

Impastatrice a forcella - SERIE FO

Fork mixer



| MODELLO | CAPACITÀ IMPASTO kg | MOTORE kW | LARGHEZZA mm | LUNGHEZZA mm | ALTEZZA mm | PESO kg |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-------------------|------------------|
| <i>Model</i> | <i>Dough capacity kg</i> | <i>Motor kW</i> | <i>Width mm</i> | <i>Length mm</i> | <i>Height mm</i> | <i>Weight kg</i> |
| <i>Modèle</i> | <i>Pâte capacité kg</i> | <i>Moteur kW</i> | <i>Largeur mm</i> | <i>Longueur mm</i> | <i>Hauteur mm</i> | <i>Poids kg</i> |
| <i>Модель</i> | <i>Количество теста, кг</i> | <i>Двигатель, кВт</i> | <i>Ширина, мм</i> | <i>Длина, мм</i> | <i>Высота, мм</i> | <i>Вес кг</i> |
| FO 25 | 25 | 0,8 | 560 | 800 | 550 | 100 |
| FO 35/40 | 35 – 40 | 1,1 – 1,5 | 650 | 1100 | 1350 | 240 |
| FO 60/80 | 60 – 80 | 1,1 – 1,5 | 700 | 1200 | 1400 | 260 |

SERIE FO**Impastatrice a forcella**

Le impastatrici a forcella serie FO sono indicate per la lavorazione di impasti per pane e pizza. La particolare forma dell'utensile impastatore e della vasca a fondo sferico permette di ottenere impasti non riscaldati e ben ossigenati.

- Struttura della macchina in acciaio verniciato
- Riduttori di velocità a bagno d'olio, indipendenti per utensile e vasca
- Trasmissione a cinghie
- Vasca, forcella e protezione antinfortunistica in acciaio inox
- Impianto elettrico a bassa tensione (24V)
- Macchina montata su ruote

SERIE FO**Pétrin à axe oblique**

Pétrin à axe oblique pour le pétrissage de la pâte à pain et de la pâte à pizza.

La forme en fourche de l'axe du pétrin et la cuve avec fond incurvé permettent une grande oxygénation de la pâte et évite qu'elle ne se réchauffe.

- Châssis en acier vernis
- Réducteurs de vitesse à bain d'huile distincts pour la fourche et la cuve
- Transmission par sangles
- Cuve, fourche et grille de sécurité en acier inoxydable
- Installation électrique à basse tension (24V)
- Machine montée sur roues pivotantes

SERIE FO**Fork mixer**

The Double-arm Mixers - type FO are suitable for the preparation of dough for breads and pizza. The particular shape of the tool and its round bottom bowl allows in obtaining non-warmed up and well-oxygenated dough.

- Painted steel structure
- Gears speed-reducers in oil bath, independent for the tool and bowl
- Belt drives
- Bowl, fork and safety guard protection are manufactured in stainless steel
- Low voltage electrical system (24V)
- Machine is mounted on wheels

SERIE FO**Тестомесильные вилочные машины**

Вилочные тестомесильные машины серии Fo предназначаются для замеса теста для хлеба и пиццы.

Особая форма мешалки и дежа с круглым дном позволяют получить холодное и очень воздушное тесто.

- Корпус машины из окрашенной стали;
- Редукторы скорости, погруженные в масло, отдельные для вилки и для дежи;
- Ременная передача;
- Дежа, вилка и защитная решетка из нержавеющей стали;
- Электрооборудование низкого напряжения (24 В);
- Машина монтируется на двух колесах.