



FORCELLA

impastatrici pizza
dough mixers



Impastatrici a forcella ideali per la lavorazione di impasti per pane, pizza, piadine romagnole o di pasta fresca per tagliatelle e ravioli.

- Vasca in acciaio inox.
- Ampio coperchio in materiale antiurto trasparente.
- Forcella in acciaio, attentamente studiata per ottimizzare l'impasto.
- Trasmissione del moto tramite due motoriduttori ad ingranaggi.

208



210



212



Fork dough mixers that are perfect to mix dough for bread, pizza, piadina pancakes, or fresh pasta for tagliatelle noodles and stuffed ravioli.

- Tank in stainless steel.
- Wide lid in transparent, collision-proof material
- Steel fork carefully studied to improve the dough product.
- Drive transmission provided by two reduction gears.

	kw		lt	kg	mm	kg	mm	kg
Forcella 20	0.55	1ph/3ph	27	20	560x890 h.680	100	670x1020x880	116
Forcella 35	0.75	1ph/3ph	39	35	600x930 h.680	104	670x1020x880	120
Forcella 50	1	3ph	67	50	680x1100 h.770	151	880x1120x960	175