

pietrobeto

**BUILT
AROUND
DOUGH**
pietrobeto



Vittoria

Impastatrice a forcella *Fork mixer*

Via V. Veneto, 43 - 36035 Marano Vicentino - Vicenza (IT)

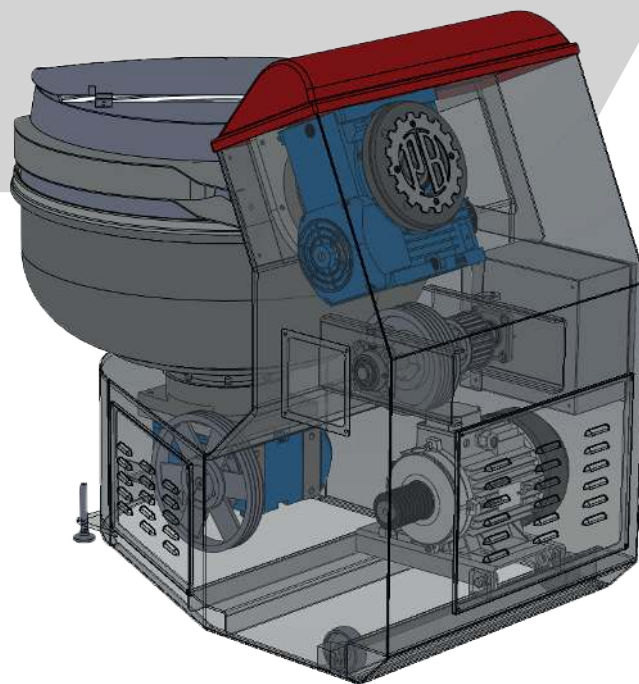
Tel. +39 0445 696100

Fax. +39 0445 696199

info@pietrobeto.com

pietrobeto.com

Vittoria DATI TECNICI



Velocità	Potenza	Vasca
utensile 20/30 RPM vasca 4,5/7 RPM	potenza motore 3,3/4,4 kW	capacità 210 lt
Dimensioni		Peso
altezza 1300 mm	profondità 1440 mm	larghezza 990 mm
		700 Kg

La VITTORIA è la macchina ideale per impasti duri con poca idratazione e con minimo riscaldamento della pasta.

- Vasca , forcella e raschiatore in acciaio inox (figura 1)
- Utensile e vasca con riduttori in ghisa ad ingranaggi in bagno d'olio (figura 2)
- Protezione antinfortunistica a copertura totale.
- Macchina provvista di ruote e piedini di livellamento.

VITTORIA is a fork mixer suitable for hard dough with low hydration and dough heating.

- Bowl ,fork tool and scraper are in stainless steel (picture 1)
- Fork tool and bowl with die casting motor-gears in oil bath (picture 2)
- Fully safety protection cover
- The fork mixer is equipped with wheels and adjustable feet.



1



2

Impastatrice a forcella *Fork mixer*