


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	96
poids brut (Kg)	112
largeur (mm)	474
profondeur (mm)	800
hauteur (mm)	765

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE 25 kg, Ligne LIGHT, sans barre de séparation de pâte, adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina :

- **structure** recouverte d' **une peinture anti-rayures**,
- pièces en contact avec les aliments (**cuve et spirale**) en **acier inoxydable** ,
- **rotations en spirale : 90 tr/min**,
- **le bol "sans barre de séparation de pâte" a une capacité totale de 25 kg de pâte** pour un **volume de 30 litres** , le récipient mesure 40 cm de diamètre et 26 cm de hauteur ;
- **production horaire : 75 kg/h** ,
- **micro-interrupteur de sécurité** sur le couvercle du réservoir,
- **couvercle en polycarbonate fumé**,
- disponible en versions **monophasées** et **triphaseés**

Accessoires/options :

- 2ème vitesse uniquement pour le modèle triphasé
- Couvercle de réservoir grillé en acier inoxydable,
- Kit 4 roues (2 avec frein),
- chariot mélangeur.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE



Pétrin à spirale 25 kg, Ligne LIGHT avec cuve de 30 litres, adapté aux pâtes molles, TRIPHASÉ, V. 400/3, kw 0,75, poids 96 kg, dim. mm 415x763x753h

€ 740,13
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Pétrin à spirale de 25 kg, avec cuve de 30 litres, ligne LIGHT, adapté aux pâtes molles, MONOPHASÉ, V. 230/1, kw 0,75, poids 96 kg, dim. mm 415x763x753h

€ 769,16
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p>FM-TM20/30LN</p>	Fimar - MINUTERIE MÉCANIQUE	<p>€ 30,19 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>FM-LN_RUOTE</p>	Fimar - KIT 4 ROUES	<p>€ 35,22 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>
<p>FM-CPV/LN</p>	Fimar - COUVERCLE DE BAIGNOIRE GRILLE EN ACIER INOXYDABLE	<p>€ 49,82 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>