


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, 10 VITESSES :

- L'IM 8 est un **pétrin à spirale de paillasse** avec une capacité maximale de pâte finie de 8 kg ;
- ce **pétrin à spirale à tête fixe** est **idéal pour les familles mais aussi pour les petites pâtes professionnelles** (pour bars, pâtisseries et pizzerias) ;
- **10 vitesses facilement sélectionnables** grâce à un potentiomètre sur le côté de la machine ;
- **grâce à la possibilité de sélectionner 10 vitesses de rotation il sera possible de réaliser des pâtes professionnelles avec une grande facilité ;**
- grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la **machine est silencieuse, a une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de traitement sans surchauffer la pâte ;
- **permet une pâte minimum de 500g de farine ;**
- **bol, spirale, barre broyeur de pâtes en acier inoxydable 18/10 ,**
- **Grille de protection relevable en acier inoxydable ;**
- ce pétrin permet de réaliser **avec d'excellents résultats tout type de pâte** , 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 ;**
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **KIT HAUTE HYDRATATION INSTALLÉ (HH)** : idéal pour ceux qui ont besoin de réaliser **des pâtes avec des niveaux d'hydratation très élevés tels que 80-90-95%** (les modèles normaux atteignent jusqu'à 75%).
Ce kit comprend la **barre de rupture de pâte inclinée** et la **possibilité de tourner la spirale en sens inverse** pour la pré-pâte et la

- biga, un **inverseur alimenté et atteint 300 tr/min** ;
- **transmission par chaîne + n°2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité** ;
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg/8 Kg ;
- pâte horaire : 24 kg/h ;
- farine: 5 kg;
- eau: 3 l;
- **vitesse : n°10** ;
- **rotations en spirale de 100 à 208 tr/min** ;
- Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W ;
- **Garantie 2 ans** .

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM8/230/10V HH	Pétrin à spirale FAMAG pour pâte à HAUTE HYDRATATION avec tête fixe et cuve de 11 litres, capacité pâte 8 kg, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, Poids 30 kg, dim.mm.520x280x530h	<p>€ 763,47 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 8 à 15 jours</p>