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)	0,35
poids net (Kg)	35
poids brut (Kg)	39
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	280
hauteur (mm)	430

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale professionnel FAMAG, avec TÊTE ÉLÉVABLE et CUVE AMOVIBLE de 11,5 litres pour une capacité de pâte de 8 kg, 10 VITESSES :

.

- **pétrin à spirale à table inclinable avec cuve amovible avec potentiomètre 10 vitesses** ;
- grâce à la **possibilité de sélectionner 10 vitesses de rotation,** il sera possible de réaliser des pâtes professionnelles avec une grande facilité ;
- 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, 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 ;
- **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 les pré-pâtes et la biga, un **inverseur alimenté et atteint 300 tr/min** ;
- **bol, spirale, barre coupe-pâtes, en acier inoxydable 18/10** ,
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **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;
- nombre de vitesses : 10 ;
- **tours en spirale** : **100 tr/min à 240 tr/min** ;
- Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W ;
- **Garantie de 2 ans** .

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM8S/230/10V HH	Pétrin à spirale Grilletta 8 kg, professionnel avec tête relevable et cuve amovible de 11,5 litres, 10 vitesses, pour PÂTE TRÈS HYDRATÉE, V 230/1, kW 0,35, poids 35 kg, dim. mm. 520x280x430h	**€ 1.008,52** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours