

**FM**

**FELINO**®

**AMASSADEIRA DE GARFO (TINA MÓVEL)**  
FORK MIXER (REMOVABLE BOWL)  
AMASADORA DE HORQUILLA (ARTESA EXTRAIBLE)  
PÉTRIN À AXE OBLIQUE (CUVE AMOVIBLE)

SINCE 1936



**MÁQUINAS PARA PADARIA E PASTELARIA**

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

# AMASSADEIRA DE GARFO (TINA MÓVEL) . FORK MIXER (REMOVABLE BOWL) . AMASADORA DE HORQUILLA (ARTESA EXTRAÍVEL) . PÉTRIN À AXE OBLÍQUA (CUVE AMOVÍVEL)



**PT**  
Duas velocidades de rotação do garfo  
Máquina robusta e silenciosa  
Travão para regulação da velocidade de rotação da tina  
Grande eficiência da amassadura  
Aquecimento muito reduzido das massas  
Pintura de alta resistência  
Grelha de proteção do garfo, tina e garfo em aço inoxidável  
Capacidade de 80 kg a 150 kg de farinha

**EN**  
Two speeds fork mixer  
Strong and silent machine  
Brake to control bowl movement  
High kneading efficiency  
Low dough heating  
High resistance painting  
Stainless steel safety grid, bowl and fork  
Capacity from 80 kg up to 150 kg of flour

**ES**  
Dos velocidades de rotación de horquilla  
Máquina robusta y silenciosa  
Freno para regulación de la velocidad de rotación de la artesa  
Gran eficacia del amasado  
Calentamiento muy reducido de las masas  
Pintura de alta resistencia  
Rejillas de protección, artesa y horquilla en acero inoxidable  
Capacidad de 80 Kg a 150 Kg de harina

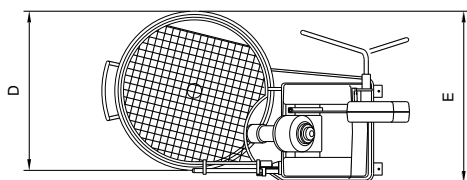
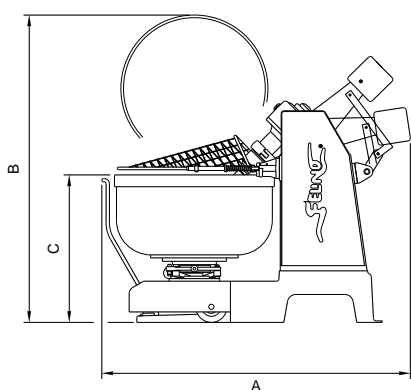
**FR**  
Deux vitesses de rotation de la fourche  
Machine puissante et silencieuse  
Frein pour régulariser la vitesse de rotation de la cuve  
Grande efficacité de pétrissage  
Chauffage des pâtes très réduit  
Peinture de haute résistance  
Grille de protection, cuve et fourche en acier inoxydable  
Capacité de 80 kg à 150 kg de farine

**EQUIPAMENTO OPCIONAL**  
Temporização do ciclo de amassadura com passagem automática da 1ª para 2ª velocidade do garfo  
Elevador de tina/carro móvel

**OPTIONAL EQUIPMENT**  
Kneading cycle with automatic speed change from 1st to 2nd speed  
Bowl lifter

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**  
Temporización del ciclo de amasado con pasaje automática de la 1ª para la 2ª velocidad de la horquilla  
Elevador de artesa/carro móvil

**ÉQUIPEMENT OPTIONNEL**  
Temporisation du temps de pétrissage avec passage automatique de la 1ère et 2ème vitesse de la fourche  
Élévateur de cuve/chariot mobile



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ

	(Kg)	(Kg)	(lt)	(kw)	(*)
Modelos	Farinha	Massa	Volume	Potência motor	Alimentação
Models	Flour	Dough	Volume	Motor power	Main supply
Modelos	Harina	Masa	Volumen	Potencia del motor	Alimentación
Modèles	Farine	Pâte	Volume	Puissance du moteur	Alimentation
FM 08	80	130	225	4,5/3,3	3 x 400V 50 Hz
FM 10	100	160	280	4,5/3,3	3 x 400V 50 Hz
FM 15	150	240	420	5,5/4,6	3 x 400V 50 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)	(mm)
Modelos	Dimensões	Peso líquido	Peso bruto	Dimensão da embalagem
Models	Dimensions	Net weight	Gross weight	Packing sizes
Modelos	Dimensiones	Peso neto	Peso bruto	Dimensiones del embalaje
Modèles	Dimensions	Poids net	Poids brut	Dimensions de l'emballage
	A B C D E			
FM 08	1875 1560 848 903 977	730	1013	2000 x 1180 x 1750
FM 10	1920 1590 873 950 1016	745	1026	2000 x 1180 x 1750
FM 15	2065 1710 950 1076 1136	1010	981	2050 x 1210 x 1900

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  
F. (+351) 229 671 338

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

