


FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|---------|
| alimentation électrique | Trifase |
| Volts | V 400/3 |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 1,5 |
| poids net (Kg) | 100 |
| poids brut (Kg) | 113 |
| largeur (mm) | 480 |
| profondeur (mm) | 800 |
| hauteur (mm) | 710 |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE DE 38 Kg, avec kit de roulettes, particulièrement adapté aux pâtes molles comme le pain, la pizza et la piadina - UTILISÉ POUR TEST DE DÉMONSTRATION - PRIX D'AFFAIRE !!!

- **structure en acier** recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments (**bol** , **spirale** et **tige fendeuse de pâte**) **en inox** ,
- **Cuve inox de 42 litres**,
- **micro-interrupteur de sécurité** sur le couvercle du réservoir,
- **Production horaire : 114 Kg/h** ;
- **Tours de spirale : 90 tr/min** ;
- couvercle en polycarbonate fumé,
- Kit 4 roues inclus, 2 avec freins.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------|--|--|
| FM38SN-T | Pétrin à spirale de 38 Kg avec bol de 42 litres, comprenant un kit 4 roues dont 2 avec frein, V.400/3, kW 1,5, dim.mm.480x800x710h | € 820,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours |

