



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FG-IM8S/230/10V HH</b>	Pétrin à spirale Grilletta 8 Kg, Professionnel avec tête relevable et bol amovible de 11,5 litres, 10 VITESSES, pour PÂTE À HAUTE HYDRATATION, V 230/1, kW 0,35, Poids 35 Kg, dim.mm.520x280x430h	<b>€ 1.008,52</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 20 à 30 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

**Pétrin à Spirale Professionnel FAMAG, avec TÊTE LEVANTE et BOL AMOVIBLE de 11,5 litres pour une capacité de pâte de 8 Kg, 10 VITESSES :**

- **pétrin à spirale de paillasse inclinable avec bol amovible et potentiomètre 10 vitesses ;**
- grâce à la **possibilité de sélectionner 10 vitesses de rotation**, il sera possible de réaliser des pâtes professionnelles avec une grande facilité ;
- malgré sa taille extrêmement petite, il contient de la puissance, de l'innovation et des résultats brillants ;
- grâce à sa mécanique extrêmement raffinée et fiable, la **machine est silencieuse** , avec **une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la **possibilité de soulever la tête du mixeur et de retirer le bol** font de cette machine le **top du marché mondial** , cela permet de faciliter le nettoyage interne du bol et du crochet, qui est généralement assez difficile, et de pouvoir transporter la pâte directement dans le récipient pour ensuite la travailler où vous le souhaitez ;
- **permet une pâte minimum de 500g de farine ;**
- **caractéristiques principales** : Tête inclinable, Cuve amovible, Spirale optimisée, Cuve plus grande, Cadre renforcé, Mécanique plus avancée, Moins de chauffe, Cuve entièrement lavable même au lave-vaisselle ;
- **KIT HAUTE HYDRATATION INSTALLÉ (HH)** : idéal pour ceux qui ont besoin de faire **des pâtes avec une hydratation très élevée telle que 80-90-95%** (les modèles normaux atteignent jusqu'à 75%).  
Ce kit comprend la **barre de casse-pâte inclinée** et la possibilité de **tourner la spirale en sens inverse** pour pré-pâte et biga, un **inverseur amélioré et atteint 300 tr/min** ;
- **bol, spirale, barre broyeur de pâte, en inox 18/10 ,**
- 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 ;
- nombre de vitesses : 10 ;
- **tours de spirale : 100 tr/min à 240 tr/min ;**
- Moteur/Puissance : 0,5 HP / 350 W ;
- **2 ans de garantie** .

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,35
<b>poids net (Kg)</b>	35
<b>poids brut (Kg)</b>	39
<b>largeur (mm)</b>	520
<b>profondeur (mm)</b>	280
<b>hauteur (mm)</b>	430