

IT Impastatrice con utensile a forcella che consente la lavorazione degli impasti più duri permettendo un'ottima ossigenazione ed evitando il riscaldamento dell'impasto. Carcasa in acciaio verniciato - vasca, forcella e coperchio in acciaio inox AISI 304 - timer meccanico - comandi in bassa tensione. La protezione della vasca per metà grigliata permette l'aggiunta degli ingredienti anche in lavorazione.

Accessori: seconda velocità, carrello 10(h) cm o cavalletto 40(h) cm.

EN Kneader with fork tool that allows the processing of the hardest doughs allowing an excellent oxygenation and avoiding the heating of the dough. Painted steel casing - AISI 304 stainless steel bowl, fork and lid - mechanical timer - low voltage controls. The protection of the half grilled bowl allows the addition of ingredients also during processing.

Accessories: second speed, trolley 10(h) cm or stand 40(h) cm.

FR Pétrisseur à fourche qui permet la transformation des pâtes les plus dures permettant une excellente oxygénation et évitant le chauffage de la pâte. Corps en acier verni - cuve, fourche et couvercle en acier inox AISI 304 - minuterie mécanique - commandes basse tension. La protection de la cuve à moitié grillée, permet l'ajout d'ingrédients même pendant le mélange.

Accessoires: régulateur de vitesse, chariot 10(h) cm ou support 40(h) cm.

DE Teigknetmaschine mit Gabelwerkzeug. Die Drehung des Gabelwerkzeugs ermöglicht die Verarbeitung selbst härtester Teige, was zu einer hervorragenden Sauerstoffversorgung führt und die Erwärmung des Teigs verhindert. Gehäuse aus lackiertem Stahl - Schüssel, Gabel und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - mechanischer Zeitregler - Niederspannungssteuerung. Der Schutz des Schüssels, halb gegrillt, erlaubt die Zugabe der Zutaten auch während der Verarbeitung.

Zubehör: Geschwindigkeitsregler, Wagen 10(h) cm oder Stützfuß 40(h) cm.

ES Máquina ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías. La rotación de la herramienta con horquilla permite la elaboración también de las masas más duras con una excelente oxigenación, evitando que se caliente. Carcasa de acero pintado - bol, horquilla y tapa de acero inoxidable - temporizador mecánico - controles de baja tensión. La protección del bol - con una red en una mitad - permite añadir ingredientes también durante la elaboración. Accesorios: mando de regulación de la velocidad, carrito 10(h) cm o trípode 40(h) cm.

RU Тестомес с вилочной мешалкой. Вращающаяся мешалка в форме вилки позволяет приготовить даже самое жесткое тесто, обеспечивая отличную оксигенацию и предотвращая нагрев теста. Корпус из окрашенной стали - дежа, вилка и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - механический таймер - контроль снижения напряжения. Защита дежи, наполовину закрытая решеткой, позволяет добавлять ингредиенты даже во время приготовления теста.

Аксессуары: регулятор скорости, тележка высотой 10 см или опорная ножка высотой 40 см.

	FF30N
	0,75 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) - 2 nd speed (optional)
	400V/3/50Hz
	230V/1N/50Hz
	Meccanico - Mechanical - Механический
	90 Kg/h
	30 Kg
	16 L (ø 530 x 220(h) mm)
	24 rpm 24 - 35 rpm - 2 nd speed (optional)
	1000 x 650 x 610(h) mm
	
	140 Kg
	152 Kg
	1160 x 770 x 780(h) mm
	0,696 m³
	
	4600 €
	4600 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	
Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 350 €	