

# Impastatrice a Forcella con Ribaltatore Kneading Fork Machine with Lifter IF200R - IF300R



L'Impastatrice a forcella è stata storicamente una delle prime macchine usate dai panettieri per automatizzare il processo produttivo. Oggi, a distanza di anni questa macchina continua ad essere indispensabile nel suo campo grazie al suo validissimo sistema di lavorazione. Siamo riusciti a perfezionare la macchina realizzando una nostra serie esclusiva.

L'impastatrice a forcella con ribaltatore è una macchina con ingombro molto ridotto, pur mantenendo tutti i criteri di robustezza e funzionalità.

La struttura e le protezioni della macchina sono interamente costruite in acciaio inox AISI 304 tagliate con waterjet, piegate ed elettrosaldate. La vasca in acciaio inox AISI 304 viene stampata a freddo, saldata, satinata internamente e lucidata esternamente. La forcella in acciaio inox AISI 304 è composta da un albero tornito saldato a due bracci piegati a freddo.

I movimenti della vasca e della forcella sono comandati da due trasmissioni indipendenti esenti da manutenzione.

Il ribaltatore utilizza un sistema di movimento idraulico.

Le impastatrici sono dotate di un programmatore elettronico che visualizza le varie funzioni, gli eventuali allarmi e consente di memorizzare dei cicli di lavoro preimpostati con la possibilità di regolare la velocità della forcella, la rotazione della vasca, la temperatura dell'impasto e la durata di lavorazione.

Il ribaltatore consente di ridurre i tempi di lavorazione dell'impasto agevolandone lo scarico.

La macchina appoggia su piedi regolabili in altezza per poterla adattare alle proprie esigenze.

Kneading fork machine was one of the first machines used by bakers in the history of bread-making, in order to automatize producing process. Nowadays it keep on being essential thanks to its very effective working system. We succeeded in improving this machine and producing our unique set.

Kneading fork machine with lifter is a machine with very small footprint, while maintaining all the features of robustness and functionality.

The whole machine's structure and the machine's guards are entirely made of stainless steel AISI 304, waterjet cut, bended and electro-welded. The tank is formed, welded, inside satinized and outside glazed. The fork is composed by a turned shaft welded with two bended arms.

Two unconnected maintenance-free driving systems control both tank and fork's movements.

The lifter uses a system of hydraulic movement.

The kneading are equipped with a programmer electronic displays various functions, any alarms and can store cycles work preset with the possibility of adjusting the speed of fork, turning the tank and duration of processing.

The lifter allows to reduce the processing times of the dough facilitating unloading.

The machine supports on foot adjustable height in order to adapt to their needs.



<b>DATI TECNICI TECHNICAL DATA</b>	<b>IF200R12</b>	<b>IF200R18</b>	<b>IF300R12</b>	<b>IF300R18</b>
<b>Capacità vasca Tank capacity</b>	200 L		300 L	
<b>Capacità farina Flour capacity</b>	100 kg		150 kg	
<b>Capacità impasto Kneading capacity</b>	140 kg		210 kg	
<b>Dimensioni vasca Tank dimension</b>	Ø917x352 mm		Ø997x442 mm	
<b>Altezza scarico Unloading height</b>	1200 mm	1800 mm	1200 mm	1800 mm
<b>Lunghezza Length</b>	1750 mm		1750 mm	
<b>Larghezza Width</b>	1640 mm		1640 mm	
<b>Altezza Height</b>	1370 mm		1370 mm	
<b>Altezza in fase ribaltamento Height during lift</b>	2300 mm	2900 mm	2300 mm	2900 mm
<b>Massa Mass</b>	850 kg	950 kg	1050 kg	1150 kg
<b>Potenza totale Total power</b>	5.75 kw		6.68 kw	



Via Terni, 100-120 - I-47522 Cesena (FC) - ITALY  
 Sales office +39 0547 66.36.12 - [info@panattrezzi.it](mailto:info@panattrezzi.it)  
 Technical office +39 0547 663.662 - [info@cmcasadei.it](mailto:info@cmcasadei.it)  
<http://www.panattrezzi.it> - <http://www.cmcasadei.it>

