TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,4
poids net (Kg)	35
poids brut (Kg)	39
largeur (mm)	530
profondeur (mm)	300
hauteur (mm)	430

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale professionnel FAMAG, avec cuve de 13 litres pour une capacité de pâte de 10 kg :

.

- **Pétrin à spirale de 10 kg avec tête fixe pour établi** et avec **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 ;
- le seul mélangeur du marché qui, avec **un espace minimal, permet de travailler 7 kg de farine sèche + 3,5 litres d'eau** ;
- **idéal pour tout type de pâte dure** , **molle** , **élastique** (pain, focaccia, pizza, pâtes, biscuits, panettone) **et pour les pâtes réalisées avec des farines spéciales telles que gluten** , **semoule remoulue** , **blé dur** , **farines moulues sur pierre, etc.**
- **KIT HAUTE HYDRATATION INSTALLÉ (HH) :** idéal pour ceux qui ont besoin de réaliser **des pâtes à très haute hydratation comme 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** ;
- excellent rendement même avec de petites quantités ;
- **machine robuste et fiable** ;
- **Transmission par chaîne 3/8 + n° 2 courroies haute résistance** ;
- **peinture électrostatique** ;
- moteur surdimensionné;
- **toutes les pièces en contact avec la pâte sont en acier inoxydable** : la cuve, la spirale, la barre de brise-pâte, la grille de protection ;
- grille de protection relevable en acier inoxydable;
- la forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de traitement sans surchauffer la pâte ;

- **capacité de pâte** : 0,5 Kg/10 Kg ;
- **pâte horaire** : 30 kg/h ;
- farine : 7 kg ;
- eau: 3,5 l;
- vitesse : n°10 ;
- **rotations en spirale de 100 à 208 tr/min** ;
- Moteur/Puissance : 0,75 CV / 400 W ;
- **Garantie 2 ans** .

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM10/230/10V HH	Pétrin à spirale professionnel FAMAG avec tête et cuve fixes de 13 litres, capacité de pâte de 10 kg, 10 VITESSES, pour PÂTE HAUTEMENT HYDRATÉ, V 230/1, kW 0,4, Poids 35 kg, dim.mm.530x300x430h	**€ 866,91** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours