



FC25-35

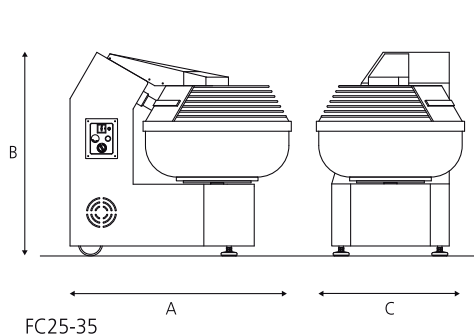
FC60-80

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.

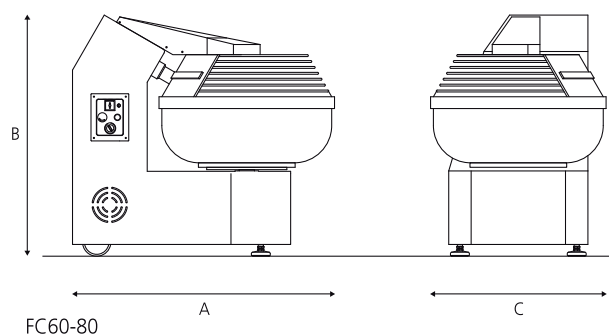
#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- 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

## MODELLI



FC25-35



FC60-80

## DATI TECNICI

Modello	Capacità d'impasto	Capacità Farina	Volume vasca	Potenza motore	Volt	Dimensioni mm			Peso kg
	kg	kg	lt	kw		A	C	B	
FC25M	25	16	30	1,1	230/50/1	870	560	890	140
FC25T	25	16	30	1,1	400/50/3	870	560	890	140
FC25D	25	16	30	0,75 / 1,1	400/50/3	870	560	890	140
FC35M	35	23	40	1,1	230/50/1	885	590	890	145
FC35T	35	23	40	1,1	400/50/3	885	590	890	145
FC35D	35	23	40	0,75 / 1,1	400/50/3	885	590	890	145
FC60D	60	40	70	0,9/1,3	400/50/3	1068	660	1025	240
FC80D	80	53	93	1,1/1,5	400/50/3	1110	744	1025	290