

DEMETRA PIZZA & DEMETRA PANE BREAD/PAN

COMIDA

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.

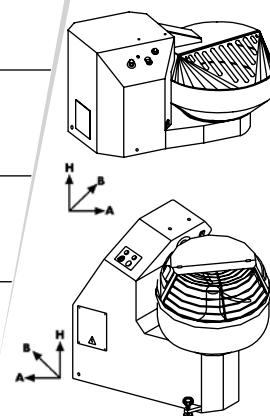
GB These machines are ideal for pizzerias, pastry shops and bakeries. They allow to mix homogeneously and in short times small and big quantities of various kinds of dough, even the hardest ones.

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 pizzerías, 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 The smooth rotation of the forked tool allows for perfect oxygenation of the dough and without heating it, thus making the final product more crumbly.
- F La délicate rotation de l'ustensile à fourche permet une excellente oxygénation de la pâte sans la réchauffer, et rend donc le produit fini plus friable.
- E La delicada rotación de la horquilla produce una óptima oxigenación de la masa y no la calienta; el producto final resulta más friable.

■ 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 fourche 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 The simultaneous and reverse rotation of the tool and the bowl allows to bring together all the dough for a perfect mixing.
- F La rotation simultanée et opposée de l'ustensile et de la cuve permet de recueillir parfaitement le mélange durant le pétrissage.
- E La rotación contemporánea y opuesta del utensilio y del recipiente permiten recoger perfectamente la mezcla durante la elaboración.

■ 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