



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FG-IM8/230/10V HH</b>	Pétrin à spirale professionnel FAMAG pour pâtes HAUTE HYDRATATION avec tête fixe et cuve de 11 litres, capacité pâte 8 Kg, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, Poids 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	<b>Livraison</b> 20 à 30 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**Pétrin à spirale FAMAG Professional, avec cuve de 11 litres pour une capacité de pâte de 8 Kg, 10 VITESSES :**

- l'IM 8 est un **pétrin à spirale de comptoir** avec une capacité maximale de pâte finie de 8 kg ;
- ce **pétrin à spirale à tête fixe** est **idéal pour la famille mais aussi pour les petites pâtes professionnelles** (pour bars, pâtisseries et pizzerias) ;
- **10 vitesses facilement sélectionnables** grâce à un potentiomètre sur le côté de la machine ;
- **grâce à la possibilité de sélectionner 10 vitesses de rotation, il sera possible de réaliser des pâtes professionnelles avec une grande facilité** ;
- grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la **machine est silencieuse, à faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la forme particulière de la spirale permet de réduire au minimum les temps de travail sans surchauffer la pâte ;
- **permet une pâte minimum de 500g de farine** ;
- **bol, spirale, barre broyeur de pâtes en inox 18/10** ,
- **grille de protection en inox Relevable** ;
- ce mélangeur est capable de faire **tout type de pâte avec d'excellents résultats tels que le pain , les pâtes fraîches ou aux œufs , la pizza, la focaccia , les biscuits panettone et toutes les pâtes dures , molles , élastiques , sucrées ou salées** ;
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **KIT INSTALLÉ HAUTE HYDRATATION (HH)** : idéal pour ceux qui ont besoin de faire des **pâtes avec des hydratations très élevées telles que 80-90-95%** , (les modèles normaux atteignent jusqu'à 75%).  
Ce kit comprend la **barre brise-pâte inclinée** et la **possibilité de tourner la spirale vers l'arrière** pour les pré-pâtes et le chariot, un **inverseur renforcé et atteint 300 tr/min** ;
- **transmission par chaîne + 2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité** ;
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg / 8 Kg ;
- pétrissage horaire : 24 kg/h ;
- farine : 5 kg ;
- eau : 3 litres ;
- **vitesse : n° 10** ;
- **tours en spirale de 100 à 208 tr/min** ;
- Moteur / Puissance : 0,5 CV / 350 W ;
- **Garantie 2 ans** .

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,35
<b>poids net (Kg)</b>	30
<b>poids brut (Kg)</b>	34
<b>largeur (mm)</b>	520
<b>profondeur (mm)</b>	280
<b>hauteur (mm)</b>	530