



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-50FN	Pétrin à spirale 50 kg avec tête relevable et bol fixe 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 50 Kg avec TÊTE LEVANTE et BOL FIXE :

- 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 ,
- Production horaire 150 Kg/h ;
- 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

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