

FORK 30



Ideale per pasta all'uovo
Ideal with egg knead



Timer
Timer

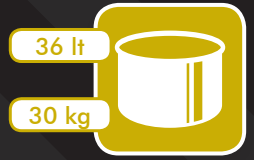






Doppia velocità
Double speed

3 Phase




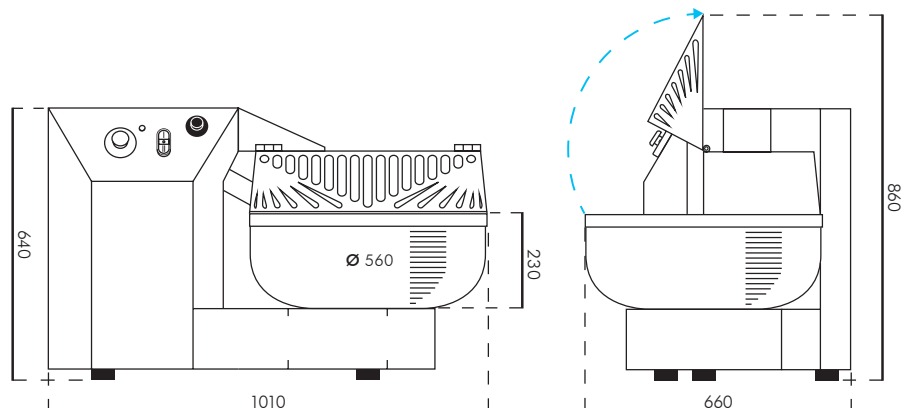
Supporto con ruote disponibile
Available stand with wheels

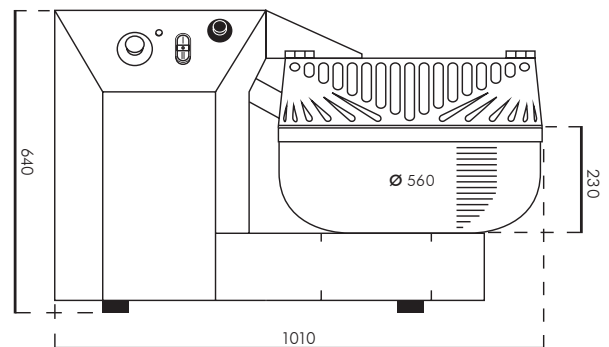
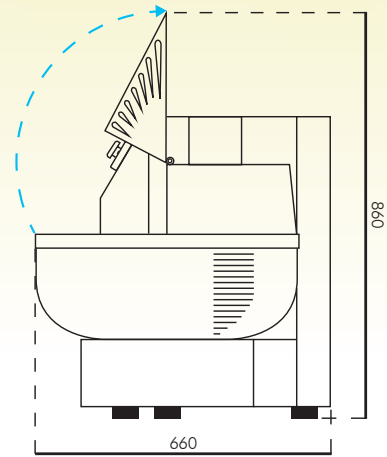
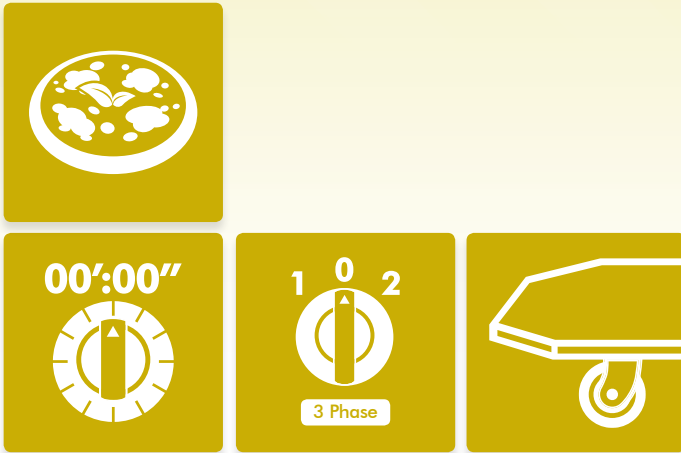


	DIMENSIONI INTERNE VASCA INTERNAL BOWL DIMENSIONS	
	Ø 530 x h.220 mm	
	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	
	36 lt	
	IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	
	l.1200 x p.800 x h.900 mm	
	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
	136 kg	182 kg

	IMPASTO MASSIMO MAX KNEADING
	30 kg (farina/ flour max 20 kg)
	IMPASTO MINIMO MIN KNEADING
	9 kg

	PASTA ALL'UOVO FRESH EGG PASTA
	9 kg > 30 kg





DIMENSIONI/Measures	
VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	l.1200 x p.800 x h.900 mm
DIMENSIONI INTERNE VASCA Internal bowl dimensions	Ø 530 x h.220 mm
CAPACITÀ VASCA Bowl capacity	36 lt
PESO NETTO Net weight	136 Kg
PESO LORDO Gross weight	182 Kg

CARATTERISTICHE/Details	
IDEALE PER PASTA ALL'UOVO Ideal for egg pasta	✓
TIMER Timer	✓
DOPPIA VELOCITÀ Double speed	✓
CAVALLETTO CON RUOTE DISPONIBILE Available stand with wheels	✓

CAPACITÀ DI IMPASTO/Kneading capacity

IMPASTO MASSIMO Max kneading	30 kg (farina/ flour max 20 kg)	
IMPASTO MINIMO Max kneading	9 kg	
PASTA ALL'UOVO Fresh egg pasta	9-30 kg	
VELOCITÀ FORCELLA Fork speed	UNA VELOCITÀ One speed	21 RPM
	DUE VELOCITÀ Two speeds	21-38 RPM
VELOCITÀ VASCA Bowl speed	UNA VELOCITÀ One speed	4 RPM
	DUE VELOCITÀ Two speeds	4-7 RPM

IMPIANTO ELETTRICO/Electric system

ALIMENTAZIONE Electrical supply	400V 3P+T/50 Hz	
	230V 3P+T/50 Hz	
	230V P+N+T/50 Hz	
POTENZA Power consumption	UNA VELOCITÀ One speed	750 W
	DUE VELOCITÀ Two speeds	750-1100 W