



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE 18 Kg, particulièrement indiqué pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada :

- **structure en acier** recouverte de **peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments (**cuve** , **spirale** et **tige éplucheuse**) en **inox** ,
- **Réservoir en acier inoxydable de 22 litres**,
- **micro-interrupteur de sécurité** sur le couvercle de la cuve,
- **Production horaire : 54 Kg/h ;**
- **Tours en spirale : 90 tr/min ;**
- couvercle 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

alimentation électrique	Monofase/Trifase
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	57
poids brut (Kg)	60
largeur (mm)	390
profondeur (mm)	670
hauteur (mm)	600

MODÈLES DISPONIBLES

FM18SN-T



Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR SPIRALE 18 Kg, Triphasé, V.400/3

Pétrin à spirale 18 kg avec cuve 22 litres, triphasé, V 400/3, kW 0,75, dim. mm 390x670x600h

FM18SN-M



Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE 18 Kg, Monophasé, V.230/1

Pétrin à Spirale 18 Kg avec cuve de 22 litres, Monophasé, V 230/1, kW 0,75, dim. mm 390x670x600h

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

