



Impastatrice a forcella autoribaltante



Self-tilting fork mixer



Pétrin basculant à fourche

mod. PRISMA/ARCA



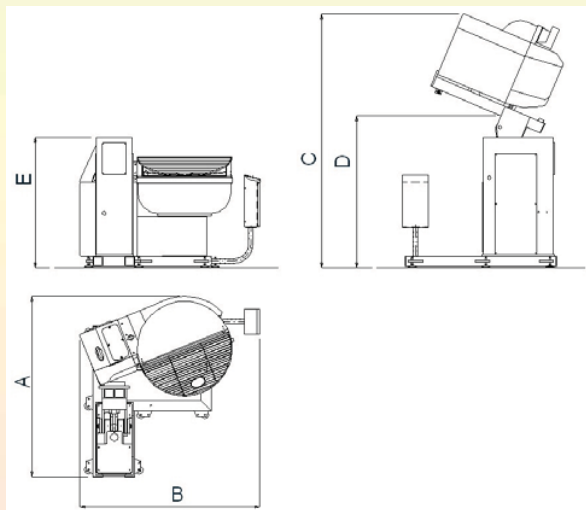
Macchina composta da impastatrice a forcella mod. ARCA e da un dispositivo di ribaltamento mod. PRISMA per scaricare l'impasto su un tavolo o su tramoggia, ad es. di una spezzatrice, disposti a sinistra della macchina stessa. L'impastatrice a forcella è disponibile in una gamma di capacità di impasto che va da 140 kg a 250 kg. Struttura in lamiera d'acciaio di grosso spessore. Utensile ad elevata resistenza. Vasca in acciaio inox. Due velocità di rotazione dell'utensile con passaggio dalla 1ª alla 2ª velocità manuale tramite selettore. Possibilità, di far ruotare ad impulsi sia la vasca che l'utensile, quando la vasca è in posizione di ribaltamento, per favorire la fuoriuscita della pasta. In fase d'ordine deve essere specificata la versione (scarico su tavolo o su tramoggia) nonché l'altezza alla quale si desidera venga scaricato l'impasto.

This machine is composed by the ARCA fork mixer and a PRISMA hydraulic tilting device for the pouring of dough onto a table or into an hopper - of a divider, for example - placed on the left hand side of the machine. The fork mixer is available in a wide range of mixing capacities, from 140 to 250 Kg. Thick steel sheet structure High resistance tool. Stainless steel bowl. Two speeds tool rotation with manual change from 1st to 2nd speed by mean of a selector. Both the bowl and the spiral can be rotated through impulse activation when the bowl is in tilting position, to facilitate the pouring of the dough. The version required must be specified on order (dough unloading onto table or into hopper) as well as pouring height and side.

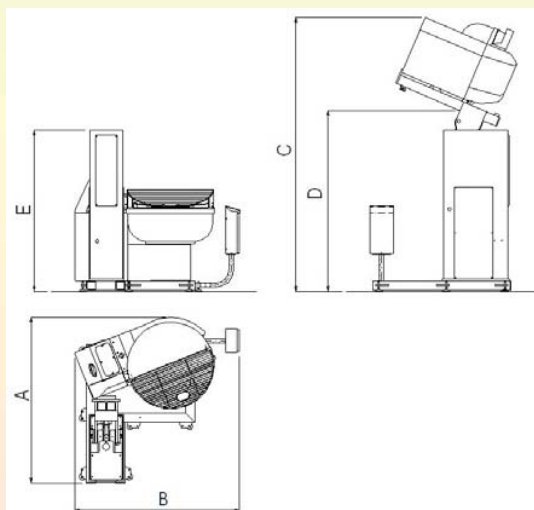
Machine composée d'un pétrin à fourche mod. ARCA et d'un basculeur hydraulique mod. PRISMA pour décharger la pâte sur un plan ou une trémie, par ex. d'une peseuse, situés à gauche de la machine. Le pétrin à fourche est disponible en une vaste gamme de capacité de pâte, qui va de 140 à 250 kg. Structure en tôle d'acier très épaisse. Outil à haute résistance. Cuve en acier inox. Deux vitesses de rotation de l'outil avec le passage manuel de 1^{ère} à 2^{ème} vitesse par sélecteur. Possibilité de faire tourner par impulsions aussi bien la cuve que la spirale, quand la cuve est en position de basculement, afin de permettre la sortie complète de la pâte. Il faut préciser, en phase de commande, la version (décharge sur plan ou dans trémie) ainsi que la hauteur à laquelle on veut que la pâte soit déchargée.

DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Mod.	Potenza impastatrice Mixer power Puissance pétrin kW	Potenza sollevatore Lifter power Puissance élévateur kW	Volume vasca Bowl volume Volume cuve lt	Capacità max. impasto Max. dough capacity Capacité max. pâte kg	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Massa con imballo Mass with packing Masse avec emballage kg	Dimensioni con imballo Packing dimensions Dimensions avec emballage (LPH) mm
PRISMA-ARCA 140 B	2.06 / 3.68	0.75	180	140	915	1015	2050 x 2050 x 1600
PRISMA-ARCA 200 B	2.58 / 4.78	0.75	220	200	953	1053	2050 x 2050 x 1600
PRISMA-ARCA 250 B	2.58 / 4.78	0.75	325	250	963	1063	2050 x 2050 x 1600
PRISMA-ARCA 140 S	2.06 / 3.68	0.75	180	140	1135	1215	2050 x 2050 x 2000
PRISMA-ARCA 200 S	2.58 / 4.78	0.75	220	200	1173	1253	2050 x 2050 x 2000
PRISMA-ARCA 250 S	2.58 / 4.78	0.75	325	250	1190	1270	2050 x 2050 x 2000



Versione scarico su tavolo - Pouring onto table - Version vidage sur plan



Versione scarico su tramoggia - Pouring into hopper - Version vidage dans trémie

Mod.	Versione scarico su tavolo - Pouring onto table Version vidage sur plan (PRISMA B)					Versione scarico su tramoggia - Pouring into hopper Version vidage dans trémie (PRISMA S)				
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
PRISMA 140	1770	1745	2355	1336	1125	1770	1745	2955	1936	1720
PRISMA 200	1800	1780	2355	1280	1125	1800	1780	2955	1880	1720
PRISMA 250	1825	1800	2355	1265	1125	1825	1800	2955	1865	1720

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi. The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice. La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



FOOD MAKERS BAKERY EQUIPMENT.
16019 Adelante Street
Irwindale, CA 91702-3255
Visit our website at : www.fmebakery.com