



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,35
poids net (Kg)	30
poids brut (Kg)	34
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	280
hauteur (mm)	530

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale professionnel FAMAG, avec cuve de 11 litres pour une capacité de pâte de 8 kg :

- o l'IM 8 est un **pétrin à spirale de paillasse** avec une capacité maximale de pâte finie de 8 kg ;
- o ce **pétrin à spirale à tête fixe** est **idéal pour les familles mais aussi pour les petites pâtes professionnelles** (pour bars, pâtisseries et pizzerias) ;
- o grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la **machine est silencieuse, a une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- o la forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de traitement sans surchauffer la pâte ;
- o **permet une pâte minimum de 500g de farine ;**
- o **bol, spirale, barre broyeur de pâtes en acier inoxydable 18/10 ,**
- o Grille de protection relevable en acier inoxydable ;
- o ce pétrin **peut réaliser tout type de pâte avec d'excellents résultats**, comme **le pain , les pâtes fraîches ou aux œufs , la pizza , la focaccia , les biscuits**, le panettone et toutes **les pâtes dures, molles , élastiques , sucrées ou salées ;**
- o armoire blanche avec **peinture électrostatique ,**
- o **transmission par chaîne + n°2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité ;**
- o **capacité de pâte : 0,5 Kg/8 Kg ;**
- o pâte horaire : 24 kg/h ;
- o farine: 5 kg;
- o eau: 3 l;
- o **rotations en spirale : 110 tr/min ;**

- Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W ;
- **Garantie 3 ans** .

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM8/230	Pétrin à spirale FAMAG à tête fixe et cuve de 11 litres, capacité pâte 8 Kg, V 230/1, kW 0,35, Poids 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	€ 573,83 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours