

RF

AMASSADEIRA ESPIRAL (TINA FIXA)
SPIRAL KNEADING MACHINE (FIXED BOWL)
AMASADORA ESPIRAL (ARTESA FIJA)
PÉTRIN À SPIRALE (CUVE FIXE)

FELINO®

SINCE 1936



felino.pt

MÁQUINAS PARA PADARIA E PASTELARIA

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENTS
MÁQUINAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA
MACHINES POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

AMASSADEIRA ESPIRAL (TINA FIXA) . SPIRAL KNEADING MACHINE (FIXED BOWL) AMASADORA ESPIRAL (ARTESA FIJA) . PÉTRIN À SPIRALE (CUVE FIXE)

RF

PT

Máquina robusta, silenciosa e isenta de vibrações
Grelha, garfo e tina em inox
Tina com cone central
Duas velocidades do garfo, com controlo automático do tempo de amassadura
Possibilidades de trabalho com pequenas quantidades de massa, até 10% da capacidade total
Pintura de alta resistência, disponível em 5 cores
Máquina disponível em versão inox
Máquina fornecida com tampa ou grelha

EN

Robust, silent and vibration-free machine
Stainless steel safety grill, spiral and bowl
Bowl with central cone
Two speeds spiral, with automatic kneading time control
Possibility of working with small quantities of dough, up to 10% of total capacity
High resistance paint, available in 5 colours
Machine available in stainless steel version
Machine supplied with lid or grill

ES

Máquina robusta, silenciosa y sin vibraciones
Rejilla de protección, artesa y gancho espiral en acero inoxidable
Perol con cono central
Dos velocidades de gancho, con control automático del tiempo de amasado;
Posibilidad de trabajar con pequeñas cantidades de masa, hasta el 10% de la capacidad total
Pintura de alta resistencia, disponible en 5 colores
Máquina disponible en versión de acero inoxidable
Máquina suministrada con tapa o parrilla

FR

Machine robuste, silencieuse et sans vibrations
Grille de protection, cuve et fourche en acier inoxydable
Cuve avec cône central
Deux vitesses de fourches, avec contrôle automatique du temps de pétrissage ;
Possibilité de travailler avec de petites quantités de pâte, jusqu'à 10% de la capacité totale
Peinture à haute résistance, disponible en 5 couleurs
Machine disponible dans la version en acier inoxydable
Machine livrée avec couvercle ou grille

EQUIPAMENTO OPCIONAL

Termómetro digital com alarme
Alarme de fim de ciclo
Máquina com 3 velocidades do garfo
Tina com iluminação

OPTIONAL EQUIPMENT

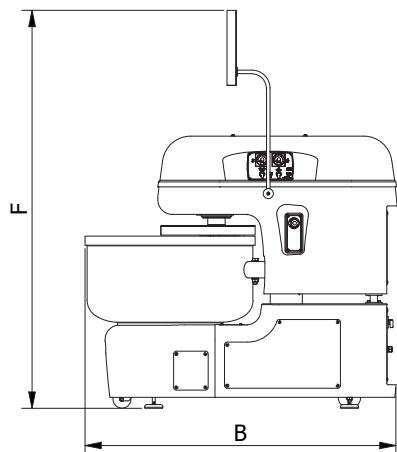
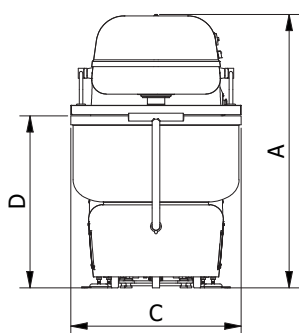
Digital thermometer with alarm
End-of-cycle alarm
Machine with 3 spiral speeds
Bowl with lighting

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Termómetro digital con alarma
Alarma de fin de ciclo
Máquina con 3 velocidades de horquilla
Cuba con iluminación

ÉQUIPEMENT OPTIONNEL

Thermomètre numérique avec alarme
Alarme de fin de cycle
Machine à 3 vitesses de fourche
Cuve avec lumière



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ

	(kg)	(lt)	(kw)	(*)
Modelos	Farinha	Tina	Potência total	Alimentação
Models	Flour	Bowl	Total power	Main supply
Modelos	Harina	Artesa	Potencia total	Alimentación
Modèles	Farine	Cuve	Puissance totale	Alimentation
RF 08	80	200	6,5	3 x 400 V 50 Hz / 60 Hz
RF 10	100	285	9,1	3 x 400 V 50 Hz / 60 Hz

*Outras tensões e frequências disponíveis sob consulta . Other tensions and frequencies available on order . Otras tensiones y frecuencias disponibles sobre pedido . D'autres tensions et fréquences disponibles sur commande.

	(mm)					(kg)	(kg)	BxCxA (mm)
Modelos	Dimensões					Peso líquido	Peso bruto	Dimensão da embalagem
Models	Dimensiones					Net weight	Gross weight	Packing sizes
Modelos	Dimensions					Peso neto	Peso bruto	Dimensiones del embalaje
Modèles	Dimensions					Poids net	Poids brut	Dimensions de l'emballage
RF 08	A	B	C	D	F	915	990	1910 x 1160 x 1560
RF 10	1515	1690	870	910	2165	965	1040	1910 x 1160 x 1560

Devido a um constante desenvolvimento tecnológico, as características e/ou imagem dos nossos produtos podem ser alteradas sem aviso prévio . Being subject to constant technical evolutions, some modifications of any of the specifications as mentioned in this catalogue can be made without previous advise . Debido a un constante desarrollo tecnológico, las características de nuestros productos pueden ser alteradas sin previo aviso . Sujet à un développement technologique constant de nos produits, les caractéristiques de nos machines peuvent être changées sans avis au préalable.



Rua da Bela
4445-344 Ermesinde
Portugal

T. (+351) 229 699 830

E. info@felino.pt
www.felino.pt