



FOR ITALY

impastatrice a forcella

90 130 200

Innovazione nella tradizione

Elevata qualità d'impasto

Massima affidabilità



Sin dall'inizio, le impastatrici a forcella di tipo italiano della Mixer sono state caratterizzate dai contenuti innovativi introdotti in un ambito di spiccata tradizione.

L'esperienza dei progettisti della Mixer, la conoscenza delle prestazioni delle macchine presenti sul mercato e delle esigenze dei clienti permisero infatti di individuare i possibili punti di intervento.

La linea di impastatrici a forcella FI è il risultato di questo processo di ricerca. Ottimizzando i rapporti fra le velocità dell'utensile e della vasca, la posizione dell'utensile nella fase di impasto, si è ottenuta una linea di macchine in grado di produrre impasti di elevata qualità, ben lavorati, raffinati e ossigenati.

Per l'artigiano che ricorre all'impastatrice a forcella per le lavorazioni di impasti particolarmente tenaci, per la produzione di biga e di alcune tipologie di pani tradizionali, la linea FI rappresenta un supporto valido ed efficace, considerando che l'inversione del moto vasca rende agevole lavorare anche piccole quantità di impasto.

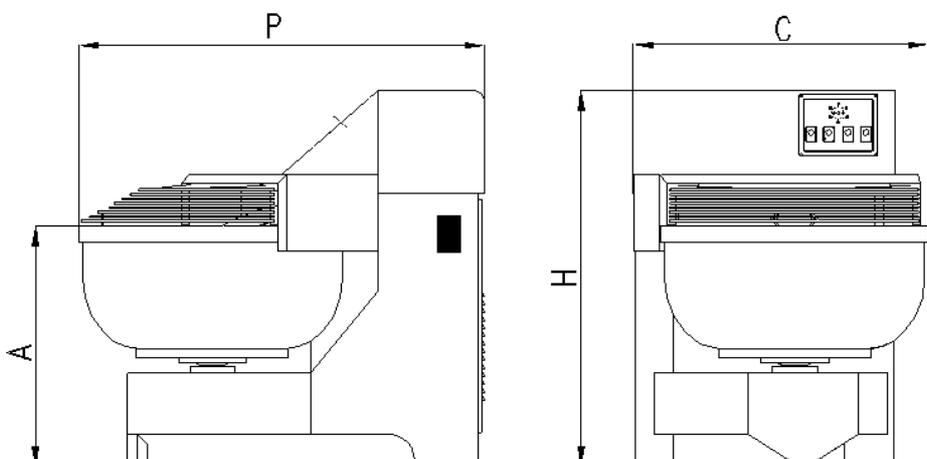




FI

IMPASTATRICE A FORCELLA MODELLO ITALIA

CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

Modello		FI/90	FI/130	FI/200
Capacità pasta (min./max) *	kg	20/90	25/130	35/200
Capacità farina (min./max) *	kg	12/56	15/80	22/125
Capacità acqua (min./max) *	lt	8/34	10/50	13/135
Volume vasca	lt	170	230	330
% acqua/farina minima	%	40	40	40
Giri forcella 1° velocità (50/60hz)	rpm	45	45	45
Giri forcella 2° velocità (50/60hz)	rpm	30	30	30
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	2.4	2.4	2.4
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	3.5	3.5	3.5
Potenza motori 1° velocità	kw	4.0	4.0	4.0
Potenza motori 2° velocità	kw	5.7	5.7	5.7
Corrente assorbita V. 230	A	21	21	21
Corrente assorbita V. 400	A	13	13	13
Altezza bordo vasca	A mm	770	820	870
Profondità totale	P mm	1190	1330	1390
Larghezza totale	C mm	930	1000	1070
Altezza totale	H mm	1220	1270	1270
Peso netto	kg	550	580	620

*: capacità determinata in considerazione di % liquido/farina pari a 60

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Struttura in acciaio verniciato bianco ral 9002	Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
Trasmissione del moto alla forcella con cinghie trapezoidali e riduttore meccanico a bagno d'olio	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Vasca, riparo antinfortunistico e parafarina in acciaio inox AISI 304	Quattro metri di cavo con spina CEE
Forcella in acciaio inox AISI 431	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Tre piedi	Imballo pallet con nylon
Motore a due velocità	

PANNELLO COMANDI

Spia tensione in linea	Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità
Pulsante marcia 1° velocità	Pulsante a fungo arresto emergenza
Pulsante marcia 2° velocità	Selettore automatico/manuale
Selettore inversione rotazione vasca in 1° velocità	

ACCESSORI A PAGAMENTO

Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3	Imballo gabbia legno
--	----------------------