELATIONSHIPS FIRST business second

I NOSTRI PUNTI DI FORZA our strengths

SILENZIOSA silent

Assemblate con innovativi ingranaggi di ghisa sferoidale ed immersi in bagno d'olio. Le Italmix sono sempre al tuo fianco, anche se non si fanno sentire!

Assembled with innovative spheroidal cast iron gears immersed in oil bath. Italmix are always at your side, even though you can't always hear them!

ECOLOGICA environmental-friendly

Progettata, dimensionata ed assemblata calcolando il minor impatto ambientale. Disegnata e verniciata con prodotti atossici ad uso alimentare.

designed, sized and assembled so as to minimise environmental impact. Designed and painted using non-toxic paints with food-grade certification.

ROBUSTA robust

Minuta, ma con un grande carattere. Le Italmix si presentano con un corpo di carpenteria di grosso spessore, ed una vasca dallo spessore senza eguali, che da solidità e robustezza durante l'impasto.

minute, but with huge character. Italmix feature a thick metal body, and a bowl of unparalleled thickness providing solidity and sturdiness during the kneading phase.

POTENTE powerful

Nuovi bracci pensati e progettati per dare maggiore consistenza ai tuoi impasti. I più spessi, ma allo stesso tempo i più delicati nel mercato!

new arms conceived and designed to maximise the consistence of your doughs. The thickest yet the most gentle on the market!

VERSATILE versatile

In grado di lavorare impasti con una grande differenza in % di idratazione. Adatta allo stesso tempo per prodotti da panificio, pasticceria e pizzeria. In grado di impastare minime quantità di prodotto. Una soluzione per tutti i vostri impasti!

capable of kneading doughs with widely different hydration percentages. Suitable for bakeries, confectioners and pizzerias alike. Capable of kneading minimum quantities of product. A solution for all your doughs!

MODERNA trendy

Design accattivante con le sue forme squadrate e le sue linee dal gusto futuristico. Allegra e vivace si trova a suo agio in ogni contesto, panificio, pizzeria o live kitchen.

attractive design with its angled shapes and futuristic style lines. Striking and appealing, it stands out in any environment from bakeries and pizzerias to live kitchens.

COMPETITIVA competitive

Cura ed attenzione in ogni minimo dettaglio permette alle Italmix di offrire il miglior rapporto qualità prezzo nel mercato

care and attention to every tiny detail allow Italmix to offer the best quality-price ratio on the market.

GENIALE ingenious

Ideate e progettate con un nuovo sistema di assemblaggio dei gruppi di trasmissione, attribuendo massima attenzione alle operazioni di manutenzione, per facilitare al massimo tali passaggi, riducendo tempi e costi di intervento.

conceived and designed with a new transmission unit assembly system, paying maximum attention to maintenance interventions, to maximum ease of use during such phases, cutting intervention times and costs.

IN LINEA CON IL TUO BRAND

Tailored to your brand

Per i nostri collaboratori/clienti più esigenti offriamo un servizio di customizzazione a 360° delle impastatrici, a partire dal pannello comandi, fino al colore ed alle serigrafie sul corpo macchina.

Sarà sufficiente fornirci il vostro logo in alta risoluzione o vettoriale, e comunicarci il vostro codice colore aziendale. Sarà nostra cura studiare la migliore soluzione customizzata alla vostra azienda.

For our most demanding collaborators/customers we also provide a 360 degree customisation service for kneading machine, starting from the control panel, up to the colour and silkscreen printing on the machine body.

Simply send us a high resolution or vectorial version of your logo along with corporate colour codes. We will study the best possible customised solution for your company.



AREA RICAMBI TUTTO QUELLO CHE CERCHI A PORTATA DI CLICK

spare parts area

Everything you need just a click away

AREA AD ACCESSO RISERVATO DEDICATA AL SUPPORTO TECNICO/COMMERCIALE

Technical and support
restricted area

Software di supporto ricambi attraverso il quale possiamo garantire 24 su 24, 7 giorni su 7, la possibilità di ordinare tutti i ricambi delle nostre macchine.

Spare part support software through which we can guarantee all the spare parts of our machines 24 hours a day, 7 days a week.

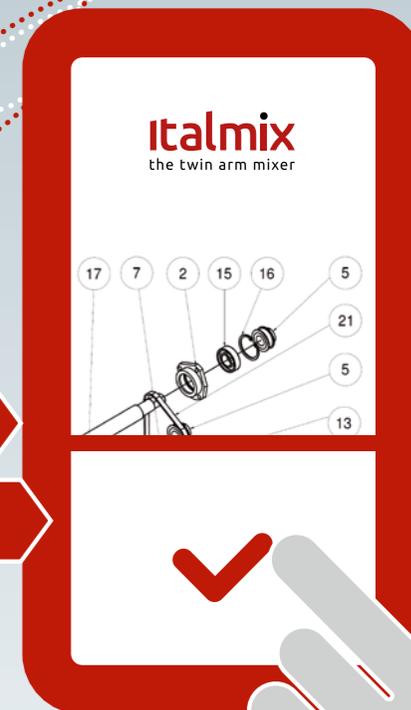


MECHANICAL
EXPLODED
DRAWING

USER
MANUAL

WIRING
DIAGRAM

TECHNICAL
VIDEOS



10
SECONDI
SECONDS

TROVA IL TUO ACCESSORIO
IDENTIFIED YOUR ACCESSORY

3
MINUTI
MINUTES

ORDINALO
ORDER IT

24
ORE
HOURS

SPEDIZIONE IN EUROPA
DELIVER WITHIN EUROPE

48
ORE
HOURS

SPEDIZIONE IN TUTTO IL MONDO
DELIVER WORLDWIDE

IMPASTATRICI ADATTE A

mixer useful for



CIABATTA



ARTISAN BREAD



BAGUETTE



CROISSANT



FLAT BREAD



FOCACCIA



PANETTONE



PIZZA



RYE BREAD



CREDITS

concept & graphic: ilsegno.it
photo: b-studioproduction.com
print january 2020



Phone: (905) 501-8600 - Toll Free Fax: (905) 501-9737 - info@euromilan.com
115 Matheson Boulevard East, Mississauga, ON L4Z 1X8