

IF30

IMPASTATRICE A FORCELLA - FORK MIXER - PÉTRIN À FOURCHE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	35 lt / 30 kg
POTENZA TRIFASE THREEPHASE POWER	400V - 50Hz 1HP - 0,75Kw
POTENZA MONOFASE SINGLEPHASE POWER	230V - 50Hz 1HP - 0,75Kw
POTENZA TRIFASE 2 VELOCITÀ THREEPHASE TWO-SPEED POWER	400V - 50Hz 1,5HP - 1,1Kw
PESO - WEIGHT	95 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	1000x650x610 mm



L'impastatrice a forcella è ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie. Consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più 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, 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 mixer is ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries. It enables small and large volumes of different types of dough, even the hardest ones, to be mixed homogeneously in a short time. The gentle rotation of the fork tool allows excellent oxygenation of the dough and does not heat it up, thus making the finished product more crumbly. The kneading machine has a sturdy painted steel structure with bowl, fork tool and lid made entirely of stainless steel. The protection of the bowl is half-gridded to facilitate visibility of the dough being processed and to allow the addition of ingredients. The machine is equipped with a low voltage electrical system and meets the requirements of European Directives. The mixer is available in different versions: single-phase 230V, three-phase 400V, three-phase 400V with two speeds, special voltages and timer on request. Trolley H10 cm. or stand H40 cm. with wheels, 2 of which with brakes can be supplied as accessories.



Le pétrin à fourche est idéal pour les pizzerias, les pâtisseries et les boulangeries. Il permet de mélanger d'une manière homogène et rapidement de petits et grands volumes de pâte de différents types, même les plus durs. La rotation délicate de la fourche permet une oxygénation excellente de la pâte sans la chauffer, ce qui rend le produit fini plus friable. Le pétrin a une structure robuste en acier verni, équipée d'une cuve, d'une fourche et d'un couvercle entièrement en acier inoxydable. 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 facilement. La machine est équipée d'un système électrique à basse tension et répond aux caractéristiques des directives européennes. Le pétrin est disponible en différentes versions : monophasé 230V, triphasé 400V, triphasé 400V à deux vitesses, tensions spéciales et minuteries sur demande. Chariot hauteur 10 cm ou 40 cm avec roues, dont deux avec freins, sont disponibles.