



Impastatrice a forcella Serie Grizzly Fork dough mixer



L'impastatrice a forcella Grizzly amalgama qualsiasi tipo di impasto, riducendone il riscaldamento.

Questa tipologia di impastatrice è disponibile in vari modelli, ognuno dei quali è in grado di supportare varie capacità d'impasto.

Le caratteristiche principali che caratterizzano la nostra Grizzly:

- Struttura maggiorata in acciaio di grosso spessore, verniciata a forno e completa di solide ruote in vulkollan;
- Comandi elettromeccanici posizionati frontalmente;
- Vasca, riparo ed utensile a forcella in acciaio inox;
- Guarnizione guida vasca in polietilene alimentare;
- Motore a due velocità supportato da moto riduttore in bagno d'olio;
- Dotata di un temporizzatore (*Su richiesta (optional) è possibile avere il secondo timer programmabile con passaggio automatico dalla prima alla seconda velocità);
- Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca.

Tutte le parti di comando rispettano le normative vigenti per la sicurezza dell'operatore.

Ottima per la produzione di pizze, la forcella è indicata soprattutto per impasti duri, per la produzione della biga o lievito madre, ma adatta anche per altre tipologie di impasto.

* Su richiesta (optional) può essere corredata di temporizzatore o di pannello touch screen con memorizzazione, fino a venti ricette, completamente personalizzabili.

The Grizzly fork mixer mixes any type of dough, reducing its heating.

This type of mixer is available in various models, each of which is able to support various dough capacities.

The main features that characterize our Grizzly:

- Oversized structure in thick steel, oven painted and equipped with solid vulkollan wheels;
- Electromechanical controls placed frontally;
- Stainless steel bowl, guard and fork tool;
- Bowl guide gasket in food-grade FDA polyethylene;
- Two-speed motor supported by a reduction gear in an oil bath;
- Equipped with a timer (*on request (optional) it is possible to have the second programmable timer with automatic passage from first to second speed);
- Possibility to invert the spinning direction of the bowl.

All control parts follow the current regulations for operator safety.

Excellent for the production of pizzas, the fork is particularly suitable for hard doughs, for the production of biga or mother yeast, but also suitable for other types of dough.

* On request (optional) it can be equipped with timer or touch screen panel with storage, up to twenty recipes, completely customizable.

Modello/Model	Capacità impasto/Dough capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso/Weight	Potenza/Power
	min/max - gr.	L/P/H mm	Kg	kW
GRIZZLY 90	90	800 x 1300 x 1200	980	2,85
GRIZZLY 120	120	850 x 1350 x 1250	1035	4,2
GRIZZLY 200	200	930 x 1430 x 1250	1230	7,8

