



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,4
poids net (Kg)	36
poids brut (Kg)	40
largeur (mm)	530
profondeur (mm)	300
hauteur (mm)	430

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale professionnel FAMAG, avec TÊTE ÉLEVABLE et CUVE AMOVIBLE de 13,5 litres pour une capacité de pâte de 10 kg :

- **pétrin à spirale à banc inclinable avec cuve amovible ;**
- malgré sa taille extrêmement petite, il contient de la puissance, de l'innovation et des résultats brillants ;
- grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la **machine est silencieuse** , a **une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la **possibilité de soulever la tête du pétrin et de retirer le bol** fait de cette machine la **meilleure du marché mondial** , cela permet de nettoyer plus facilement l'intérieur du bol et du crochet, ce qui est généralement assez difficile, et de pouvoir transporter la pâte directement dans le récipient puis la travailler où l'on veut ;
- **permet une pâte minimum de 500g de farine ;**
- **caractéristiques principales** : Tête inclinable, Cuve amovible, Spirale optimisée, Cuve plus grande, Châssis renforcé, Mécanique plus avancée, Moins de chauffe, Cuve entièrement lavable même au lave-vaisselle ;
- **bol, spirale, barre écrase-pâte, en acier inoxydable 18/10 ,**
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + n°2 courroies en polyuréthane haute résistance et performantes ;**
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg/8 Kg ;
- pâte horaire : 24 kg/h ;
- **rotations en spirale** : **100 tr/min ;**
- Moteur/Puissance : 0,75 CV / 400 W ;

◦ Garantie de 2 ans .

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM10S/230	Pétrin à spirale Grilletta 10 kg, professionnel avec tête relevable et cuve amovible 13,5 litres, V 230/1, kW 0,4, poids 36 kg, dim.mm.530x300x430h	€ 854,59 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours