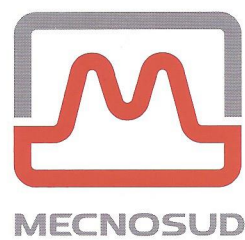


Innovazione e qualità italiana.



## IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC



# IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC

- 1 L'impastatrice a forcella Serie FC è particolarmente indicata per la lavorazione di impasti delicati. Grazie alla particolare forma dell'utensile e della vasca, è possibile ottenere rapidamente impasti non riscaldati e ben ossigenati, per una elevata qualità del prodotto finale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

VASCA, FORCELLA ED ALBERO PORTA UTENSILE IN ACCIAIO INOX  
PROTEZIONE DELLA VASCA IN POLICARBONATO TRASPARENTE PER MODELLI FC 25 E 35 E GRIGLIA IN ACCIAIO INOX PER MODELLI FC 60 E 80  
TRASMISSIONE CON CINGHIE TRAPEZOIDALI E RIDUTTORI  
DI VELOCITÀ A BAGNO D'OLIO INDIPENDENTI PER VASCA E FORCELLA  
PARTI ROTANTI MONTATE SU CUSCINETTI A SFERA  
TELAIO IN ACCIAIO DI ELEVATO SPESSORE  
IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE

## D GABELRÜHRGERÄT

Das Gabelrührgerät der Serie FC ist besonders für die Herstellung qualitativ hochwertiger Teigmassen geeignet. Die spezielle Form des Gerätes und des Behälters ermöglichen die Herstellung kühler und leichter Teige, die binnen kurzer Zeit optimale Backergebnisse garantieren.

## TECHNISCHE DATEN

BEHÄLTER, GABEL UND TRAGWELLE AUS INOX-STAHL  
BEHÄLTERSCHUTZ AUS DURCHSICHTIGEMPOLYKARBONAT FÜR MODELLE FC25 UND 35, INOX-STAHLGITTER FÜR MODELLE FC60 UND 80  
GERÄUSCHARMER ARBEITSVORGANG DURCH TRAPEZFÖRMIGE ANTRIEBSRIEMEN MIT UNABHÄNGIG VON BEHÄLTER UND GABEL ARBEITENDEN, SELBSTÖLENDEN REDUKTIONSGETRIEBEN  
ROTIERENDE TEILE AUF KUGELLAGER MONTIERT  
STAHLVERSTÄRKTER AUßENRAHMEN  
ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSTRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG  
CAPACITÉ DE PÂTE KG/ CAPACIDAD DE AMASAR KG  
TEIGMASSE KG

25

35

60

80

## GB FORKED KNEADING

Forked kneading model FC is particularly suitable to make soft doughs. The particular shape of the tool and his bowl allows to get non-warmed up and oxygenated doughes very quickly, for a very high quality of the final product.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

THE STEEL-BOWL, THE FORK AND THE TOOL- HOLDER SHAFT ARE MADE IN STAINLESS STEEL

THE BOWL IS COVERED IN TRANSPARENT POLYCARBONATE FOR FC 25 AND 35 MODELS AND THE GRILLE IS MADE IN STAINLESS STEEL FOR FC 60 AND 80 MODELS.

THE CHAIN DRIVE SYSTEM IS MADE USING TRAPEZOIDAL BELTS AND INDEPENDENT GEARED SPEED-REDUCERS FOR THE BOWL AND THE FORK

THE ROTATING PARTS ARE ASSEMBLED ON BALL-BEARINGS

THE FRAME IS MADE IN THICK STAINLESS STEEL

THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

# STRUMENTI IDEALI PER IMPASTI



## F PÉTRIN À FOURCHE

La pétrisseuse à fourche Modèle FC est particulièrement indiquée pour l'exécution de pâtes délicates. La forme particulière de l'outil et de la cuve permet d'obtenir rapidement des pâtes pas chauffées et bien oxygénées, pour une bonne qualité du produit final.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LA CUVE, LA FOURCHE ET L'ARBRE PORTE-OUTIL SONT EN ACIER INOXYDABLE

LA PROTECTION DE LA CUVE EST EN POLYCARBONATE TRANSPARENT POUR LES MODÈLES FC 25 ET 35 ET LA GRILLE EST EN ACIER INOXYDABLE POUR LES MODÈLES FC 60 ET 80

LE SYSTÈME DE TRANSMISSION EST RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES ET DES RÉDUCTEURS DE VITESSE À BAIN D'HUILE INDÉPENDANTS POUR LA CUVE ET LA FOURCHE

LES PARTIES ROTATIVES SONT MONTÉES SUR DES COUSSINETS SPHÉRIQUES

LE PÉTRIN EST FABRIQUÉ EN ACIER D'UNE ÉPAISSEUR IMPORTANTE

L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

## E AMASADORA DE HORCHILLA

La amasadora de horchilla serie FC esta particularmente indicada para la elaboracion de masas delicadas. Gracias a la particular forma del utensilio es posible obtener rapidamente masa fria y bien oxigenadas, para obtener una elevada cualidad del producto final.

### CARACTERISTICAS TECNICAS

TINA, HORCHILLA Y PERNO PARA UTENSILIO EN ACERO INOXIDABLE

PROTECCION DEL RECIPIENTE HECHA DE POLICARBONATO TRANSPARENTE PARA MODELOS FC 25 Y 35, REJILLA EN ACERO INOXIDABLE PARA MODELOS FC 60 Y 80

TRANSMISION POR MEDIO DE CINTURON TRAPEZOIDAL Y REDUCTOR DE VELOCIDAD LUBRIFICADO CON ACEITE SEPARADOS POR RECIPIENTE Y LA HORCHILLA

PARTES GIRATORIAS MONTADAS SOBRE COJINETES ESFERICOS

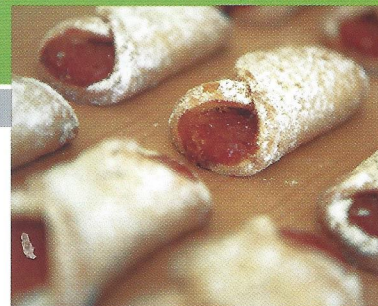
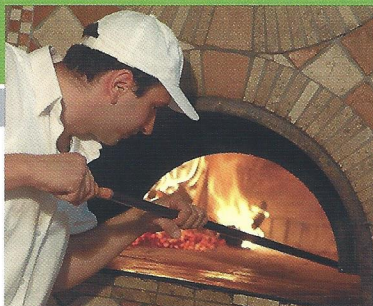
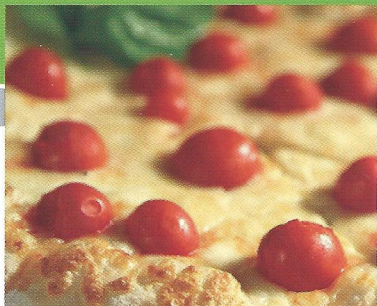
ESTRUCTURA DE ACERO DE ELEVADO ESPESOR IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE.

DI ALTA QUALITÀ  
DELICATI



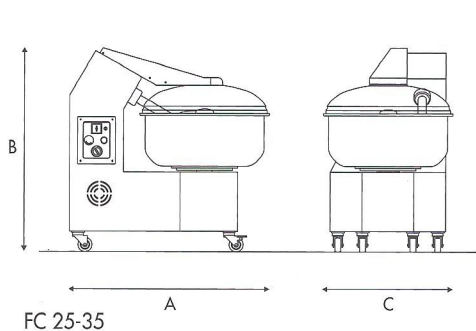
FC 60-80



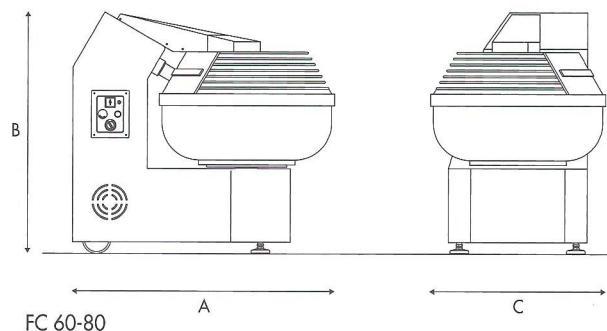


## MODELLI

MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



FC 25-35



FC 60-80

## DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de fina Fassungsvermögen Behälter	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	Kg	Kg	Lt	Kw		A C B	Kg
FC25CE	25	16	30	1,1	230/50/1	850x500x755	140
FC25CE400	25	16	30	1,1	400/50/3	850x500x755	140
FC25CE2V	25	16	30	0,75 / 1,1	400/50/3	850x500x755	140
FC35CE	35	23	40	1,1	230/50/1	850x500x755	145
FC35CE400	35	23	40	1,1	400/50/3	850x500x755	145
FC35CE2V	35	23	40	0,75 / 1,1	400/50/3	850x500x755	145
FC60CE2V	60	40	70	0,9/1,3	400/50/3	1068x660x1025	240
FC80CE2V	80	53	93	1,1/1,5	400/50/3	1110x744x1025	290