



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	69
poids brut (Kg)	79
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	675
hauteur (mm)	805

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PÉTRIN avec spirale à CROCHET FIXE de 35 kg, pour PÂTE À FAIBLE HYDRATATION, Vitesse du bol 23 tr/min, TRIPHASÉ :

- **machine idéale pour les pâtes à faible hydratation ou les pâtes grasses** (comme **les gressins, les taralli, les piadinas, les focaccias, les pizzas à la poêle ou la pâte aux œufs**) ;
- structure recouverte d'une peinture résistante aux rayures ;
- **Cuve, outil et couvercle grillagé en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **Réservoir de 42 litres**, diamètre 450x260h mm;
- capacité de pâte par cycle 35 Kg;
- **CROCHET en spirale facilement amovible**, facilite le nettoyage de la baignoire,
- **vitesse 23 tr/min ;**
- **grâce à l'outil à crochet innovant, il ne modifie pas la température de la pâte**, améliorant ainsi son oxygénation,
- **les temps de traitement de la pâte sont divisés par deux** par rapport à un pétrin traditionnel à bras plongeurs, à fourche ou à spirale ;
- **En option : 2ème vitesse .**

Accessoires/Optionnel :

- 2ème vitesse : 23-46 tr/min - Kw.0,75/1,1
- minuterie mécanique
- roues

MARQUAGE CE
Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES



FM-BERTA35/T

Pétrin à spirale 35 kg avec CROCHET pour pâtes à faible hydratation avec cuve de 42 litres, vitesse de cuve 23 tr/min, V.400/3, Kw.0,75, poids 69 kg, dimensions mm.520x675x805h

€ 909,44

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

RIX/LIVRAISON



FM-KRT

Fimar - Kit de roues

€ 30,19

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Fimar - Minuterie mécanique

€ 30,19

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FM-2NDSPEED



Fimar - 2e vitesse

€ 88,81

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

