

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXER
AMASADORA A ESPIRAL

MASTER MIX

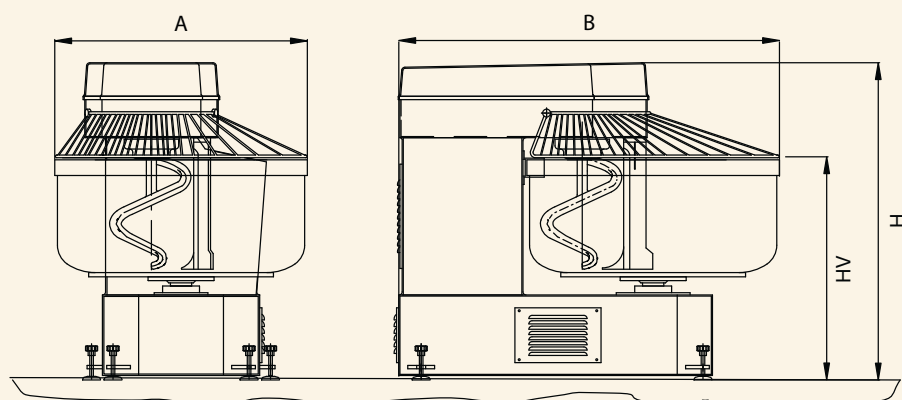


LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

impastatrice A VASCA FISSA "FB"

Con oltre 15 anni di successi l'impastatrice a spirale FB si distingue per le seguenti caratteristiche:

- L'ampia gamma composta di 7 modelli copre le capacità da 80 fino a 300 kg d'impasto.
- Tempi rapidi, omogeneità e ossigenazione dell'impasto sono garantiti dall'utilizzo di motori a 2 velocità sia per l'utensile che per la vasca.
- Il pannello di controllo di tipo elettromeccanico ha 2 temporizzatori a display digitali per il controllo del tempo d'impasto. Oltre ai normali comandi, è dotato di un selettore per l'esclusione dell'alta velocità e di un pulsante per la rotazione manuale della vasca.
- Trasmissioni silenziose e potenti.
- Inversione del senso di rotazione della vasca in bassa velocità.
- La vasca posta in posizione laterale, rispetto all'utensile, facilita lo scarico del prodotto.
- Vasca, para pasta, utensile, barra e protezione antinfortunistica in acciaio inossidabile.
- A richiesta per impasti particolarmente tenaci può essere fornita una versione con motori potenziati AD.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTICAS TECNICAS

MODELLO	Farina	Impasto	Volumen Vasca		Acqua Min.	Giri Spirale	Giri Vasca	Potenza	Peso	Dimensioni			
MODEL	Flour	Dough	Bowl Volume		Min. Water	Spiral Rev.	Bowl Rev.	Power	Weight	Dimensions			
MODELO	Harina	Masa	Volumen Artesa		Agua Min.	Rev. Espiral	Rev. Artesa	Potencia	Peso	Dimensiones			
	Kg	Kg	Lt.		%	Rpm	Rpm	Kw	Kg	cm			
		Min. Max.								A	B	H	HV
Versione standard - Standard version - Versión standard													
80/A	50	6 80	132		55%	100 / 200	10 / 20	4,6	390	74	110	123	83
100/A	65	8 100	156		55%	100 / 200	10 / 20	5,7	420	74	110	123	89
130/A	80	12 130	200		55%	100 / 200	10 / 20	7,7	580	85	139	132	89
160/A	100	15 160	258		55%	100 / 200	10 / 20	8,5	690	95	154	140	89
200/A	125	17 200	290		55%	100 / 200	10 / 20	8,5	700	95	154	140	92
250/A	150	22 250	320		55%	100 / 200	10 / 20	9,7	800	105	163	140	92
300/A	180	27 300	420		55%	100 / 200	10 / 20	12,5	850	110	170	140	97
Versione rinforzata - Reinforced version - Versión reforzada													
80/AD	50	6 80	132		45%	100 / 200	10 / 20	5,7	390	74	110	123	83
100/AD	65	8 100	156		45%	100 / 200	10 / 20	6,4	420	74	110	123	89
130/AD	80	12 130	200		45%	100 / 200	10 / 20	8,5	580	85	139	132	89
160/AD	100	15 160	258		45%	100 / 200	10 / 20	12,5	690	95	154	140	89
200/AD	125	17 200	290		45%	100 / 200	10 / 20	12,5	700	95	154	140	92
250/AD	150	22 250	320		45%	100 / 200	10 / 20	17,2	800	105	163	140	92
300/AD	180	27 300	420		45%	100 / 200	10 / 20	17,2	850	110	170	140	97

FB



[ENG] SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL "FB"

After 15 years of successful results worldwide the spiral mixer "FB" is always considered a prominent machine for the following features:

- The wide range includes 7 models having a dough capacity from 80 up to 300 Kg.
- Two motors at double speed driving the spiral arm and the bowl, allow to obtain an homogeneous and well oxygenated product.
- Electromechanic control panel with dual digit timers, cut of high speed and bowl jog.
- Bowl turning on reverse (at low speed).
- Powered and silent transmissions.
- Bowl positioned off-side in respect of the breaker bar and of the mixing tool thus facilitating the extraction of the dough.
- All parts in contact with dough as: bowl splash protection of back of it, breaker bar, mixing tool and safety grid are all in stainless steel.
- Overpowered version for stiff dough is available on request AD.

[ESP] AMASADORA DE ESPIRAL CON ARTESA FIJA "FB"

Con más de 15 años de éxito la amasadora de espiral "FB" se distingue por las siguientes características:

- La amplia gama está compuesta de 7 modelos que cubren desde los 80 kg de capacidad mínima hasta los 300 kg de capacidad máxima de masa.
- Tiempos rápidos, homogeneidad y una buena oxigenación del amasado son garantizados por el utilizo de motores a 2 velocidades tanto para el gancho espiral como para la artesa.
- El panel de control de tipo electromecánico tiene 2 relojes a displays digitales para el control del tiempo de amasado. Además de las normales funciones, viene equipado con un selector para la exclusión de la alta velocidad y del botón para la rotación manual de la artesa.
- Trasmisiones silenciosas y potentes.
- Inversión del sentido de rotación de la artesa en baja velocidad.
- La artesa colocada en posición lateral, respecto al gancho espiral, facilita el vaciado del producto.
- Artesa, para masa, gancho espiral, barra y protección antinfortunistica en acero inoxidable.
- A solicitud para amasados particularmente tenaces puede ser equipada con motores potenciados AD.