

Mixere - type planetarie side 2-3



Maskiner med visp, blandespade og eltekrok.

Røreverket roterer planetarisk, gir ett optimalt resultat på mikse-/røreprosessen.

Bordmodeller og gulvmodeller.

Også modeller med kraftuttak for kjøttkvern og kutter / grønnsakapparat.

Elttere - type spiral



side 4-5

Beregnet for elting av tyngre deiger som pizzadeig, brødeig med mer.

Spiral eltekrok roterer mot klokka, bollen roterer med klokka. Kraftig kjededrift og minimale slitedeler. Modeller med ramme og hjul.

Serie med avtagbar bolle, og hengslet topp.
Serie med fast topp.

Pastamaskiner



side 6-7

Maskiner for produksjon av fersk pasta.

Utstyr for ett stort utvalg av forskjellig pasta.

Brødkjæremaskiner



side 8

Maskiner som skjærer hele brød i en operasjon.

Alle typer brød, skjæres hurtig og effektivt med rene snittflater.

FIMA s.r.l.

Alle maskinene leveres med påkrevde sikkerhetsanordninger og nødstop. Vi lagerfører en rekke modeller i Trondheim. Øvrige modeller er bestillingsvarer (normalt ca 2-3 uker lev.tid fra fabrikk).

Mixere - type planetarie



Maskiner med visp, blandespade og eltekrok. Røreverket roterer planetarisk, gir ett optimalt resultat på mikse-/røreprosessen. Bordmodeller og gulvmodeller. Også modeller med kraftuttak for kvern og kutteapparat. Bolleheis, tidsur, nødstop og sikkerhetsdeksel med mateåpning. Bolle i rf. stål.

Mikserne har hendel for og skifte hastighet (3-gir). Mikseren skal stoppes før en skifter gir / hastighet. Selv om mikserne er kraftige, skal en alltid unngå og overbelaste dem. Spesielt ved tynge arbeidsoppgaver som f.eks elting av deig.

7 -literen har 5 hastigheter og digitalt styringspanel. På denne kan en skifte hastighet mens maskinen går.

Visp, blandespade og eltekrok (aluminiumslegert). Disse vaskes for hånd (benyttes oppvaskemaskin, må spesialsåpe for vask av aluminium benyttes).

Kraftuttak for kjøttkvern og kutter / grønnsakapparat (modellene 20 til 80 liter).

- Hastighet 1: Tynge oppgaver som pizza- og brøddeiger, eltekroken benyttes.
Hastighet 2: Lettere røreoppgaver, blandespaden eller eltekroken benyttes.
Hastighet 3: Visping av krem, eggehvite med mer, vispen benyttes.

Mixere - type planetarie

Liter	Modell	Hastighet/rpm	Strøm / effekt	Mål BxDxH	Vekt	Pris kr
7 Ltr	HL11007 (hvit)	100 til 500	220V/50/1-fas / 650W	34x46x52 cm	20 kg	10. 233,-
12 Ltr	GM12AT (hvit)	489-218-121	220V/50/1-fas / 0,38kW	37x45x63 cm	35 kg	15. 876,-
10 Ltr	BM10AT	113-203-400	220V/50/1-fas / 0,25kW	37x45x63 cm	90 kg	15. 876,-
20 Ltr	HL11012	106-197-359	220V/50/1-fas / 0,375kW	53x48x77 cm	98 kg	23. 220,-
30 Ltr	HL11031	95-190-350	220V/50/1-fas / 0,75kW	56x60x115 cm	185 kg	32. 445,-
40 Ltr	HL11040	90-186-340	220V/50/1-fas / 1,125kW	68x68x120 cm	205 kg	42. 318,-
50 Ltr	BM50A	127-261-478	220V/50/1-fas / 1,312kW	59x68x123 cm	205 kg	46. 152,-
60 Ltr	HL11091	100-177-297-523	220V/50/1-fas / 1,5kW	70x100x142 cm	450 kg	66. 942,-
80 Ltr	HL11100T	99-167-324	380V/50/3-fas / 2 kW	75x106x147 cm	500 kg	76. 545,-

Underbord i utførelse rf.stål eller benk i utførelse rf.stål - be om pris for ønsket størrelse.

Kjøttkvern	HL-G12SH	Mod 12. - diameter 70mm. Passer til 20-, 30- og 40-liters modellene Kniv, 2 hullskiver, matebrett og stapper	3. 320,-
Kutter	HL-V12A	Grønnsakapparat for rive- og knivskiver Inkl. knivskive 3mm og riveskive 5mm Passer til 20-, 30- og 40-liters modellene	7. 000,-
Skiver til kutter		Osteskive parmesan Rive / raspe skive 1,5mm Rive / raspeskive 2mm Rive / raspeskive 3mm Rive / raspeskive 5mm Rive / raspeskive 6mm Rive / raspeskive 8mm Rive / raspeskive 9mm	520,- 520,- 520,- 520,- 520,- 520,- 520,- 520,-
Redusksjonssett	for modell 20 liter:	10 liter bolle komplett med utstyr	4. 400,-
Redusksjonssett	for modell 40 liter:	20 liter bolle komplett med utstyr	9. 600,-
Redusksjonssett	for modell 60 liter:	30 liter bolle komplett med utstyr	10. 180,-

Ekstraustyr	Bolle:	Eltekrok:	Visp:	Blandespade:
For 7 liter	1. 400,-	360,-	480,-	360,-
For 12 liter	1. 800,-	1. 000,-	1. 200,-	1. 000,-
For 10 liter	1. 600,-	800,-	1. 000,-	800,-
For 20 liter	1. 800,-	1. 000,-	1. 200,-	1. 000,-
For 30 liter	4. 400,-	2. 000,-	2. 400,-	2. 000,-
For 40 liter	5. 600,-	2. 200,-	2. 600,-	2. 200,-
For 60 liter	8. 000,-	4. 400,-	4. 800,-	3. 600,-

Alle maskinene leveres med påkrevde sikkerhetsanordninger som gitter/deksel og nødstop.

Vi lagerfører en rekke modeller i Trondheim.

Øvrige modeller er bestillingsvarer (normalt ca 2-3 uker lev.tid fra fabrikk).

Eltere - type spiral



Beregnet for elting av tyngre deiger som pizzadeig, brødeig med mer.

Spiral eltekrok roterer mot klokka, bollen roterer med klokka.
Kraftig kjededrift og minimale slitedeler.
Modeller med ramme og hjul.

Serie med avtagbar bolle og hengslet topp, utførelse lakkert hvit (bilde høyre).

Serie med fast topp, utførelse lakkert hvit (bilde venstre).

Serie med fast topp, utførelse rustfritt stål.

Hastigheter:

De fleste modellene vi lagerfører er med 2 hastigheter, da dette erfaringsmessig gjør maskinen mere fleksibel for og oppnå ønsket deigkonsistens, seighet / fasthet.

Eltere - type spiral

Serie med avtagbar bolle og hengslet topp, utførelse lakkert hvit.

Kg / Liter	Modell	Hastigheter	Strøm / effekt	Mål BxDxH	Vekt	Pris kr
8 kg / 10 Ltr	S8	1	220V/50/1-fas / 0,37 kW	27x54x60,6 cm	45 kg	14. 652,-
12 kg / 17 Ltr	S12-DV	2	220V/50/3-fas / 1,1 kW	35x65,5x68 cm	57 kg	16. 650,-
18 kg / 21 Ltr	S18-DV	2	220V/50/3-fas / 1,1 kW	39,5x68,5x68 cm	58 kg	18. 270,-
27 kg / 32 Ltr	S27-DV	2	220V/50/3-fas / 1,1 kW	43,5x74x75 cm	93 kg	20. 250,-
40 kg / 40 Ltr	S40-DV	2	220V/50/3-fas / 2,2 kW	79x82x78 cm	104 kg	21. 996,-
45 kg / 45 Ltr	S45-DV	2	220V/50/3-fas / 3 kW	49x82x78 cm	110 kg	25. 290,-

Serie med fast topp, utførelse lakkert hvit.

Kg / Liter	Modell	Hastigheter	Strøm / effekt	Mål BxDxH	Vekt	Pris kr
5 kg / 7,5 Ltr	S5	1	220V/50/1-fas / 0,33 kW	25,5x49x48,5 cm	28 kg	7. 704,-
6 kg / 8 Ltr	S6	1	220V/50/1-fas / 0,5 kW	28x46x35 cm	30 kg	9. 495,-
8 kg / 10 Ltr	S8	1	220V/50/1-fas / 0,5 kW	26x54x60 cm	40 kg	10. 773,-
12 kg / 17 Ltr	S12-DV	2	220V/50/3-fas / 1,2 kW	32x61x63 cm	52 kg	13. 230,-
18 kg / 21 Ltr	S18-DV	2	220V/50/3-fas / 1,2 kW	36x64x63 cm	53 kg	14. 292,-
27 kg / 32 Ltr	S27-DV	2	220V/50/3-fas / 1,5 kW	40x71x70 cm	85 kg	15. 732,-
40 kg / 40 Ltr	S40-DV	2	220V/50/3-fas / 2,3 kW	45x78x72 cm	96 kg	18. 315,-
45 kg / 52 Ltr	S45-DV	2	220V/50/3-fas / 3,2 kW	50x86x72 cm	110 kg	20. 340,-
52 kg / 58 Ltr	S52-DV	2	220V/50/3-fas / 3,2 kW	53x90x85 cm	140 kg	28. 431,-
60 kg / 78 Ltr	S60-DV	2	220V/50/3-fas / 4,5 kW	58x97x106 cm	205 kg	40. 014,-

Serie med fast topp, utførelse rustfritt stål.

Kg / Liter	Modell	Hastigheter	Strøm / effekt	Mål BxDxH	Vekt	Pris kr
5 kg / 7,5 Ltr	S5	1	220V/50/1-fas / 0,33 kW	25,5x49x48,5 cm	28 kg	12. 168,-
6 kg / 8 Ltr	S6	1	220V/50/1-fas / 0,5 kW	28x46x35 cm	30 kg	15. 903,-
8 kg / 10 Ltr	S8	1	220V/50/1-fas / 0,5 kW	26x54x60 cm	40 kg	16. 416,-
12 kg / 17 Ltr	S12-DV	2	220V/50/3-fas / 1,2 kW	32x61x63 cm	52 kg	18. 567,-
18 kg / 21 Ltr	S18-DV	2	220V/50/3-fas / 1,2 kW	36x64x63 cm	53 kg	18. 783,-
27 kg / 32 Ltr	S27-DV	2	220V/50/3-fas / 1,5 kW	40x71x70 cm	85 kg	21. 114,-
40 kg / 40 Ltr	S40-DV	2	220V/50/3-fas / 2,3 kW	45x78x72 cm	96 kg	23. 184,-
45 kg / 52 Ltr	S45-DV	2	220V/50/3-fas / 3 kW	50x86x72 cm	110 kg	26. 469,-
52 kg / 58 Ltr	S52-DV	2	220V/50/3-fas / 3 kW	53x90x85 cm	140 kg	36. 522,-
60 kg / 78 Ltr	S60-DV	2	220V/50/3-fas / 4,5 kW	58x97x106 cm	205 kg	48. 960,-

Maskinene kan også leveres med 1 hastighet, for 1-fase eller 3-fase strøm, til lavere priser.
Maskinene med 2 hastigheter (DV), leveres også for 380V 3-fase strøm, samme pris som ovenfor.

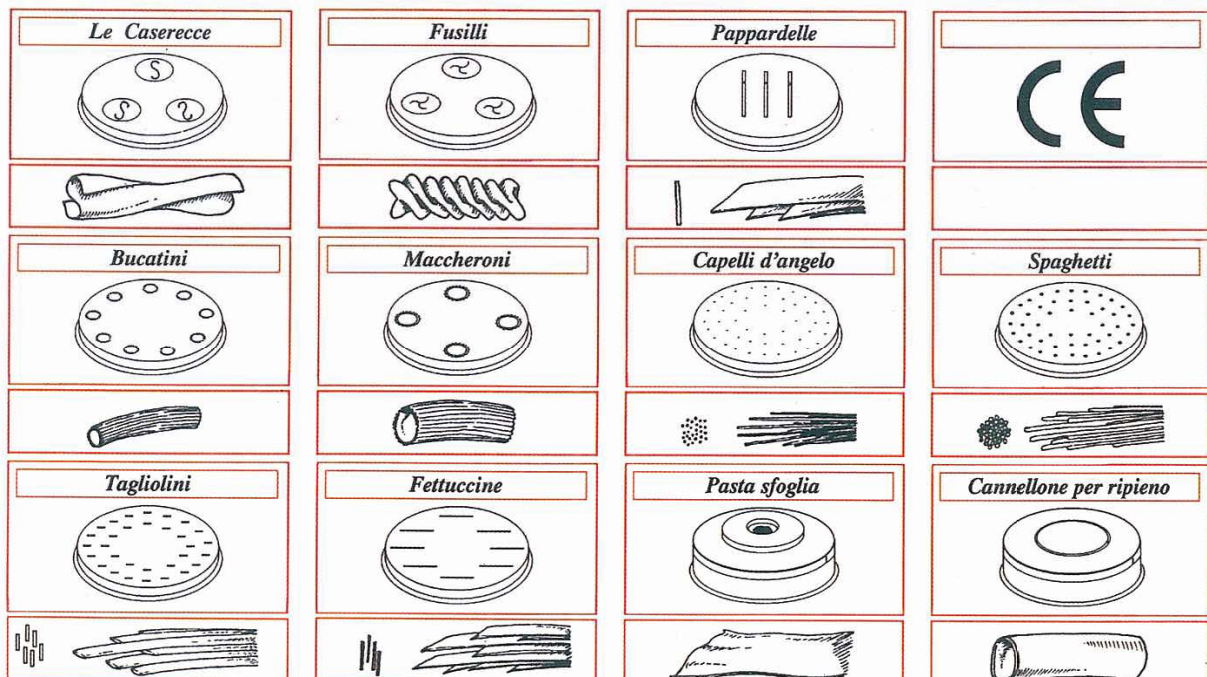
Alle maskinene leveres med påkrevde sikkerhetsanordninger som gitter/deksel og nødstop.
Vi lagerfører en rekke modeller i Trondheim.
Øvrige modeller er bestillingsvarer (normalt ca 2-3 uker lev.tid fra fabrikk).

Pastamaskiner

Dette er maskiner som lager fersk pasta fra grunnen av. Meget enkelt, du kun mater maskinen med ingrediensene og på få minutter produserer maskinen fersk pasta i en rekke varianter. Meget hygieniske løsninger, da alle deler som kommer i kontakt med pastaen er av rustfritt stål og disse kan enkelt demonteres for rengjøring. Alle bevegelige deler i motoren er produsert i metall med evigvarende olje/grease, og derfor kreves det praktisk talt ingen femtidig service.



Utstyr for ett stort utvalg av forskjellig pasta:



Pastamaskiner



Pastamaskin Modell Compatta/90 Pris kr 53. 100,-

Maskin med kapasitet 8 kg.
Produksjon pr. time 25 kg.
Kjølesystem
Tørkesystem/vifte

Mål B 42 x D 60 x H 125 cm
Vekt 85 kg
Strøm 230V/50/1-fase



Pastamaskin Modell La Fattorina Pris kr 13. 500,-

Maskin med kapasitet 1,5 kg.
Produksjon pr. time 4 kg.

Mål B 20 x D 48 x H 29 cm
Vekt 20 kg
Strøm 230V/50/1-fase



Pastamaskin Modell VIP 2 Pris kr 15. 300,-

Maskin med kapasitet 2,5 kg.
Produksjon pr. time 10 kg.

Mål B 26 x D 60 x H 35 cm
Vekt 35 kg
Strøm 230V/50/1-fase

Underbord i utførelse rf.stål eller benk i utførelse rf.stål - be om pris for ønsket størrelse.

**Alle maskinene leveres med påkrevde sikkerhetsanordninger.
Bestillingsvarer (normalt ca 2-3 uker lev.tid fra fabrikk).**

Brødkjæremaskiner

Maskiner som skjærer hele brød i en operasjon. Alle typer brød, skjæres hurtig og effektivt med rene snittflater. Alle maskinene er enkle og helt sikre og bruke. Kniver i rustfritt stål.



Brødkjærer Modell HL-52001 Pris kr 31. 230,-

Skive tykkelse 12mm
Brød lengde max. 38,5 cm
Pakkeplate og smuleskuffe

Mål B 76 x D 72 x H 83 cm
Vekt 115 kg
Strøm 230V/50/1-fase effekt 370W



Brødkjærer mini Modell HL-52002 Pris kr 24. 930,-

Som maskinen ovenfor, men mindre
og mer plasseringsvennlig

Skive tykkelse 12mm
Brød lengde max. 38,5 cm
Smuleskuffe

Mål B 60 x D 60 x H 63 cm
Vekt 80 kg
Strøm 230V/50/1-fase effekt 250 W



Brødkjærer gravitasjon Modell HL-52006 Pris kr 16. 650,-

Skjæremaskin med gravitasjon matesklie

Skive tykkelse 12mm
Brød lengde max. 38 cm

Mål B 75 x D 65 x H 83 cm
Vekt 80 kg
Strøm 230V/50/1-fase effekt 185 W

Underbord i utførelse rf.stål eller benk i utførelse rf.stål - be om pris for ønsket størrelse.

**Alle maskinene leveres med påkrevde sikkerhets-anordninger og nødstopp.
Bestillingsvarer (normalt ca 2-3 uker lev.tid fra fabrikk).**