



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-50CNS	Pétrin à spirale de 50 kg avec tête relevable et bol amovible de 62 litres, V.400/3, 2,2 kW, poids 209 kg, dimensions mm.920x530x940h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec TÊTE LEVANTE et BATTERIE AMOVIBLE 50 Kg :

- **Structure recouverte d'une peinture anti-rayures ;**
- **Les parties en contact avec les aliments** telles que **le bol** , **la spirale** et **la tige fendeuse de pâte** sont en **acier inoxydable AISI 304** ;
- Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir ;
- **Couvercle grillé en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **Capacité de pâte 50 kg** ,
- **Capacité du réservoir 62 litres**, Ø 500 x 310h mm ;
- **Tours de spirale : 80 tr/min ;**
- **Machine pour réaliser différents types de pâtes** , particulièrement adaptée aux pâtes molles comme le pain , la pizza et la piadina ;
- Dimensions mm 920x530x940÷1630h.

Accessoires/Options :

- Moteur 2 vitesses
- Minuterie mécanique
- Économiseur de moteur
- Poignées d'extraction de casseroles
- Kit de roues
- Chariot bas à roulettes

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Trifase

Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	209
poids brut (Kg)	230
largeur (mm)	920
profondeur (mm)	530
hauteur (mm)	940

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-TM 	Fimar - MINUTERIE MÉCANIQUE Minuterie mécanique pour pétrins à spirale Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN	Livraison 4 à 9 jours
FM-SVM 	Fimar - SALVAMOTORE 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
FM-KITRUOTE-50 	Fimar - KIT 4 ROUES Kit de 4 roues, dont 2 avec frein, pour pétrin à spirale Mod.50 SN-CNS-FN	Livraison 4 à 9 jours
FM-2VEL/50SN 	2ème vitesse en option Supplément pour moteur triphasé à 2 vitesses pour pétrin à spirale Mod.50 SN-CNS-FN	Livraison 4 à 9 jours

