



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-IM8S/230-10VEL	Mélangeur à spirale Grilletta de 8 Kg, Professional avec tête relevable et cuve amovible de 11,5 litres, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, Poids 35 Kg, dim.mm.520x280x430h	Livraison 20 à 30 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mélangeur à spirale FAMAG Professional, avec TETE RELEVABLE et RESERVOIR AMOVIBLE de 11,5 litres pour une capacité de pétrissage de 8 Kg, 10 VITESSES:

- **mélangeur à spirale à banc inclinable avec cuve amovible avec potentiomètre 10 vitesses ;**
- grâce à la **possibilité de sélectionner 10 vitesses de rotation**, il sera possible de faire des pâtes professionnelles avec une grande facilité;
- 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;
- farine: 5 kg;
- eau: lt 3;
- n ° vitesse: 10;
- **tours en spirale : 100 tr / min à 240 tr / min ;**
- Moteur / puissance: 0,5 HP / 350 W;
- **Garantie de 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)	35
poids brut (Kg)	39
largeur (mm)	520
profondeur (mm)	280
hauteur (mm)	430