

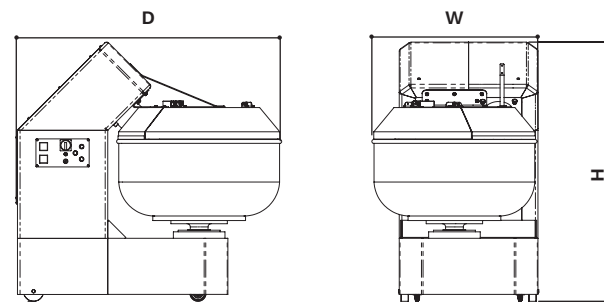
Fork mixer

Impastatrice a forcella



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan



caratteristiche generali • general characteristics

- Structure made of thick sheet steel
- Spheroidal cast iron gears immersed in an oil bath
- Food zone made 100% in AISI 304 stainless steel
- Two electric motors
- Two speeds (tool/bowl)
- Minimum guaranteed mix: about 10% of the maximum capacity
- Two electronic timers (ON REQUEST)
- With wheels (ON REQUEST)
- Stainless steel scraper (ON REQUEST)
- Stainless steel machine (ON REQUEST)

- Carpenteria in lamiera d'acciaio di grosso spessore
- Ingranaggi in ghisa sferoidale immersi in bagno d'olio
- Area di impasto costruita interamente in acciaio inox AISI 304
- Due motori elettrici
- Due velocità (utensile/vasca)
- Minimo impasto garantito: 10% circa della capacità massima
- Due timer elettronici (SU RICHIESTA)
- Montata su ruote (SU RICHIESTA)
- Raschiatore inox (SU RICHIESTA)
- Macchina inox (SU RICHIESTA)

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



descrizione • description

VL 40 and VL 80:

Ideal mixer for artisan bakery and pizzeria workshops, with a dough capacity of 40 kg or in the version with a dough capacity of 80 kg. It is equipped with a fixed stainless steel bowl, transmissions with double gearbox in oil bath for bowl movement and tool movement and wheels as standard. Among the options we have the stainless steel scraper and two digital timers on the 80 kg model.

Impastatrice ideale per laboratori artigianali di panificio e pizzeria, con una capacità di impasto di kg 40 oppure nella versione con capacità di impasto di kg 80. È dotata di una vasca fissa in acciaio inox, trasmissioni con doppio moto-riduttore a bagno d'olio per movimento vasca e movimento utensile e ruote di serie. Tra gli optional abbiamo il raschiatore inox e due timer digitali sul modello kg 80.

VL 160 and VL 200:

Ideal mixer for medium to large bakery, pizzeria and fresh pasta laboratories. Conceived and built in thick carpentry and highly reliable mechanical transmissions. The two versions have a maximum mixing capacity of 160 kg and 200 kg. Both versions are equipped with transmission with gearmotor in oil bath for both the movement of the fork tool and the bowl. Machine movement wheels are standard. Among the options we have the stainless steel scraper and two digital timers from 0 to 99 minutes, with memory.

Impastatrice ideale per laboratori medio grandi di panificazione, pizzeria e pasta fresca. Concepita e costruita in carpenteria di grosso spessore e con trasmissioni meccaniche di grande affidabilità. Le due versioni hanno capacità massima di impasto di kg.160 e kg.200. Entrambe le versioni sono dotate di trasmissione con motoriduttore in bagno olio sia per il movimentazione della vasca. Le ruote movimento macchina sono di serie. Tra gli optional abbiamo il raschiatore inox e due timer digitali da 0 a 99 minuti, con memoria.

As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

MODEL	capacity finished Kg	flour capacity Kg	bowl capacity lt	bowl diameter cm	bowl RPM	tool RPM	standard power supply	power consumption kW	machine dimension cm	machine weight Kg
VL40	40	25	53	57	6/10	38/58	3Ph/50-60Hz	2.5	W62_D105(H108)	180
VL80	80	50	120	76	4/6	24/36	3Ph/50-60Hz	4.5	W80_D135(H122)	365
VL160	160	100	300	105	4/6	24/36	3Ph/50-60Hz	5.5	W105_D168(H165)	705
VL200	200	125	345	105	4/6	24/36	3Ph/50-60Hz	5.75	W105_D168(H165)	755

