

Impastatrice a Forcella
Kneading Fork Machine
IF60 - IF90 - IF120 - IF200



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.

Le impastatrici in versione RV hanno un regolatore elettronico che, mediante il pannello di comando, consente di variare la velocità della forcella.

Tutti i modelli sono dotati di temporizzatore per l'arresto automatico e di selettore verso rotazione vasca, che permette di impastare anche piccole quantità di impasto.

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

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.

La macchina è facile da movimentare perchè montata su ruote di cui due con freno.

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.

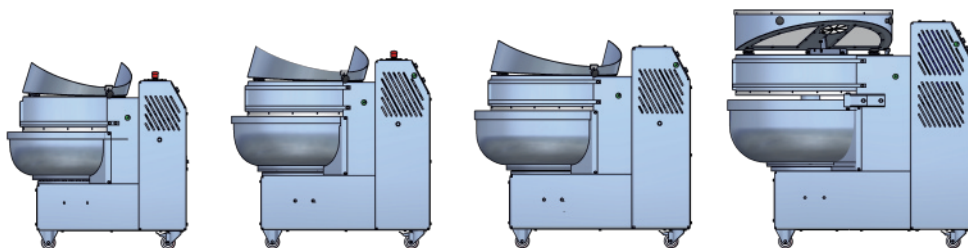
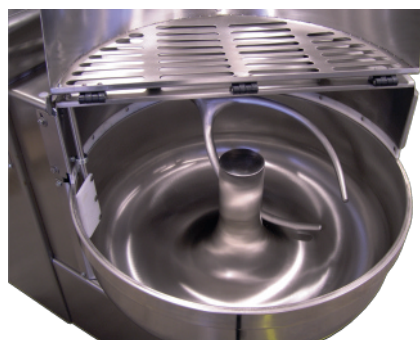
Kneading machines in RV version have an electronic regulator which, through control panel, will allow you to vary fork-speed.

All models are equipped with automatic stop timer and tank's rotation selector in order to knead even a small dough quantity.

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

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.

The machine is easy to handle because mounted on wheels, two with brakes.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA	IF60	IF90	IF120	IF200
Capacità vasca Tank capacity	60 L	90 L	120 L	200 L
Capacità farina Flour capacity	30 kg	45 kg	60 kg	100 kg
Capacità impasto Kneading capacity	42 kg	63 kg	84 kg	140 kg
Dimensioni vasca Tank dimension	Ø640x245 mm	Ø726x277 mm	Ø784x303 mm	Ø917x352 mm
Lunghezza Length	1085 mm	1205 mm	1300 mm	1445 mm
Larghezza Width	685 mm	775 mm	830 mm	965 mm
Altezza Height	1045 mm	1160 mm	1230 mm	1370 mm
Massa Mass	270 kg	360 kg	450 kg	550 kg
Potenza totale Total power	1.45 kw	1.97 kw	2.85 kw	4.65 kw



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

