



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### MÉLANGEUR SPIRALE 25 Kg à TÊTE LEVANTE et CUVE AMOVIBLE,

- Structure recouverte de peinture anti-rayures ;
- Les pièces en contact avec les aliments telles que le bol , la spirale et la tige de fendage des pâtes sont en acier inoxydable AISI 304 ;
- Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du bol ;
- Capacité pâte 25 Kg ,
- Production horaire 75 Kg/h ;
- Capacité du réservoir 32 l, Ø 400 x 260h mm ;
- Tours en spirale : 90 tr/min ;
- Couvercle en polycarbonate fumé de série ;
- Machine pour la fabrication de différents types de pâtes , particulièrement indiquée pour les pâtes molles comme le pain , la pizza et la piada ;
- Dimensions mm 780x430x730÷1240h.

##### Accessoires/Options :

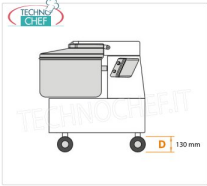
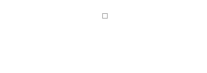
- moteur à 2 vitesses
- Minuterie mécanique
- Minuterie numérique
- Économiseur de moteur
- Couvercle grillagé en acier inoxydable AISI 304
- Poignées d'extraction de casserole
- Ensembles de roues
- Chariot bas à roulettes

**MARQUE CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### FICHE TECHNIQUE

**poids net (Kg)** 107

**poids brut (Kg)** 118

|                                                                                                           | largeur (mm)                                                                                                                                                                                                                                                         | 780                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                                                                                           | profondeur (mm)                                                                                                                                                                                                                                                      | 430                   |
|                                                                                                           | hauteur (mm)                                                                                                                                                                                                                                                         | 730                   |
| MODÈLES DISPONIBLES                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |
| <b>FM-25CNS/T</b><br>    | <b>Fimar - Pétrin à Spirale 25 Kg avec Tête Relevable et Cuve Amovible, Triphasé V. 400/3 - mod.25CNS/T</b><br>Mélangeur à spirale de 25 Kg avec tête relevable et cuve amovible de 32 litres, triphasé V.400/3, Kw.1,5, Poids 107 Kg, dimensions mm.780x430x730h    | Livraison 4 à 9 jours |
| <b>FM-25CNS/M</b><br>    | <b>Fimar - Pétrin à Spirale 25 Kg avec Tête Relevable et Cuve Amovible, Monophasé V. 230/1, mod.25CNS/M</b><br>Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible de 32 litres, capacité de pâte 25 Kg, V.230/1, Kw.1,5, Poids 107 Kg, dimensions mm.780x430x730h | Livraison 4 à 9 jours |
| FICHE TECHNIQUE                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |
| CODE/PHOTO                                                                                                | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                                                          | PRIX/LIVRAISON        |
| <b>FM-TM</b><br>        | <b>Fimar - MINUTERIE MÉCANIQUE</b><br>Minuterie mécanique pour pétrins à spirale Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN                                                                                                                                                      | Livraison 4 à 9 jours |
| <b>FM-KITRUOTE</b><br> | <b>Fimar - KIT 4 ROUES</b><br>Kit de 4 roues, dont 2 avec frein, pour pétrins à spirale Modèle 7-12-18- 25-38 SN-CNS-FN                                                                                                                                              | Livraison 4 à 9 jours |
| <b>FM-CPV</b><br>      | <b>Fimar - COUVERCLE DE BAIGNOIRE GRILLE EN ACIER INOXYDABLE</b><br>Couvercle de cuve râpé en acier inoxydable pour pétrins à spirale Mod.12-18-25-38 SN-CNS-FN                                                                                                      | Livraison 4 à 9 jours |
| <b>FM-SVM</b><br>      | <b>Fimar - SALVAMOTORE</b><br>Protecteur de moteur, pas à 2 vitesses, pour mélangeurs à spirale Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN et Mod.20-30 LN.                                                                                                                      | Livraison 4 à 9 jours |

