



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale de 16 kg, ligne LIGHT LN sans tige diviseuse de pâte, adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piada :

- **structure en acier** recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures**,
- parties en contact avec les aliments (**bol et spirale**) en **inox** ,
- **tours de spirale : 80 tr/min**,
- **Réservoir fixe : 20 lt** , diamètre **360x210h mm**),
- Capacité **maximale de pâte** par cycle : **16 kg** ,
- **production horaire : 48 kg/h** ,
- **micro-interrupteur de sécurité** sur le couvercle du réservoir,
- **couvercle en polycarbonate fumé**,
- disponible en versions **monophasées** et **triphaseés** .

Accessoires/Options :

- Couvercle de cuve grillé en acier inoxydable,
- Kit 4 roues (2 avec frein),
- Chariot pour mixeur.

MARQUE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	57
poids brut (Kg)	70

MODÈLES DISPONIBLES

FM20LN-T**Livraison****MÉLANGEUR À SPIRALE 16 Kg, Ligne LIGHT LN, Triphasé V. 400/3**

Pétrin à Spirale 16 Kg avec bol de 20 litres, ligne LIGHT LN, adapté aux pâtes molles, TRIPHASÉ, V.400/3, Kw 0,55, poids 57 kg, dim.mm.380x653x652h

FM20LN-M**Livraison****MÉLANGEUR À SPIRALE 16 Kg, Ligne LIGHT LN, Monophasé V. 230/1**

Pétrin à spirale, ligne LIGHT LN 16 kg, avec bol de 20 litres, adapté aux pâtes molles, MONOPHASÉ, V.230/1, Kw 0,55, poids 57 kg, dim.mm.380x653x652h