



fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304.
A particularly silent drive system thanks to the gearmotor in oil bath. The mixers can be equipped with a single phase or three-phases motor. On request: three-phase motor with 2 speeds, motor with special voltages.

Le impastatrici a forcella consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi.

Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox AISI 304.

Sistema di trasmissione particolarmente silenzioso grazie alla presenza del motoriduttore a bagno d'olio.

Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase o di trifase.

Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

Gabel Teigknetmaschinen ermöglichen schnell einen perfekt gemischten Teig zu erhalten. Es ist das ideale Werkzeug für die Herstellung von professionellen Pizzen, Gebäck und Backwaren. Die Gabel Teigknetmaschinen sind mit einer Schüssel, einer Getriebewelle und einer Gabel aus AISI 304 Edelstahl ausgestattet. Das Übertragungssystem ist, dank der Anwesenheit des Getriebemotors im Ölbad, besonders leise.

Die Knetmaschinen können mit Einzel- oder Dreiphasenmotor ausgestattet werden. Auf Anfrage: Dreiphasenmotor mit 2 verschiedenen Geschwindigkeiten, Motor mit Sonderspannungen.

Les pétrins à fourche permettent d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées et dans des délais rapides.

Instrument idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont dotés d'un bac, arbre de transmission et fourche en acier inox AISI 304.

Système de transmission particulièrement silencieux grâce à la présence du motoréducteur à bain d'huile. Les pétrins peuvent être dotés d'un moteur monophasé ou triphasé. Sur demande: moteur triphasé à 2 vitesses, moteur avec voltages spéciaux.

Las amasadoras de horquilla permiten conseguir masas perfectamente amalgamadas en poco tiempo. Herramienta ideal

para los profesionales de la pizza, la pastelería y la panificación.

Las amasadoras de horquilla cuentan con artesa, eje de transmisión y horquilla de acero inoxidable AISI 304.

Sistema de transmisión particularmente silencioso gracias al motorreductor en baño de aceite.

Las amasadoras pueden equiparse con motor monofásico o trifásico.

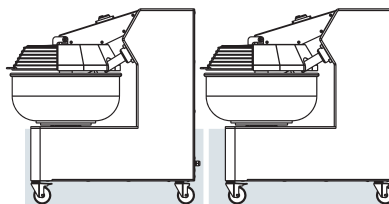
Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades y motor con voltagjes especiales.

Вилочные тестомесительные машины Prismafood позволяют получать хорошо замешанное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный инструмент для профессионалов в деле изготовления пиццы, кондитеров и хлебопеков, вилочные тестомесительные машины

оснащены баком, приводным валом и вилами из нержавеющей стали AISI 304.

Приводная система является особенно бесшумной благодаря наличию мотор-редуктора в масляной ванне.

Тестомесительные машины могут быть оснащены однофазным или трехфазным двигателем. По запросу: трехфазный двигатель с 2-мя скоростями, двигатель со специальным напряжением.


IMF 25
ITF 25
IMF 35
ITF 35

ITF

ITF

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	30,0	40,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg/h	75,0	105,0
> Bowl diametre > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diametre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	50,0	56,4
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10
		Hp	1,50	1,50
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	0,75-1,10	0,75-1,10
		Hp	1,00-1,50	1,00-1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	52,5	59,0
		D	90,0	93,0
		H	87,5	87,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	107,0	107,0
		D	107,0	107,0
		H	77,0	77,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	165,0	165,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	197,0	197,0

SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц

IMF
Single phase
 Monofase
 Einphasiger
 Monofasé
 Monofásica
 Однофазный

ITF
Three-phase
 Trifase
 Dreiphasiger
 Triphasé
 Trifásica
 Трёхфазный