



FORCELLA



impastatrici pizza dough mixers











Impastatrici a forcella ideali per la lavorazione di impasti per pane, pizza, piadine romagnole o di pasta fresca per tagliatelle e ravioli.

- Vasca in acciaio inox.
- Ampio coperchio in materiale antiurto trasparente.
- Forcella in acciaio, attentamente studiata per ottimizzare l'impasto.
- Trasmissione del moto tramite due motoriduttori ad ingranaggi.
- Disponibile anche in due velocità.

Fork dough mixers that are perfect to mix dough for bread, pizza, piadina pancakes, or fresh pasta for tagliatelle noodles and stuffed ravioli.

- Tank in stainless steel.
- Wide lid in transparent, collision-proof material
- Steel fork carefully studied to improve the dough product.
- Drive transmission provided by two reduction gears.
- Is also available in two speed versions.

								
	kw		lit	kg	mm	kg	mm	kg
Forcella 20	0.55	1ph/3ph	27	20	560x890 h.680	100	670x1020x880	116
Forcella 35	0.75	1ph/3ph	39	35	600x930 h.680	104	670x1020x880	120
Forcella 50	1	3ph	67	50	680x1100 h.770	151	880x1120x960	175