



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-IM10/230/10V HH	Pétrin à spirale professionnel FAMAG avec tête et bol fixe de 13 litres, capacité de pâte 10 Kg, 10 VITESSES, pour PÂTE HAUTE HYDRATATION, V 230/1, kW 0,4, Poids 35 Kg, dim.mm.530x300x430h	€ 866,91 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 20 à 30 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Pétrin à spirale FAMAG Professional, avec cuve de 13 litres pour une capacité de pâte de 10 Kg :

- **Pétrin à spirale 10 kg à tête fixe et plan de travail e 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 ;
- le seul mélangeur du marché qui avec une **taille minimale permet de travailler pas moins de 7 kg de farine sèche + 3,5 litres d'eau** ;
- **idéal pour tout type de pâte dure , molle , élastique** (pain, focaccia, pizza, pâtes, biscuits, panettone) **et pour les pâtes de farines spéciales telles que le gluten , la semoule remoulue , le blé dur , les farines moulues sur pierre ect ..;**
- **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** ;
- excellent rendement même avec de petites quantités;
- **machine robuste et fiable** ;
- **Transmission chaîne 3/8 + 2 courroies haute résistance** ;
- **peinture électrostatique** ;
- moteur surdimensionné;
- **toutes les pièces en contact avec la pâte sont en inox** : la cuve, la spirale, la barre casse-pâte, la grille de protection ;
- grille de protection en acier inoxydable relevable ;
- la forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de travail sans surchauffer la pâte ;
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg / 10 Kg ;
- **pétrissage horaire** : 30 kg/h ;
- farine : 7 kg ;
- eau : 3,5 litres ;
- vitesse : n° 10 ;
- **tours en spirale de 100 à 208 tr/min** ;
- Moteur / Puissance : 0,75 CV / 400 W ;
- **Garantie 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)	35
poids brut (Kg)	39
largeur (mm)	530
profondeur (mm)	300
hauteur (mm)	430