

# Parber

EMPIRE fork mixers  
amasadoras de horquilla EMPIRE  
pétrins à fourche EMPIRE



the traditional sturdy  
heavy duty mixer

## EMPIRE fork mixers

Designed to mix any kind of dough and manufactured under the strictest quality standards this range is heavy duty and durable. Parber I+D department has developed on intelligent construction resulting on easy operation, low running costs and a rational use of energy. All models are CE approved.

## amasadoras de horquilla EMPIRE

Diseñado para todo tipo de masas y fabricado bajo los más estrictos parámetros de calidad, esta gama de amasadoras de horquilla reúne unas cualidades excepcionales para adaptarse a las necesidades del panadero. El departamento de I+D de Parber ha diseñado una máquina de fácil manejo con gran robustez, fiabilidad, altas prestaciones y con una utilización de la energía razonable. Todos los modelos cumplen las normas CE e ISO 9001.

## pétrins à fourche EMPIRE

Conçu pour tout type de pâte et fabriqué sous les normes de qualité les plus strictes. Cette gamme de pétrins à fourche est tout à fait adaptée au besoin du boulanger. Le département R+D de chez Parber a conçu une machine très facile à manier, très fiable et vraiment robuste. Tous les modèles sont bien sur certifiés aux normes CE - ISO 9001.

MODEL MODÈLE MODELO	BOWL TYPE TYPE DE CUVE TIPO DE BOL	DOUGH/FLOUR Kgs. PÂTE/FARINE MASA/HARINA	POWER Kw. PUISANCEKw. POTENCIAKw.	WEIGHT Kgs. POIDS Kgs. PESO Kgs.	DIMENSIONS (L x W x H) mm DIMENSIONS (L x W x H) mm DIMENSIONES (L x W x H) mm
EMF 50T.	fixed fixe fijo	27/17	0,75 kw	100 kg	650x850x950
EMF 75T.	fixed fixe fijo	40/25	1,5 kw	120 kg	650 x 900 x 950
EMF 125TS.	fixed fixe fijo	75/50	1,5 / 2,5 kw	220 kg	1200x800x950
EMF 200TS.	fixed fixe fijo	110/70	2,2 / 3,3 kw	270 kg	1300x900x1050
EMF 300TS.	fixed fixe fijo	160/105	5 / 7,5 kw	350 kg	1350x1100x1250



### HEADQUARTER

Avda. Amaia n° 2, Cp: 48940, Leioa  
Vizcaya (Spain)

**Phone:** (+34) 94 452 04 03  
**Fax:** (+34) 94 452 04 07  
**mail:** parber@parber.com  
**web:** www.parber.com

\*As continued product improvement is a Parber policy, specification and design may change without notice.