



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.

- Motore Trifase a 2 Velocità
- Timer di serie
- Ruote con freno di serie
- Carter protezione vasca in acciaio inox
- Vasca, forcella ed albero porta utensile in acciaio inox
- 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.

*Per panifici, pasticcerie e cucine*

Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MSFC35D	FC35D [doppia velocità]	35	23	40	850 x 500 x 755	145	0,75/1,1	400/50/3