



made in Italy

FC35TF2V

## Descrizione

made in Italy

### IMPASTATRICE A FORCELLA PER PIZZERIA

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 piú duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo cosí piú friabile il prodotto finito. L'impastatrice ha una robusta struttura in acciaio verniciato bianco, 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. **Voltaggi speciali e timer a richiesta.**

**MARCHIO CE**

FC35TF2V

**Alimentazione 400V**

**1/2 velocità**

Vasca Lt 35

Impasto Kg 30 circa

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1000 x 650 x 610 mm (L x P x H)
- Capacità vasca: 35 lt
- Farina Max: 18/20 Kg
- Impasto max: 30 Kg
- Alimentazione: 230V
- Battute al minuto 1ª velocità : –
- Battute al minuto 2ª velocità : –
- Velocità : 1/2
- Velocità forcella: 18/36 giri/ min.
- Velocità vasca: 4,5/9 giri/min.

- Potenza motore 1<sup>a</sup> velocità : 730 Watt
- Potenza motore 2<sup>a</sup> velocità : 1100 Watt
- Peso: 100 Kg

#### Accessori:

##### FCSUP10

CAVALLETTO IN ACCIAIO VERNICIATO BIANCO CON RUOTE h 100 mm

##### FCSUP40

CAVALLETTO IN ACCIAIO VERNICIATO BIANCO CON RUOTE h 400 mm

##### FCTIMER

TIMER

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso