

**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



impastatrice a
forcella mod. F35 - F60



Macchina particolarmente indicata per la sua capacità di lavorare la pasta sia molle che dura, con rapidità senza riscaldarla, a beneficio così della lievitazione e della buona riuscita del prodotto. La macchina viene costruita in acciaio saldata, di estrema robustezza, il che consente di sopportare qualsiasi sforzo per quanto consiste l'impasto. La silenziosità è data dalla testata con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale con pignone in acciaio e cuscinetti a sfera per il movimento delle braccia da un riduttore per il movimento della vasca, il tutto in bagno d'olio. La vasca è in acciaio inox di grosso spessore. La macchina è fornita di due motori a due velocità. E' dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.

 Prodotto Artigianale Italiano



	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	IMPASTO	PESO	MOTORE	VELOCITA'	VOLT
F35	65 CM	135 CM	110 CM	35 KG	240 KG	1,5/2 KW	2	220/400 V
F60	70 CM	140 CM	120 CM	60 KG	260 KG	1,5/2,2 KW	2	220/400 V

