



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM10S/230	Batteur à spirale Grilletta 10 Kg, Professional avec tête relevable et cuve amovible de 13,5 litres, V 230/1, kW 0,4, Poids 36 Kg, dim. Mm 530x300x430h	€ 854,59 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 20 à 30 jours

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

Mélangeur à spirale professionnel FAMAG, avec TÊTE RELEVABLE et RESERVOIR AMOVIBLE 13,5 litres pour une capacité de pâte de 10 Kg:

- **mélangeur à spirale de comptoir inclinable avec bol amovible ;**
- 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** , avec une **faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien;
- la **possibilité de soulever la tête du batteur** et de **retirer le bol** fait de cette machine le **sommet du marché mondial** , cela facilite le nettoyage de l'intérieur du bol et du crochet, généralement assez difficile, et de pouvoir transporter la pâte directement dans le conteneur pour ensuite le travailler où vous le souhaitez;
- **permet une pâte minimum de 500g de farine ;**
- **caractéristiques principales** : tête inclinable, bol amovible, spirale optimisée, bol plus grand, cadre renforcé, mécanique plus avancée, moins de chauffage, bol entièrement lavable au lave-vaisselle;
- **bol, spirale, barre pâtissière, en acier inoxydable 18/10 ,**
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + n ° 2 courroies polyuréthane à haute résistance et efficacité ;**
- **capacité de la pâte** : 0,5 Kg / 8 Kg;
- pétrissage horaire: 24 kg / h;
- **tours en spirale** : 100 tr / min ;
- Moteur / puissance: 0,75 HP / 400W;
- **Garantie de 2 ans .**

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Monofase

Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,4
poids net (Kg)	36
poids brut (Kg)	40
largeur (mm)	530
profondeur (mm)	300
hauteur (mm)	430