



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 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 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 1^a velocità: –
- Battute al minuto 2^a velocità: –
- Velocità: 1/2
- Velocità forcella: 18/36 giri/ min.
- Velocità vasca: 4,5/9 giri/min.
- Potenza motore 1^a velocità: 730 Watt

- Potenza motore 2^a 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