



IMPASTATRICE A FORCELLA



IMPASTATRICE A FORCELLA

Abbiamo costruito l'impastatrice a forcella tradizionale con tecnologie e metodi produttivi moderni, utilizzando i materiali migliori, infatti la macchina ha la struttura portante in acciaio. La vasca, la forcella, il parapasta e lo schermo antinfortuno sono in acciaio inox, mentre il raschiatore puliscivasca è in polietilene e acciaio inox. Monta di serie un motore a 2 velocità ed è dotata di temporizzatore che ferma la macchina a fine impasto. Tutto l'impianto elettrico è in bassa tensione a 24 V., a norme CE. Nel modello da Kg. 50 di serie sono montati due motori indipendenti, con motore a 2 velocità sulla forcella. Abbiamo dato particolare attenzione allo studio dei rapporti di velocità tra vasca e forcella e alla conformazione di quest'ultima, in modo da ottenere degli ottimi impasti. Montano riduttori con ingranaggi messi in bagno d'olio a tenuta stagna, la trasmissione è con cinghie ad alta resistenza, quindi molto silenziosa. Interamente montate su cuscinetti a sfera non necessitano di alcuna manutenzione. Montata su ruote, provvista di freni.



FORK MIXER

We have built the traditional fork mixer with modern technologies and productive methods, having the care of finding the best materials, in fact the machine has carrying structure in stainless steel. Bowl, fork, dough-cover and safety screen are in stainless steel, while the screaping to clean the bowl is in polyethylene and stainless steel. It mounts a 2-speed motor and it is fitted with a timer that stops the machine at the end of kneading. The whole electrical system is 24 V., low-tension, accordingly to European Community rules. On model of 50 Kg, they are standardly mounted two independent motors, with motor at 2 speeds on the fork. The highest attention has been applied to the study of the speed ratios between bowl and fork and to its shape to obtain good doughs. Tight reduction gears in oil bath, high resistance belt transmission, therefore very silent. Completely mounted on ball bearings, they don't need any maintenance. Mounted on wheels, with brake.



PETRIN A FOURCHE

Nous avons construit la traditionnelle machine à pétrir à fourche avec des technologies et des méthodes productives modernes, en ayant le soin de trouver les meilleurs matériaux, en effet la machine à structure portante en acier. La cuve, la fourche, l'abri pour la pâte et l'écran de protection sont en acier inox, tandis que le racloir est en polyéthylène et acier inox. Elle monte de série un moteur à 2 vitesses et est dotée de temporisateur, qui arrête la machine à la fin du pétrissage. Installation électrique à basse tension, 24 V., selon les normes européennes. Sur le modèle de Kg 50 sont montés, de série, deux moteurs indépendants, avec moteur à 2 vitesses sur la fourche. En particulier, nous avons soigné l'étude des rapports entre la cuve et la fourche, et la conformation de la dernière pour obtenir des bonnes pétrissages. Réducteurs avec engrenages en bain d'huile étanches, transmission avec courroies à haute résistance, donc très silencieuse. Entièrement montées sur roulements à billes, elles ne nécessitent d'aucun entretien. Montée sur roues, avec freins.

Cod.	Mod.	Capacità max. d'impasto kg.	Capacità farina kg.	Diametro vasca cm.	Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		Max. dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl Ø cm	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
							Sizes in cm		
		width	length	height					
F-469	50	45	30	60	1,20	155	65	89	99
F-470	80	85	57	72	1,50	260	81	106	110
F-471	120	120	80	80	3,10	370	85	117	120
F-472	160	160	110	90	3,10	430	95	127	126
F-473	200	200	130	100	4,40	470	105	137	126

