



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### MÉLANGEUR À SPIRALE avec TÊTE LEVANTE et BOL FIXE de 18 Kg, disponible en versions MONOPHASÉE et TRIPHASÉE :

- **Machine pour réaliser différents types de pâtes** , particulièrement adaptée aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina ;
- Structure recouverte d'une peinture anti-rayures ;
- Les parties en contact avec les aliments telles que **le bol, la spirale et la tige fendeuse de pâte sont en acier inoxydable AISI 304** ;
- Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir ;
- Couvercle standard en polycarbonate fumé ;
- **La cuve a une capacité totale de 18 kg de pâte** pour un **volume de 22 litres** , les dimensions du récipient sont de 36 cm de diamètre et 21 cm de hauteur ;
- **Production horaire : 54 kg/h ;**
- **Tours de spirale : 90 tr/min ;**
- **La machine standard n'est pas équipée de minuterie**, sur demande une minuterie mécanique ou numérique en option peut être ajoutée qui sera installée sur la machine avant l'expédition ;
- **Disponible en versions monophasées et triphasées .**

#### Accessoires/Options :

- Minuterie mécanique ou numérique
- Kit de roues
- Couvercle grillé en acier inoxydable AISI 304
- Double vitesse (uniquement pour les machines avec alimentation triphasée)

#### MARQUE CE

#### FABRIQUÉ EN ITALIE

#### FICHE TECHNIQUE

<b>puissance (KW)</b>	0,75
<b>poids net (Kg)</b>	57
<b>poids brut (Kg)</b>	70
<b>largeur (mm)</b>	653
<b>profondeur (mm)</b>	380

MODÈLES DISPONIBLES

**FM-18SL/T**



**Fimar - MÉLANGEUR À SPIRALE 18 Kg avec tête relevable et bol fixe, mod.18SL/T**

Pétrin à spirale 18 kg avec tête relevable et bol fixe 22 litres, 1 vitesse, V.400/3, kW 0,75, poids 57 kg, dim.mm.653x380x750h

**€ 812,69**

TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FM-18SL/M**



**Fimar - MÉLANGEUR À SPIRALE 18 Kg avec tête relevable et bol fixe, mod.18SL/M**







Pétrin à spirale 18 kg avec tête relevable et bol fixe 22 litres, 1 vitesse, V.230/1, kW 0,75, poids 57 kg, dim.mm.653x380x750h

**€ 836,87**

TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p><b>FM-TM</b></p> 	<p><b>Fimar - MINUTERIE MÉCANIQUE</b> Minuterie mécanique pour pétrins à spirale Mod.7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL</p>	<p><b>€ 30,19</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours</p>
<p><b>FM-KITRUOTE</b></p> 	<p><b>Fimar - KIT 4 ROUES</b> Kit de 4 roues, dont 2 avec frein, pour pétrins à spirale Mod.</p>	<p><b>€ 35,22</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours</p>
<p><b>FM-CPV</b></p> 	<p><b>Fimar - COUVERCLE DE BAINOIRE GRILLE EN ACIER INOXYDABLE</b> Couvercle de bol râpé en acier inoxydable pour mélangeurs à spirale Mod.12-18-25-38 SB-SR-SL</p>	<p><b>€ 49,82</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours</p>
<p><b>FM-TMD</b></p> 	<p><b>Fimar - HORAIRE NUMÉRIQUE</b> Minuterie numérique, pour pétrins à spirale Mod.12-18-25-38 SB-SR-SL et Mod.15-20-30-40 LN.</p>	<p><b>€ 54,81</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours</p>
<p><b>FM-SVM</b></p> 	<p><b>Fimar - SALVAMOTORE</b> Protecteur de moteur, pas à 2 vitesses, pour mélangeurs à spirale Mod.7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL et Mod.15-20-30-40 LN.</p>	<p><b>€ 71,56</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours</p>
<p><b>FM-2VEL</b></p> 	<p><b>Fimar - MOTEUR à 2 VITESSES</b> Option 2ème vitesse pour mélangeur version triphasée, mod.12-18 SR-SL-SB</p>	<p><b>€ 88,81</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours</p>