Impastatrice a forcella 2800

fork kneading machine/ pétrine à fourche/ *gabelknetmaschine/*
amasadora de horquilla

it

L'impastatrice a forcella mod. 2800 consente di amalgamare omogeneamente in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri.
La macchina è dotata di un impianto elettrico a bassa tensione e risponde ai requisiti dalle direttive Europee.

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

		2800 (Lt.35)
vasca inox bordo piatto		Ø cm. 53x22
motore monofase	M/FI	Kw 0,75 V230-Hz50
motore trifase	M/F3	Kw 0,75 V400-Hz50
motore trifase 2 velocità	M/F3/2S	Kw 1,1 V400-Hz50
larghezza		cm. 90
profondità		cm. 50
altezza		cm. 60
peso (circa)		Kg. 95

Caratteristiche Tecniche: Impianto elettrico a bassa tensione - comandi a V. 24
Technical Features: *Low voltage electrical system - control panel 24V.*
Caractéristiques Techniques: Installation électrique à basse tension - commande à V.24
Technische Eigenschaften: *Elektrische InstallationNiederspannung - Antrieb 24V.*
Carácteristicas técnicas: Conexiones eléctricas de baja tensión - controles a 24 V.

uk

The fork kneading machine art. 2800 allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time.
The machine is equipped with a low voltage electric system and responds to the requirements request by the European directives.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS

fr

Le pétrin à fourche Mod. 2800 permet d'amalgamer rapidement et de façon homogène, petite et grandes quantités de pates de différents types, aussi les plus dures.
L'appareil a une installation électrique à basse tension et correspond aux normes requises par les directives européennes.

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE

de

Die Gabelknetmaschine Mod. 2800 erlaubt im kurzen Zeit, kleine und grosse Teigmenge zu amalgamieren, auch haertesten.
Die Maschine ist mit einer elektrische Installation Niederspannung ausgestattet und befolgt die Vorschriften von den Europaeischen Richtlinen.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE-UND SICHERHEITSBESTIMM UNGEN.

es

La amasadora de horquilla mod. 2800 permite de amalgamar homogéneamente en breve tiempo pequeñas y grandes cantidades de masa de diferentes topologìas y texturas, tambìen las mas duras. La maquina esta equipada con conexiones eléctricas de baja tensiòn segùn las directivas de la comunidad europea.

RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.

Garanzia 3 anni CE

articolo	descrizione vasca	n° velocità	tensione
2800/S30M	LITRI 35 - Ø cm 53x22h	UNA	MONOFASE V.230
2800/S30T	LITRI 35 - Ø cm 53x22h	UNA	TRIFASE V.400
2800/S302	LITRI 35 - Ø cm 53x22h	DUE	TRIFASE V.400
ACCESSORI			
articolo	**descrizione**		
2208	SUPPORTO MACCHINA ALTO		
2209	SUPPORTO MACCHINA BASSO		
IMBALLI			
2800/01	IMBALLO		
0001	IMBALLO PER PARTI D RICAMBIO E OPTIONALS		