

IMPASTATRICE A FORCELLA

FORK KNEADING MACHINE
PETRIN A FOURCHE
AMASADORA A HORQUILLA



modello

F





F30 aperta
open
ouvert
abierta



F30 chiusa
closed
ferm
cerrada



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 cos pi 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 per met grigliata per facilitare la visibilit dell impasto in lavorazione e per permettere l aggiunta d ingredienti. La macchina dotata di un impianto elettrico a bassa tensione e risponde ai requisiti richiesti dalle Direttive Europee. L impastatrice disponibile in diverse versioni: monofase 230V, trifase 400V, trifase 400V a due velocit , con variatore di velocit , 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 p trin fourche est id al pour pizzerias, p tisseries et boulangeries. Il permet d amalgamer d une mani re homog ne et rapidement de petits et grands volumes de p te de types diff rents, m me les plus durs. La rotation d licate de l l ment fourche permet une oxyg nation excellente de la p te sans la chauffer, et le produit fini est ainsi plus friable. Le p trin a une structure robuste en acier verni, avec un bac, un outil fourche et un couvercle enti rement en acier inox. La protection du bac est moiti pourvue de grille, pour faciliter la visibilit de la p te pendant le travail et permettre d ajouter les ingr dients. La machine est quip e d un syst me lectrique basse tension et r pond aux caract ristiques pr vues par les Directives Europ ennes. Le p trin est disponible en plusieurs versions diff rentes: monophas 230 V, triphas 400 V, triphas 400 V deux vitesses, avec variateur de vitesse, tout voltage sp cial et temporisateur la demande. Un chariot de 10 cm hauteur ou un chevalet hauteur 40 cm avec roues, dont 2 freinantes, peuvent tre fournis comme des accessoires.



La amasadora a horquilla es ideal para pizzer as, pasteler as y paneter as. Permite amalgamar homog neamente en breve tiempo peque os y grandes vol menes de amasijo de diferentes tipos, hasta los m s duros. La delicada rotaci n del utensilio a horquilla permite una ptima oxigenaci n del amasijo y no lo calienta, haciendo que sea m s friable el producto acabado. La amasadora posee una robusta estructura en acero barnizado, equipada con ba era, utensilio a horquilla y tapa completamente en acero inoxidable. La protecci n de la ba era tiene rendijas en la parte anterior para facilitar la visibilidad del amasijo en elaboraci n y para permitir que se aadan los ingredientes. La m quina est dotata de una instalaci n el ctrica a baja tensi n y responde a los requisitos requeridos por las Normas Europeas. La amasadora est a disposici n en diferentes versiones: Mono fase 230V, trifase 400V, trifase 400V con dos velocidades, voltajes especiales y timer a pedido. Vagoneta H10 cm. o caballete H40 cm. con ruedas, de las cuales 2 frenantes pueden ser abastecidas como accesorios.

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