

IMPASTATRICE A FORCELLA



FO 20
28
35
50

Steno

IMPASTATRICE A FORCELLA



Il sistema di impasto a forcella è considerato il migliore in assoluto per lavorare prodotti non fluidi come, ad esempio, gli impasti molto duri per pane, pizza e piadina romagnola o di pasta fresca per tagliatelle e ravioli. I nostri modelli, essendo dotati di un **utensile con uno speciale profilo**, migliorano ulteriormente la qualità finale dell'impasto. Grazie alla delicatezza del suo movimento, la macchina riproduce la stessa azione delle mani dell'uomo. **Il prodotto ottenuto risulta della massima omogeneità, senza nessun riscaldamento della pasta, pronto per una perfetta lievitazione.** Le caratteristiche tecniche sono frutto di oltre cinquant'anni di esperienza nel settore; la

macchina è montata totalmente su cuscinetti a sfere e non necessita di alcuna manutenzione o ingrassaggio. **Per garantire potenza ed affidabilità sono state eliminate le trasmissioni a cinghia e catena; tutti i movimenti sono spinti da due motoriduttori ad ingranaggi.** La vasca è in acciaio inox, l'utensile impastatore in acciaio al carbonio rivestito in Rilsan per renderlo perfettamente pulito ad impasto ultimato. Il coperchio integrale, in materiale antiurto trasparente, garantisce sicurezza, visibilità, igienicità e riduce le polveri di farina nel laboratorio. La macchina è costruita in conformità alle normative CE.

Modello
FO/NV20 FO/NV28

Capacità impasto (Kg.)
20 28

Larghezza (cm.)
56 60

Profondità (cm.)
89 93

Altezza (cm.)
68 68

Peso (Kg.)
100 103

Volume vasca (Lt.)
27 33

Potenza (Kw.)
0,55 0,55

Modello
FO/NV35 FO/NV50

Capacità impasto (Kg.)
35 50

Larghezza (cm.)
60 68

Profondità (cm.)
93 110

Altezza (cm.)
68 77

Peso (Kg.)
104 151

Volume vasca (Lt.)
39 67

Potenza (Kw.)
0,75 1,00

ACCESSORI IN DOTAZIONE

- Temporizzatore (solo per modelli a 2 velocità)
- Manuale d'uso e manutenzione

ACCESSORI A RICHIESTA

- Temporizzatore (per modelli ad 1 velocità)
- Utensile in acciaio AISI 431
- Supporto
- Ruote
- Motore trifase a 2 vel.
- Motore monofase a 1 vel.

RIVENDITORE

Steno

www.steno.it

info@steno.it