



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM8/230-10VEL	Pétrin à spirale professionnel FAMAG avec tête fixe et bol de 11 litres, capacité de pâte 8 Kg, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, poids 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	€ 704,36 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 20 à 30 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à Spirale Professionnel FAMAG, avec bol de 11 litres pour une capacité de pâte de 8 Kg, 10 VITESSES :

- l'IM 8 est un **pétrin à spirale de paillasse** d'une capacité maximale de pâte finie de 8 kg ;
- ce **pétrin à spirale à tête fixe** est **idéal pour la famille mais aussi pour les petites pâtes professionnelles** (pour bars, plats à emporter et pizzerias) ;
- **10 vitesses facilement sélectionnables** grâce à un potentiomètre sur le côté de la machine ;
- **grâce à la possibilité de sélectionner 10 vitesses de rotation, il sera possible de réaliser des pâtes professionnelles avec une grande facilité** ;
- grâce à sa mécanique extrêmement raffinée et fiable, la **machine est silencieuse, avec une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de travail sans surchauffer la pâte ;
- **permet une pâte minimum de 500g de farine** ;
- **bol, spirale, barre de casse-pâte en inox 18/10** ,
- **Grille de protection inox relevable** ;
- Ce mixeur peut réaliser **tout type de pâte avec d'excellents résultats** comme **le pain , les pâtes fraîches ou aux œufs , la pizza, la focaccia , les biscuits panettone et toutes les pâtes dures , molles , élastiques , sucrées ou salées** ;
- meubles blancs avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + n°2 courroies en polyuréthane très résistantes et efficaces** ;
- **capacité de pâte** : 0,5 kg/8 kg ;
- mélange horaire : 24 kg/h ;
- farine : 5 kg ;
- eau : 3 litres ;
- **vitesse : n°10** ;
- **tours en spirale de 100 à 208 tr/min** ;
- Moteur/Puissance : 0,5 HP / 350 W ;
- **2 ans de garantie** .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,35
poids net (Kg)	30
poids brut (Kg)	34
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	280
hauteur (mm)	530