

Impastatrici a forcella con vasca libera

fork mixers with free bowl_pétrin à fourche cuve libre
amasadora de horquilla cuba libre



modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
VL300M	160	100	330	100	3.3/5.1	115x150x120h	525
VL300S	160	100	330	100	3.3/5.1	115x150x120h	525
VL300A	160	100	330	100	3.3/5.1	115x150x120h	525



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Utensile in alluminio, vasca e griglia di protezione in acciaio inox. Aluminium tool stainless steel bowl and protection grid. Machine en aluminium, cuve et grille de protection en acier inoxydable. Herramienta de aluminio, cuba y rejilla de protección de acero inoxidable.



Questa impastatrice è adatta per impasti medio/soffici tipo baguette ed altri tipi di pane tradizionali francesi. This mixer is suitable for medium/soft dough for baguettes and other types of traditional French bread. Ce pétrin est adapté pour des pâtes moyennes/moelleuses de type e et autres types de pain traditionnels français. Esta amasadora es apta para masas medianas/suaves tipo baguettes y otros tipos de pan franceses tradicionales.



Dotata di freno vasca per poter mantenere costante la velocità. Equipped with bowl locking system to keep the speed constant. Équipé d'un frein de cuve pour pouvoir maintenir une vitesse constante. Equipada con freno en la cuba para mantener constante la velocidad.



Impastatrice a forcella manuale. 2 velocità, no timer. Il tempo di impasto viene gestito manualmente dall'operatore, ciclo manuale. Manual fork mixer. 2 speeds, no timer. The mixing time is managed manually by the operator, manual cycle. Pétrisseur à fourche manuelle. 2 vitesses, aucun minuteur. La durée de pétrissage est gérée manuellement par l'opérateur, cycle manuel. Amasadora de horquilla manual. 2 velocidades, sin temporizador. El tiempo de amasado es gestionado manualmente por el operador, ciclo manual.



Impastatrice a forcella semiautomatica. 2 velocità, 1 timer. Il tempo di impasto nella velocità selezionata viene gestito da un solo timer, ciclo semiautomatico. Semi-automatic fork mixer. 2 speeds, 1 timer. The mixing time at the selected speed is managed by one single timer, semi-automatic cycle. Pétrisseur à fourche semi-automatique. 2 vitesses, un minuteur. La durée de pétrissage dans la vitesse sélectionnée est gérée par un seul minuteur, cycle semi-automatique. Amasadora de horquilla semiautomática. 2 velocidades, 1 temporizador. El tiempo de amasado en la velocidad seleccionada es gestionado por un solo temporizador, ciclo semiautomático.



Impastatrice a forcella automatica. 2 velocità, 2 timer. Ogni velocità è temporizzata da un timer. Il passaggio dalla prima alla seconda velocità è automatico, ciclo automatico. Automatic fork mixer. 2 speeds, 2 timers. Both speeds have their own timer. The switching from speed 1 to speed 2 occurs automatically, automatic cycle. Aluminium tool stainless steel bowl and protection grid. Manual fork mixer. 2 speeds, no timer. The mixing time is managed manually by the operator, manual cycle. Pétrisseur à fourche automatique. 2 vitesses, 2 minuteurs. Chaque vitesse est temporisée par un minuteur. Le passage de la 1re à la 2e vitesse est automatique, cycle automatique. Machine en aluminium, cuve et grille de protection en acier inoxydable. Amasadora de horquilla automática. 2 velocidades, 2 temporizadores. El tiempo de cada velocidad está controlado por un temporizador. El paso de la primera a la segunda velocidad es automático, ciclo automático. Herramienta de aluminio, cuba y rejilla de protección de acero inoxidable.

informazioni generali_general info_informations générales_información general

