



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR avec spirale CROCHET FIXE de 7 Kg pour PÂTE À FAIBLE HYDRATATION, 35 tours/minute BOL, MONOPHASÉ :

- **machine idéale pour les pâtes à faible hydratation ou les pâtes grasses** (telles que **les gressins, les taralli, les piadinas, les focaccias, les pizzas à la poêle ou les pâtes aux œufs**) ;
- structure recouverte d'une peinture anti-rayures ;
- **réservoir, outil et couvercle grillé en acier inoxydable AISI 304** ;
- **Réservoir de 10 litres, diamètre 260x200h mm** ;
- capacité de mélange par cycle 7 kg ;
- **Le crochet en spirale facilement amovible** facilite le nettoyage de la baignoire,
- **grâce à l'outil crochet innovant , il n'altère pas la température de la pâte**, améliorant ainsi son oxygénation,
- **les temps de traitement de la pâte sont réduits de moitié** par rapport à un mélangeur traditionnel avec bras plongeurs, fourchette ou spirale .

Accessoires/Options :

- minuterie mécanique
- roues

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	39

poids brut (Kg)	48
largeur (mm)	315
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	690

MODÈLES DISPONIBLES

FM-BERTA7/M



Livraison 4 à 9 jours

Fimar - Mélangeur à basse hydratation pour pâtes avec bol de 10 litres, monophasé, V.230 / 1

Pétrin à pâte à faible hydratation avec bol de 10 litres, capacité de pâte de 7 Kg, vitesse de rotation 35 tours, V.230 / 1, Kw.0.37, Poids 39 Kg, dim.mm.315x480x700h

