



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MÉLANGEUR À SPIRALE 12 Kg, particulièrement indiqué pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada :**

- **structure en acier** recouverte de **peinture blanche anti-rayures** ,
- pièces en contact avec les aliments ( **bol** , **spirale** et **tige éplucheuse** ) **en inox** ,
- **Réservoir en acier inoxydable de 16 litres**,
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve,
- **Production horaire 36 Kg/h** ;
- **Tours en spirale : 90 tr/min** ;
- cache réservoir en polycarbonate fumé,
- disponible en version **monophasée** et **triphasee**.

#### Accessoires/options :

- Couvercle de cuve en caillebotis inox.
- Moteur à 2 vitesses.
- Minuterie mécanique.
- Minuterie numérique.
- Chariot avec dessus en acier peint pour le support du mélangeur.
- Kit de 4 roues (2 avec freins).

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase/Trifase
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>poids net (Kg)</b>	56
<b>poids brut (Kg)</b>	66
<b>largeur (mm)</b>	350
<b>profondeur (mm)</b>	650
<b>hauteur (mm)</b>	600

#### MODÈLES DISPONIBLES

**FM12SN-T**

Livraison 4 à 9 jours

**MÉLANGEUR SPIRALE 12 Kg, Triphasé, V.400/3**

Pétrin à spirale 12 kg avec cuve 16 litres, triphasé, V 400/3, kW 0,75, dim. mm 350x650x600h

**FM12SN-M**

Livraison 4 à 9 jours

**MÉLANGEUR À SPIRALE 12 Kg, Monophasé, V.230/1**

Pétrin à spirale 12 Kg avec cuve 16 litres, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 0,75, dim. mm 350x650x600h

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**FM-2VEL**

□

**2ème vitesse en option**

2ème vitesse en option pour mélangeur version triphasée

Livraison 4 à 9 jours

