



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM38SN-T	Pétrin à spirale de 38 Kg avec bol de 42 litres, comprenant un kit 4 roues dont 2 avec frein, V.400/3, kW 1,5, dim.mm.480x800x710h	€ 820,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE DE 38 Kg, avec kit de roulettes, particulièrement adapté aux pâtes molles comme le pain, la pizza et la piadina - UTILISÉ POUR TEST DE DÉMONSTRATION - PRIX D'AFFAIRE !!!

- **structure en acier** recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments (**bol** , **spirale** et **tige fendeuse de pâte**) **en inox** ,
- **Cuve inox de 42 litres**,
- **micro-interrupteur de sécurité** sur le couvercle du réservoir,
- **Production horaire : 114 Kg/h ;**
- **Tours de spirale : 90 tr/min ;**
- couvercle en polycarbonate fumé,
- Kit 4 roues inclus, 2 avec freins.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	100
poids brut (Kg)	113
largeur (mm)	480
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	710

