



sottoriva



arca

**IMPASTATRICE A FORCELLA
FORK MIXER**



arca

**IMPASTATRICE A FORCELLA
FORK MIXER**

L'impastatrice a forcella ARCA è l'evoluzione delle tradizionali macchine adatte per impasti duri e semiduri. Le caratteristiche tecniche rispecchiano i canoni tradizionali di lavoro, sia in termini di apporto di calore all'impasto, che in termini di velocità di lavoro. La macchina è disponibile nelle cinque versioni, corrispondenti alle effettive capacità di impasto di: 50 - 90 - 140 - 200 - 250 kg rispettivamente. Essa si caratterizza inoltre per l'affidabilità e la sicurezza di funzionamento, come dimostrano i movimenti in bagno d'olio e la protezione antinfortunistica mobile.

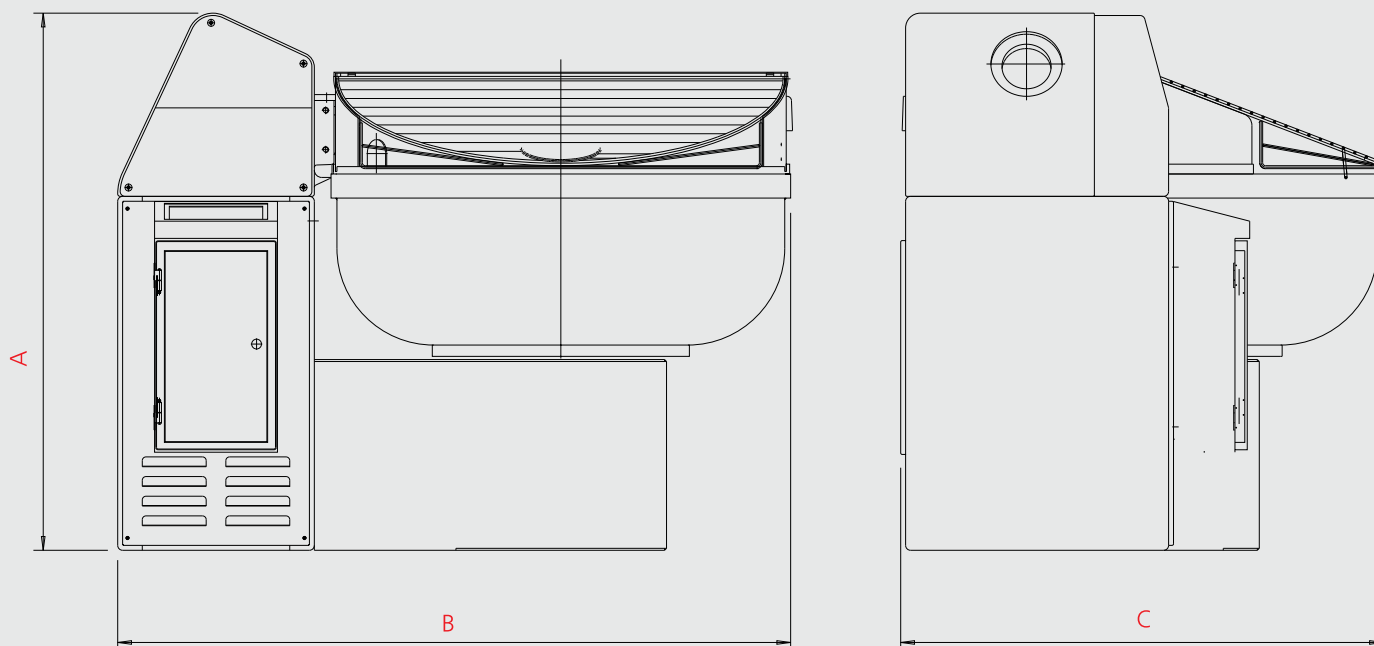
The Fork Mixer ARCA is the evolution of the traditional machines suitable for hard and semi-hard dough. The technical features reflect the traditional work rules, either as concerns the heat supply to the dough or the work speed. The machine is available in five versions which correspond to the real dough capacities: 50 - 90 - 140 - 200 - 250 kg respectively. The safety working and the reliability mark it out as demonstrate also the movements in oil bath and the movable safety guard.

 **ARCA** Dati tecnici
ARCA Technical features

MOD.	Potenza motore <i>Motors power</i>	Dimensioni <i>Size</i> AxBxC mm <i>inches</i>	Capacità impasto max (*) <i>Mixing capacity</i> max (*) kg / LBS	Capacità farina <i>Flour capacity</i> kg / LBS	Massa macchina <i>Machine mass</i> kg / LBS	Massa con imballo <i>Mass with packing</i> kg / LBS
	kW HP					
Arca 50	1.20 / 1.55 1.61 / 2.08	980 x 1040 x 715 38.58 x 40.94 x 28.15	50 / 110	33 / 73	230 / 510	265 / 590
Arca 90	1.50 / 3.00 2.01 / 4.02	1093 x 1262 x 892 43.03 x 49.68 x 35.12	90 / 200	55 / 122	420 / 930	460 / 1020
Arca 140	2.06 / 3.68 2.76 / 4.93	1093 x 1373 x 982 43.03 x 54.06 x 38.66	140 / 310	90 / 199	452 / 1000	505 / 1120
Arca 200	2.58 / 4.78 3.46 / 6.41	1143 x 1437 x 1044 45.00 x 56.57 x 41.10	200 / 440	125 / 275	490 / 1100	545 / 1200
Arca 250	2.58 / 4.78 3.46 / 6.41	1143 x 1470 x 1084 45.00 x 57.87 x 42.68	250 / 550	150 / 330	500 / 1105	555 / 1225

* Tale si intende per un rapporto quantità di acqua / quantità di farina 55/100 per farina W = 200 e P/L = 0.3 .

* For a water / flour ratio of 55/100 for flour with W = 200 and P/L = 0.3 .





Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY -
Tel. +39.0445.595111 - Fax 0445.595155

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti,
perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

*The Company's policy is one of continuous improvements and development,
therefore specification are subject to change without notice.*

