



made in Italy

FC35TF

## 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**

FC35TF

**Alimentazione 400V**

**1 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: 400V
- Battute al minuto 1<sup>a</sup> velocità: –
- Battute al minuto 2<sup>a</sup> velocità: –
- Velocità: 1
- Velocità forcella: 24 giri/ min.
- Velocità vasca: 6 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