



# FBL Standard

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

1/1 versione 00 maggio 2015



conforme  
alla norma  
EN 453  
rev.2015

## Impastatrice a forcella "francese" a vasca fissa

Macchina particolarmente indicata per la lavorazione di impasti ad elevata idratazione (tipo baguettes)

La geometria particolare del braccio impastatore a 2 velocità di rotazione in armonia col profilo della vasca, assicura una lavorazione di qualità che rispetta le principali fasi di panificazione.

La pulizia generale della macchina è favorita dalla struttura rialzata mediante piedini d'appoggio.

### Caratteristiche standard

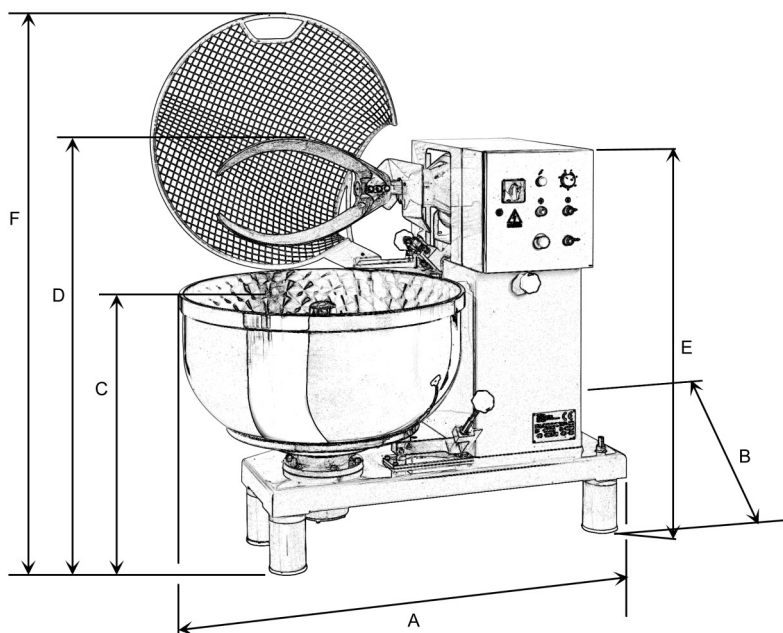
- 1 contaminuti.
- Struttura in carpenteria verniciata con polveri epossidiche montata su 4 piedi in acciaio inox.
- Forcella a sezione triangolare a due rami e un senso di rotazione, rialzabile con sblocco manuale.
- Due velocità di impasto.
- Vasca in acciaio inox libera, con freno manuale.
- Lid: coperchio vasca in materiale plastico trasparente adatto al contatto alimentare in conformità alle più restrittive norme igieniche e sicurezza.
- Circuito elettrico in bassa tensione a 24 Volt.
- Struttura facilmente smontabile nei casi di difficile accesso al laboratorio.
- Alimentazione elettrica: V.400/3/50 Hz (tensioni diverse a richiesta).

### MODELLI

### Descrizione

**FBL 230  
Standard**

**Capacità pasta 59-120 kg - Capacità farina 37-75 kg**  
Diametro interno della vasca mm.900



**Capacità**

Modello	Farina * (kg)	Pasta * (kg)	Totale (lt)
FBL 230 Standard	37 - 75 kg	59 - 120 kg	230 l

(\*) Valori indicativi

**Dati tecnici**

Modello	Potenza spirale 1ª / 2ª velocità (kw)	Diametro interno vasca (mm)	Peso netto (kg)	1ª / 2ª velocità spirale 50 Hz (giri/minuto)
FBL 230 Standard	3.7 - 5.5	900	540	46.5 - 71

Modello	Dimensioni (mm)				
	A	B	C	D	E
FBL 230	1465	1095	840	1310	1300