



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM8/230/10V HH	Pétrin à spirale professionnel FAMAG pour pâtes HAUTE HYDRATATION avec tête fixe et cuve de 11 litres, capacité pâte 8 Kg, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, Poids 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	€ 763,47 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 20 à 30 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Pétrin à spirale FAMAG Professional, avec cuve de 11 litres pour une capacité de pâte de 8 Kg, 10 VITESSES :

- l'IM 8 est un pétrin à spirale de comptoir avec une capacité maximale de pâte finie de 8 kg ;
- ce pétrin à spirale à tête fixe est idéal pour la famille mais aussi pour les petites pâtes professionnelles (pour bars, pâtisseries et pizzerias) ;
- 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 ;
- grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la machine est silencieuse, à faible consommation d'énergie et ne nécessite aucun entretien ;
- la forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de travail sans surchauffer la pâte ;
- permet une pâte minimum de 500g de farine ;
- bol, spirale, barre broyeur de pâtes en inox 18/10 ,
- grille de protection en inox Relevable ;
- ce mélangeur est capable de faire tout type de pâte avec d'excellents résultats tels que le pain , les pâtes fraîches ou aux œufs , la pizza, la focaccia , les biscuits panettone et toutes les pâtes dures , molles , élastiques , sucrées ou salées ;
- armoire blanche avec peinture électrostatique ,
- KIT INSTALLÉ HAUTE HYDRATATION (HH) : idéal pour ceux qui ont besoin de faire des pâtes avec des hydratations très élevées telles que 80-90-95% , (les modèles normaux atteignent jusqu'à 75%).
Ce kit comprend la barre brise-pâte inclinée et la possibilité de tourner la spirale vers l'arrière pour les pré-pâtes et le chariot, un inverseur renforcé et atteint 300 tr/min ;
- transmission par chaîne + 2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité ;
- capacité de pâte : 0,5 Kg / 8 Kg ;
- pétrissage horaire : 24 kg/h ;
- farine : 5 kg ;
- eau : 3 litres ;
- vitesse : n° 10 ;
- tours en spirale de 100 à 208 tr/min ;
- Moteur / Puissance : 0,5 CV / 350 W ;
- Garantie 2 ans .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,35
poids net (Kg)	30
poids brut (Kg)	34
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	280
hauteur (mm)	530