

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FOX
FORKED KNEADING FOX SERIES | PETRIN A FOURCHE SERIE FOX



I IMPASTATRICE A FORCELLA CON VASCA FRENATA

L'impastatrice a forcella Serie FOX 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 IN ACCIAIO INOX
- FORCELLA IN ALLUMINIO ALIMENTARE
- TRASMISSIONE CON RIDUTTORE A VITE SENZA FINE E CINGHIA POLY-V
- FRENATURA ASSISTITA DELLA VASCA
- DISPONIBILE IN VERSIONE MANUALE O AUTOMATICA

F PETRIN A AXE OBLIQUE AVEC CUVE FREINEE

La pétrisseuse à fourche Modèle FOX 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

- CUVE EN ACIER INOXIDABLE
- OUTIL EN ALUMINIUM ALIMENTAIRE
- REDUTION PAR REDUCTEUR ET COURROIE POLY-V
- FREIN DE CUVE ASSISTE
- DISPONIBILE EN VERSION MANUEL OU AUTOMATIQUE

GB FORK MIXER WITH BRAKED BOWL

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- BOWL IN STAINLESS STEEL
- FORK MADE IN ALLUMINIUM FOR FOOD
- DRIVE BY GEARBOX AND POLY-V BELT
- ASSISTED BRAKE OF THE BOWL
- AVAILABLE MANUAL OR AUTOMATIC VERSION



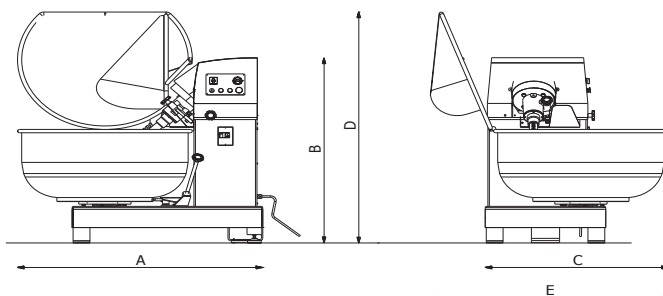
VERSIONE MANUALE
MANUAL VERSION
VERSION MANUEL



VERSIONE AUTOMATICA
AUTOMATIC VERSION
VERSION AUTOMATIQUE

DIMENSIONI

DIMENSION / DIMENSION



UTENSILE A FORCELLA SOLLEVABILE
FORK TOOL LIFTABLE
BRAS RELEVABLE

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Modello Model Modèle	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Capacità Farina Flour Capacity Capacité de farine kg	Capacità Coulage Coulage Capacity Capacité de coulage lt	Potenza Power Puissance kw	Volt Volt Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions mm					Peso Weight Poids kg
							A	B	C	D	E	
Versione Manuale Manual Version Version Manuel	FOX 80	80	50	30	3/4,5	400/50/3	1300	1320	940	1550	1270	460
	FOX 120	120	80	45	3/4,5	400/50/3	1400	1320	1020	1600	1350	480
	FOX 160	160	120	60	3/4,5	400/50/3	1500	1320	1100	1650	1430	500
Versione Automatica Automatic Version Version Automatique	FOX 80 A	80	50	30	3/4,5	400/50/3	1300	1320	940	1550	1270	460
	FOX 120 A	120	80	45	3/4,5	400/50/3	1400	1320	1020	1600	1350	480
	FOX 160 A	160	120	60	3/4,5	400/50/3	1500	1320	1100	1650	1430	500



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

