



# FOR E MULTISPEED



**160  
240  
320**

**IMPASTATRICE  
INDUSTRIALE A  
FORCELLA CON  
VASCA ESTRAIBILE**

**Affidabile con ridotta  
manutenzione**

**Variazione continua  
della velocità**

**Alta qualità  
d'impasto**

**Alte performance di  
produttività**

Con la FOR E la MIXER propone una impastatrice a forcella dalla meccanica eccellente, con soluzioni innovative, particolarmente adatta per lavorazioni a ciclo continuo.

## **LA QUALITÀ D'IMPASTO**

Il contenuto concreto della macchina, frutto di quasi trenta anni di esperienza degli uomini Mixer, è la sua capacità di dare ottimi risultati nella realizzazione di gran parte delle tipologie di impasto: dalle tipologie di pane tradizionali di tipo francese alla pizza, dalle produzioni di pasticceria lievitata alle preparazioni speciali.

A richiesta, la macchina può essere tarata per utilizzi particolarmente intensivi, per produzioni di impasti molto tenaci.

## **CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ**

Sulla FOR E viene installato di serie il variatore continuo di velocità vasca (INVERTER) che permette di stabilire per ciascuna delle tre fasi previste il tempo e la velocità di rotazione della vasca che viene associata a una delle due velocità della forcella. Si tratta quindi di un dispositivo che mette a disposizione un notevole numero di combinazioni tra le quali scegliere quelle più adatte al tipo di impasto da realizzare e che permette di ottenere il tradizionale effetto di frenatura della vasca.

## **INNOVATIVO SISTEMA DI TRASMISSIONE DEL MOTO ALLA VASCA: ELIMINAZIONE DEL RIDUTTORE**

Dall'analisi dei punti critici della produzione Mixer lo sviluppo di un nuovo sistema di trasmissione del moto alla vasca, più elastico.

Sostituzione di un componente rigido e sollecitato, il riduttore, con componenti più elastiche, cinghie e ruote, per ottenere un insieme più affidabile.

Una serie di soluzioni in grado di ridurre drasticamente gli interventi di manutenzione: la macchina si propone quindi come ideale per le produzioni artigianali e industriali a ciclo continuo.

## **UNA SOLUZIONE EFFICACE: LE RUOTE DI TRASMISSIONE MOTO VASCA BASCULANTI**

Il dispositivo caratteristico della produzione Mixer che permette la massima aderenza delle ruote alla vasca indipendentemente dal loro grado di usura.

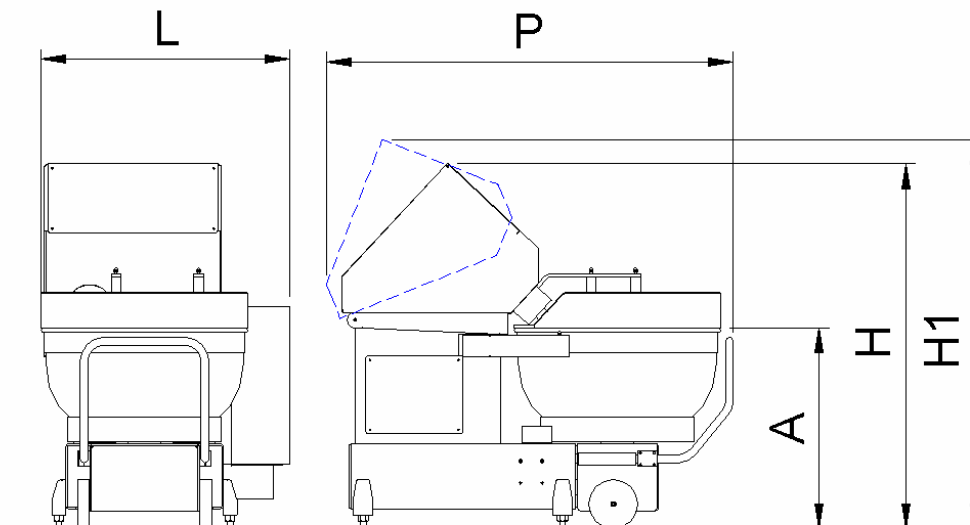




# FOR.E MULTISPEED

## IMPASTATRICE A FORCELLA A VASCA ESTRAIBILE

### CARATTERISTICHE TECNICHE



Modello		FOR.E 160 MULTISPEED	FOR.E 240 MULTISPEED	FOR.E 320 MULTISPEED
Capacità pasta (min./max) *	Kg	35/160	50/240	60/320
Capacità farina (min./max) *	Kg	22/110	32/150	38/200
Capacità acqua (min./max) *	Lt	10/70	18/90	22/120
Volume vasca	Lt	330	440	550
% acqua/farina minima	%	50	50	50
Giri forcella 1° velocità (50/60hz)	rpm	49	49	49
Giri forcella 2° velocità (50/60hz)	rpm	72	72	72
Giri vasca 1° velocità (min./max)	rpm	2 / 6	2 / 6	2 / 6
Giri vasca 2° velocità (min./max)	rpm	3 / 9	3 / 9	3 / 9
Potenza motori 1° velocità	kw	8,5	10,2	11,0
Potenza motori 2° velocità	kw	11,5	13,7	14,8
Corrente assorbita V. 230	A	41	47	51
Corrente assorbita V. 400	A	24	28	30
Altezza bordo vasca	A mm	1000	1010	1060
Profondità totale	P mm	2100	2250	2470
Larghezza totale	L mm	1300	1350	1410
Altezza totale	H mm	1850	1850	2000
Altezza totale con macchina aperta	H1 mm	1970	1970	2150
Peso netto	kg	1580	1760	2100

**\*: capacità determinata in considerazione di % liquido/farina pari a 60**

#### DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Vasca e riparo antinfortunistico in acciaio inox AISI 304	Controllo elettronico (inverter) della velocità vasca con impostazione da pannello comandi
Forcella in acciaio inox AISI 431	Motore forcella a due velocità
Trasmissione del moto alla forcella con pulegge e cinghie dentate, alla vasca con due ruote di frizione	Tre temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico o manuale di fase
Salita/discesa testata e sgancio/aggancio carrello mediante cilindri oleodinamici	Pulsante discesa testata macchina/aggancio carrello a uomo presente
Struttura in acciaio verniciato grigio RAL 9007	Pulsante salita testata macchina/sgancio carrello a uomo presente
Rulli reggi flessione vasca	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Carrello con vasca su ruote	Quattro metri di cavo con spina CEE
Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Riparo chiuso antipolvere	Imballo pallet con nylon

#### ACCESSORI A PAGAMENTO

Struttura in acciaio inox	Sistema di oliatura vasca gestita dal computer
Carrello porta vasca supplementare	Comandi a sinistra
Computer programmabile per impostazione fasi delle ricette	Bocchetta carico acqua
Misuratore di energia assorbita	Bocchetta carico farina
Apertura automatica fine ciclo	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Vaschette introduzione micro ingredienti gestite dal computer	Imballo gabbia legno
Raschiatore vasca	