

FR LINE

Impastatrice a forcella

Fork kneading machine



Caratteristiche

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.

Features

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.

Dati tecnici:

Costruzioni in acciaio verniciato bianco. Vasca, coperchio e utensile a forcella in acciaio INOX AISI 304.

Technical Data

The mixer has a solid steel painted body and the bowl, the fork tool and the lid are in stainless steel INOX AISI 304.

Optional:

Cavalletto con ruote H 40 cm - COD. 7010100003
Carrello con ruote H 10 cm - COD. 7010100004
Temporizzatore FR - COD. 7010100005

Optional

Stand with wheels H 40 cm - COD. 7010100003
Trolley with wheels H 10 cm - COD. 7010100004
Timer FR - COD. 7010100005



FR 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	POTENZA POWER	PESO WEIGHT	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMENSIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
35 lt	30 Kg	0,75 Kw	140 Kg	100 65 61 h	107 67 79 h

FR 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

FR 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

FR 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

	COD.
FR 30 TR	7010133030
FR 30 MO	7010123030
FR 30 TR 2V	7010143030