



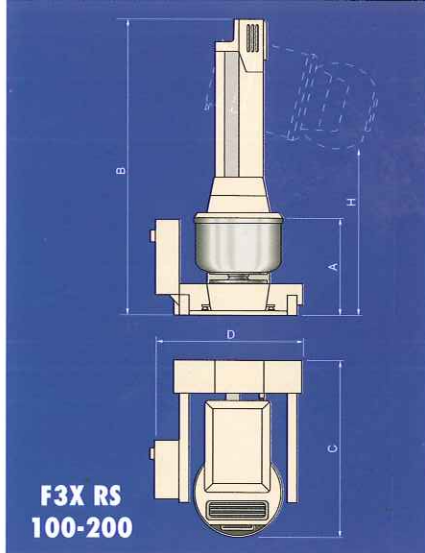
Innovation and Reliability
of Our Product and
Your Process

SAN CASSIANO

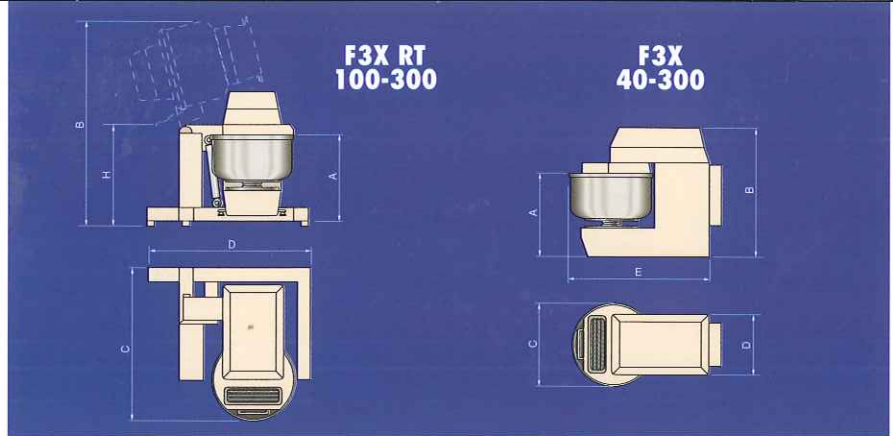


FC 80-130-160
FULL-CONTACT

F3X F3X RT F3X RS
40-300 100-300 100-200



**F3X RS
100-200**



**F3X RT
100-300**

**F3X
40-300**

Modello Model	Capacità vasca Bowl capacity	Potenza/Power kW 50 HZ 60 HZ		Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Air consumption
F3X 40	72 L	2,5	4,6	350 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 60	85 L	2,8	5	352 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 80	142 L	4	5	500 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 100	190 L	5,2	8,5	630 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 130	208 L	5,4	8,8	636 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 160	250 L	6,8	10,5	796 kg	1700 x 1100 x h 1590
F3X 200	295 L	7,1	10,8	802 kg	1700 x 1100 x h 1590
*F3X 250	320 L	11,7	14,1	950 kg	1800 x 1190 x h 1900
*F3X 300	362 L	12	14,5	965 kg	1800 x 1190 x h 1900
F3XRT 100	190 L	5,8	9,1	914 kg	1890 x 1700 x h 1570
F3XRT 130	208 L	6,1	9,5	920 kg	1890 x 1700 x h 1570
F3XRT 160	250 L	7,7	11,3	1079 kg	1890 x 1800 x h 1640
F3XRT 200	295 L	7,9	11,6	1085 kg	1890 x 1800 x h 1640
*F3XRT 250	320 L	12,5	15,1	1170 kg	2000 x 2000 x h 1940
*F3XRT 300	362 L	13	15,5	1180 kg	2000 x 2000 x h 1940
F3XRS 100	190 L	7,3	10,5	1530 kg	3200 x 1760 x h 2060
F3XRS 130	208 L	7,6	11	1535 kg	3200 x 1760 x h 2060
F3XRS 160	250 L	9	13	1685 kg	3200 x 1760 x h 2060
F3XRS 200	295 L	9,3	13,3	1690 kg	3200 x 1760 x h 2060
FC 80	142 L	5,5	6,5	530 kg	1430 x 970 x h 1450
FC 130	208 L	8	9	650 kg	1430 x 970 x h 1450
FC 160	250 L	11	12	820 kg	1700 x 1100 x h 1590

* Versioni speciali. Special versions. Versions spéciales. Sonderausführungen. Versiones especiales.

OPZIONALS

Coperchio in acciaio inox con anello di tenuta. Programmatore digitale per i tempi di impasto. Vernice speciale steel-it. Versione inox

Stainless steel dust cover with sealing ring in synthetic material. Digital timer for speed control. Steel-it special paint. Stainless steel execution.

Couvercle de la cuve en acier inox avec anneau d'étanchéité. Minuterie digitale pour les temps de pétrissage. Peinture spéciale steel-it. Version acier inoxydable.

Edelstahl Kesseldeckel zum Schutz vor Mehlstaub. Digitalzeitgeber zur. Geschwindigkeitsprogrammierung. Steel-it Sonderlackierung. Edelstahl Ausführung.

Tapa artesa en inox con anillo de estanqueidad. Programador digital para los tiempos de amasado. Pintura especial steel-it. Versión acero inoxidable.

La capacità in pasta indicate sono relative ad una pasta con assorbimento di acqua pari al 65%. Paste più consistenti (con farina meno idratata) richiedono una proporzionale riduzione della capacità.

Dough capacity hereafter indicated is related to a recipe featuring 65% of water absorption. More consistent dough (composed by less hydrated flour) require a proportional reduction of the capacity.

Modello/Model	A	B	C	D	E	H
F3X 40	772	1145	580	475	1180	-
F3X 60	782	1145	580	475	1180	-
F3X 80	792	1207	735	520	1390	-
F3X 100	800	1288	825	600	1567	-
F3X 130	840	1288	825	600	1567	-
F3X 160	870	1365	886	630	1645	-
F3X 200	950	1365	886	630	1645	-
F3X 250	936	1630	1080	620	1660	-
F3X 300	988	1630	1080	620	1660	-
F3XRT 100	880	2230	1600	1780	-	1100
F3XRT 130	920	2230	1600	1780	-	1100
F3XRT 160	950	2250	1700	1800	-	1100
F3XRT 200	1030	2250	1700	1800	-	1100
F3XRT 250	950	2320	1850	2150	-	1100
F3XRT 300	1060	2320	1850	2150	-	1100
F3XRS 100	880	3000	1765	1600	-	1700
F3XRS 130	920	3000	1765	1600	-	1700
F3XRS 160	950	3050	1845	1600	-	1700
F3XRS 200	1030	3050	1845	1600	-	1700
FC 80	792	1210	875	520	1250	-
FC 130	840	1340	965	600	1395	-
FC 160	870	1420	1010	630	1475	-

La capacità en pâte indiquée se considère en relation à une recette avec 65% d'eau sur farine. Pâtes plus fermes (avec un pourcentage d'eau inférieur) imposent une réduction proportionnelle de la capacité de la machine.

Die Fassungsvermögen von Teig der Knetmaschinen, die durch den "Normen" des Maschinentyps angegeben sind, betreffen einen Teig mit 65% Wasserabsorption. Härtere Teige (mit weniger hydriertem Mehl) verlangen eine entsprechende Verminderung des Fassungsvermögens.

La capacidad en masa indicada está relacionada con una receta al 65% de absorción de agua. Masas más duras (realizadas con cantidad de agua inferior) implican una reducción proporcional de la capacidad de la máquina.

Указанный объем теста связан с рецептом, в котором поглощение воды около 65%. Более плотное тесто (из менее гидрированной муки) требует пропорционального уменьшения объема.



SANCASSIANO S.p.A.

Via C. Cavallotto, 8 - 12060 Roddi d'Alba (CN) Italy
Tel. +39 0173 280.324 r.a. - Fax +39 0173 615.211
http://www.sancassiano.com - E-mail: info@sancassiano.com



CE
CERTIFICAZIONE
EUROPEA

Dei tecnici e fotografie si intendono fornite solo a titolo indicativo e non d'impegno sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate. Technical data and photos are supplied for information only and they do not bind us on the eventual modifications which could be made. Les renseignements sont donnés à titre indicatif, les réalisations peuvent présenter des différences en fonction de l'actualisation de notre fabrication.

Die angegebenen Daten sind nicht verbindlich. Die Firma Sancassiano behält sich vor, technische Änderungen bzw. Verbesserungen an den Maschinen vorzunehmen. Los datos técnicos y las fotografías son propuestos solamente a título informativo, y no nos comprometen con respecto a las eventuales modificaciones que podrán ser realizadas. Технические параметры и фотографии даны для информации и не являются гарантией для нас, т.к. мы можем произвести некоторые изменения.