

IMPASTATRICE A FORCELLA

FORK KNEADING MACHINE
PETRIN A FOURCHE



modello **F**





F30 aperta
open
ouvert



F30 chiusa
closed
fermé




L impastatrice a forcella ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d impasto di svariati tipi, anche quelli pi duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito. L'impastatrice ha una robusta struttura in acciaio verniciato corredata da vasca, utensile a forcella e coperchio interamente in acciaio inox. La protezione della vasca è per metà grigliata per facilitare la visibilità dell'impasto in lavorazione e per permettere l'aggiunta d'ingredienti. La macchina è dotata di un impianto elettrico a bassa tensione e risponde ai requisiti richiesti dalle Direttive Europee. L'impastatrice è disponibile in diverse versioni: monofase 230V, trifase 400V, trifase 400V a due velocità, con variatore di velocità, voltaggi speciali e timer su richiesta. Carrello H10 cm. oppure cavalletto H40 cm. con ruote di cui 2 frenanti possono essere forniti come accessori.



The fork kneading machine is ideal for pizzerias, confectioner s and bakeries. It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product. The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork utensil and the lid are in stainless steel. The machine is equipped with a low voltage electric system and responds to the requirements requested by the European Directives. The kneading machine is available in the following different versions: single-phase 230V, three-phase 400V, three-phase 400V two speeds, with variable speed, special voltage and timer on request. Trolley base H10 cm. or stand H40 cm. with wheels (two of which with breaks) can be supplied as accessories.



Le pétrin fourche est idéal pour pizzerias, pâtisseries et boulangeries. Il permet d'amalgamer d'une manière homogène et rapidement de petits et grands volumes de pâte de types différents, même les plus durs. La rotation délicate de l'élément à fourche permet une oxygénation excellente de la pâte sans la chauffer, et le produit fini est ainsi plus friable. Le pétrin a une structure robuste en acier verni, avec un bac, un outil à fourche et un couvercle entièrement en acier inox. La protection du bac est à moitié pourvue de grille, pour faciliter la visibilité de la pâte pendant le travail et permettre d'ajouter les ingrédients. La machine est équipée d'un système électrique à basse tension et répond aux caractéristiques prévues par les Directives Européennes. Le pétrin est disponible en plusieurs versions différentes: monophasé 230 V, triphasé 400 V, triphasé 400 V à deux vitesses, avec variateur de vitesse, tout voltage spécial et temporisateur à la demande. Un chariot de 10 cm hauteur ou un chevalet hauteur 40 cm avec roues, dont 2 freinantes, peuvent être fournis comme des accessoires.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES			
MODELLO		F	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacit vasca • <i>Bowl capacity</i> • <i>Capacite cuve</i> 	Kg/lt	30 / 35	
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Potenza installata (versione monofase, trifase o con variatore di velocit) • <i>Installed power (single/three-phase or with variable speed version)</i> ✘ <i>Puissance installée (version monophasée, triphasée, ou avec variateur de vitesse)</i> 		0,75 kW	
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Potenza installata (versione a 2 velocit) • <i>Installed power (2 speeds version)</i> ✘ <i>Puissance installée (version 2 vitesses)</i> 		0,75/1,1 kW	
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Misure esterne • <i>Outside dimensions</i> • <i>Dimensions extérieures</i> 	 mm	A 95 B 63 C 60	
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Peso ✘ <i>Weight</i> ✘ <i>Poids</i> 	Kg	100	