

DEMETRA PIZZA & DEMETRA PANE BREAD/PAN

Impastatrici a forcella • Fork kneading machines • Pétrins à fourche • Amasadoras de horquillas

Macchine particolarmente indicate per pizzerie, pasticcerie e panifici. Consentono di amalgamare omogeneamente ed in breve tempo piccoli e grandi volumi d'impasto di svariati tipi, anche quelli più duri.



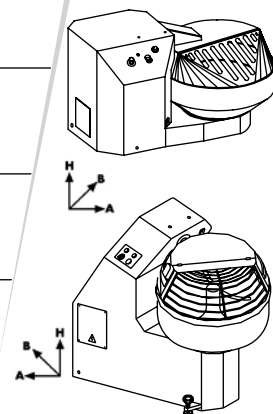
GB These machines are ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries. They allow to mix homogeneously and in short times small and big quantities of various kinds of dough, even the hardest ones.

F Machines très idéales pour « pizzerias », pâtisseries et boulangeries. Elles permettent de bien amalgamer de petites et grandes quantités de n'importe quel type de pâte (même les plus dures) dans peu de temps.

E Máquinas particularmente indicadas para pizzerias, pastelerías y panificadoras. Permiten amalgamar homogéneamente y en breve tiempo pequeños y grandes volúmenes de pasta de diferentes tipos, aun aquellos más duros.



MODELLO MODEL MODELO	DIM. EXT AxBxH cm	DIM. VASCA BOWL DIM. DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VELOCITÀ SPEEDS VITESSE VELOCIDADES	PESO WEIGHT POIDS PESO Kg	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA Kw	Q.TÀ IMPASTO MAX MAX MIXTURE / QUANTITÉ DE PÂTE MAXI / CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA	Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) Q.TÉ DE FARINE MAXI (q.té d'eau mini 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (agua 50% como minimo)
DEMETRA PIZZA 30	64x100x65	Ø 53x23 (35 l)	1	95	0,75	Kg 30	Kg 20
DEMETRA PIZZA 30S	64x100x65	Ø 53x23 (35 l)	2	95	1,1	Kg 30	Kg 20
DEMETRA PANE 35	65x110x135	Ø 57x22 (52 l)	2	240	2	Kg 35	Kg 20
DEMETRA PANE 60	70x120x140	Ø 63x23 (65 l)	2	260	2	Kg 60	Kg 36





Demetra
Pane/bread/pan



Demetra
Pizza

CARATTERISTICHE TECNICHE:

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

■ La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

GB La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

F La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

E La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

■ La struttura delle macchine è in acciaio verniciato, con vasca, utensile a forcella e coperchio interamente in inox.

GB The carrying structure of the machines is in painted steel. Bowl, fork and dough-cover are made of stainless steel.

F Structure en acier inox vernissé; la cuve, l'outil à fourches et le couvercle sont complètement en inox.

E La estructura de las máquinas es en acero barnizado, con recipiente, brazo a horquilla y tapa enteramente en inox.

■ La rotazione contemporanea e opposta dell'utensile e della vasca permettono di raccogliere perfettamente la miscela in lavorazione.

GB La rotazione contemporanea e opposta dell'utensile e della vasca permettono di raccogliere perfettamente la miscela in lavorazione.

F La rotazione contemporanea e opposta dell'utensile e della vasca permettono di raccogliere perfettamente la miscela in lavorazione.

E La rotazione contemporanea e opposta dell'utensile e della vasca permettono di raccogliere perfettamente la miscela in lavorazione.

■ Il movimento dell'utensile a forcella gira su cuscinetti a sfera.

GB The movement of the tool (fork) is performed by means of ball bearings.

F Le mouvement de l'outil à fourche tourne sur des coussinets à bille.

E El movimiento del brazo a horquilla gira sobre cojinetes a esfera.

VOLTAGGIO STANDARD: 400Vac 3 50Hz

VOLTAGE STANDARD / VOLTAJE STANDARD