

FC 35-40

AUREA
advanced food preparation equipment

Fork Mixer

53 Liters

Impastatrice a Forcella

L'impastatrice a FORCELLA **AUREA**, Vi sorprenderà sotto molti aspetti. La nuova linea pulita e moderna mantiene la promessa di una macchina robusta costruita in lamiera d'acciaio di grosso spessore, silenziosa per la raffinata meccanica in bagno d'olio, offrendo una garanzia di durata nel tempo. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 304, mentre le parti di comando rispettano le normative vigenti per una grande sicurezza dell'operatore. Grande completezza anche negli accessori di serie per la categoria, dalle ruote per lo spostamento della Macchina alle due velocità con la possibilità di avere in optional i due timer e poter quindi lavorare in ciclo automatico. Usando questa impastatrice nel Vostro laboratorio avrete il piacere di mantenere con gli impasti più difficili una grande rapidità e la resa di una macchina di grande tradizione.



OEM Ali S.p.A. _ Viale Lombardia 33 _ 46012 Bozzolo (MN) ITALY _ T +39 0376 910511 _ F +39 0376 920754 _ info@oemali.com

AUREA

FC 35-40

Capacità impasto
Capacity finished
Pettrissage capacité
Kg

35 ÷ 40

Capacità farina
Flour capacity
Farine capacité
Kg

21

Volume vasca
Bowl capacity
Cuve capacité
Lt

53

Vasca
Bowl
Cuve
ø cm. / RPM 1 - 2

57 / 6,5 - 10

Utensili
Tools
Outils
RPM 1 - 2

38 - 58

AUREA
advanced food preparation equipment

Fork Mixer

53 Liters

Impastatrice a Forcella

DATI TECNICI · TECHNICAL DATA · DONNÉES TECHNIQUES · TECHNISCHE DATEN · DATOS TECNICOS

DIMENSIONI ESTERNE - cm L x P x H

· OUTSIDE DIMENSIONS
· DIMENSIONS EXTERIEURES
· AUBENMASSE · MEDIDAS EXTERNAS

62 x 105 x 108

PESO NETTO - Kg.

· NET WEIGHT · POIDS NET
· NETTOGEWICHT · PESO NETO

180

POTENZA - Kw / Volt / A

· POWER · PUISSANCE · LEISTUNG · POTENCIA

0,95 ÷ 1,3 / 400 ~ 3 / 3,33

CAPACITÀ - Kg.

· CAPACITY · CAPACITÉ
· FASSUNGSWERMÖGEN · CAPACIDAD

35/40

Many features of the **AUREA's** FORK MIXER will surprise you. The modern clean line reinforces its robust structure made of thick sheet steel, its sophisticated oil bath lubrication ensures quiet operation and guarantees a long life. All parts that come into contact with the product are made from AISI 304 stainless steel and the controls comply with the highest safety standards. A complete range of standard accessories for the category are installed including wheels to facilitate moving the machine and two operating speeds, as well as the optional extra two timers to permit automatic operation. This reliable mixer would be an asset to your kitchen as it kneads even the stiffest doughs quickly and efficiently.

*Le pétrin à FOURCHE **AUREA** vous surprendra sous de nombreux aspects. La nouvelle ligne propre et moderne maintient la promesse d'une machine robuste construite en tôle d'acier de grosse épaisseur, silencieuse, grâce à la mécanique raffinée en bain d'huile, qui offre une garantie de longue durée. Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 304 alors que les pièces de commande sont conformes aux législations en vigueur afin de garantir une sécurité optimale à l'opérateur. La gamme des accessoires fournis en série est elle aussi très très complète, depuis les roues pour le déplacement de la machine jusqu'aux deux vitesses avec la possibilité d'avoir en option les deux minuteurs pour pouvoir travailler en cycle automatique. Grâce à l'utilisation de ce pétrin dans votre laboratoire vous aurez le plaisir de travailler les pâtes les plus difficiles avec une grande rapidité et vous pourrez jouir de la productivité d'une machine de grande tradition.*

La amasadora de HORQUILLA **AUREA** les sorprenderá bajo muchos aspectos. Su nueva línea limpia y moderna mantiene la promesa de una máquina robusta fabricada en chapa de acero de gran espesor, silenciosa gracias a la refinada mecánica en baño de aceite y con la garantía de duración en el tiempo. Todas las partes en contacto con el producto están realizadas en acero inoxidable AISI 304, mientras que las partes de mando cumplen las normativas vigentes para asegurar al operador completa seguridad. Asimismo, gran surtido de accesorios de serie para la categoría, desde las ruedas para desplazar la máquina, hasta las dos velocidades y la posibilidad de disponer de dos temporizadores como opcionales, pudiendo así trabajar con ciclo automático. Con esta amasadora en su taller, se complacerán de la gran rapidez conseguida con la masas más difíciles y además, del rendimiento de esta máquina de gran tradición.

IT I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. OEM-ALI S.p.A si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. UK The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM-ALI S.p.A reserves the right to make technical changes at any moment. FR Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. OEM-ALI S.p.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. DE Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma OEM-ALI S.p.A. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. ES Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. OEM-ALI S.p.A. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



AUREA

OEM Ali S.p.A. _ Viale Lombardia 33 _ 46012 Bozzolo (MN) ITALY _ T +39 0376 910511 _ F +39 0376 920754 _ info@oemali.com