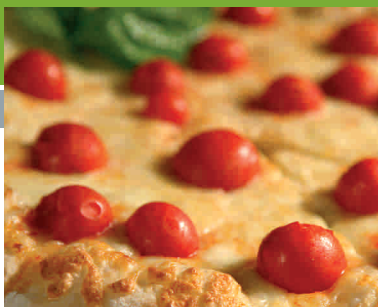
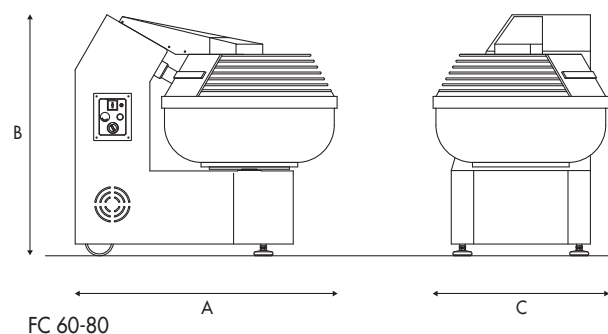
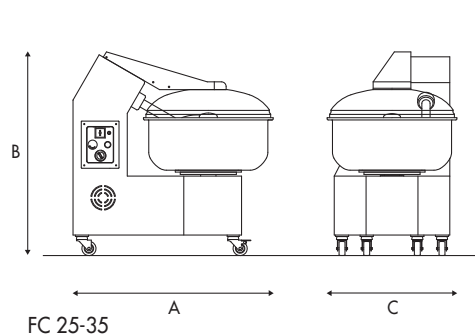




MODELLI

MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht Kg
	Kg	Kg	Lt	Kw		A C B	
FC25CE	25	16	30	1,1	230/50/1	850x500x755	140
FC25CE400	25	16	30	1,1	400/50/3	850x500x755	140
FC25CE2V	25	16	30	0,75 / 1,1	400/50/3	850x500x755	140
FC35CE	35	23	40	1,1	230/50/1	850x500x755	145
FC35CE400	35	23	40	1,1	400/50/3	850x500x755	145
FC35CE2V	35	23	40	0,75 / 1,1	400/50/3	850x500x755	145
FC60CE2V	60	40	70	0,9/1,3	400/50/3	1068x660x1025	240
FC80CE2V	80	53	93	1,1/1,5	400/50/3	1110x744x1025	290

Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Les descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausstattungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts, geändert werden.

ED 09/06
Realizzazione: De Angelis
Stampa: Incisivo
Design: MM ADV
Foto: Mario Oliva

Innovazione e qualità italiana.



IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy

Tel./Phone +39 0825 443185/89
Fax +39 0825 443315
mecnosud@mecnosud.com
www.mecnosud.com



I 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA, FORCELLA ED ALBERO PORTA UTENSILE IN ACCIAIO INOX
- PROTEZIONE DELLA VASCA IN POLICARBONATO TRASPARENTE PER MODELLI FC 25 E 35 E GRIGLIA IN ACCIAIO INOX PER MODELLI FC 60 E 80
- 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
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE

D GABELRÜHRGERÄT
Das Gabelrührgerät der Serie FC ist besonders für die Herstellung qualitativ hochwertiger Teigmassen geeignet. Die spezielle Form des Gerätes und des Behälters ermöglichen die Herstellung kühler und leichter Teige, die binnen kurzer Zeit optimale Backergebnisse garantieren.

TECHNISCHE DATEN

- BEHÄLTER, GABEL UND TRAGWELLE AUS INOX-STAHL
- BEHÄLTERSCHUTZ AUS DURCHSICHTIGEMPOLYKARBONAT FÜR MODELLE FC25 UND 35, INOX-STAHLGITTER FÜR MODELLE FC60 UND 80
- GERÄUSCHARMER ARBEITSVORGANG DURCH TRAPEZFÖRMIGE ANTRIEBSRIEMEN MIT UNABHÄNGIG VON BEHÄLTER UND GABEL ARBEITENDEN, SELBSTÖLENDE REDUKTIONSGETRIEBEN
- ROTIERENDE TEILE AUF KUGELLAGER MONTIERT
- STAHLVERSTÄRKTER AUßENRAHMEN
- ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

GB FORKED KNEADING
Forked kneading model FC is particularly suitable to make soft doughs. The particular shape of the tool and his bowl allows to get non-warmed up and oxygenated doughs very quickly, for a very high quality of the final product.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- THE STEEL-BOWL, THE FORK AND THE TOOL- HOLDER SHAFT ARE MADE IN STAINLESS STEEL
- THE BOWL IS COVERED IN TRANSPARENT POLYCARBONATE FOR FC 25 AND 35 MODELS AND THE GRILLE IS MADE IN STAINLESS STEEL FOR FC 60 AND 80 MODELS.
- THE CHAIN DRIVE SYSTEM IS MADE USING TRAPEZOIDAL BELTS AND INDEPENDENT GEARED SPEED-REDUCERS FOR THE BOWL AND THE FORK
- THE ROTATING PARTS ARE ASSEMBLED ON BALL-BEARINGS
- THE FRAME IS MADE IN THICK STAINLESS STEEL
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

F PÉTRIN À FOURCHE
La pétrisseuse à fourche Modèle FC est particulièrement indiquée pour l'exécution de pâtes délicates. La forme particulière de l'outil et de la cuve permet d'obtenir rapidement des pâtes pas chauffées et bien oxygénées, pour une bonne qualité du produit final.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- LA CUVE, LA FOURCHE ET L'ARBRE PORTE-OUTIL SONT EN ACIER INOXYDABLE
- LA PROTECTION DE LA CUVE EST EN POLYCARBONATE TRANSPARENT POUR LES MODÈLES FC 25 ET 35 ET LA GRILLE EST EN ACIER INOXYDABLE POUR LES MODÈLES FC 60 ET 80
- LE SYSTÈME DE TRANSMISSION EST RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES ET DES RÉDUCTEURS DE VITESSE À BAIN D'HUILE INDÉPENDANTS POUR LA CUVE ET LA FOURCHE
- LES PARTIES ROTATIVES SONT MONTÉES SUR DES COUSSINETS SPHÉRIQUES
- LE PÉTRIN EST FABRIQUÉ EN ACIER D'UNE ÉPAISSEUR IMPORTANTE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

E AMASADORA DE HORCHILLA
La amasadora de horchilla serie FC esta particularmente indicada para la elaboracion de masas delicadas. Gracias a la particular forma del utensilio es posible obtener rapidamente masa frias y bien oxigenadas, para obtener una elevada cualidad del producto final.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- TINA, HORCHILLA Y PERNO PARA UTENSILIO EN ACERO INOXIDABLE
- PROTECCION DEL RECIPiente HECHA DE POLICARBONATO TRANSPARENTE PARA MODELOS FC 25 Y 35, REJILLA EN ACERO INOXIDABLE PARA MODELOS FC 60 Y 80
- TRANSMISION POR MEDIO DE CINTURON TRAPEZOIDAL Y REDUCTOR DE VELOCIDAD LUBRIFICADO CON ACEITE SEPARADOS POR RECIPiente Y LA HORCHILLA
- PARTES GIRATORIAS MONTADAS SOBRE COJINETES ESFERICOS
- ESTRUCTURA DE ACERO DE ELEVADO ESPESOR IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE.

STRUMENTI DI ALTA QUALITÀ
IDEALI PER IMPASTI DELICATI



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG/ CAPACIDAD DE AMASAR KG
TEIGMASSE KG

25	35	60	80
----	----	----	----

