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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,35
poids net (Kg)	27
poids brut (Kg)	30
largeur (mm)	450
profondeur (mm)	250
hauteur (mm)	350

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale professionnel GRILLETTA , 1 vitesse - avec TÊTE RELEVABLE et BOL AMOVIBLE de 8 litres pour une capacité de pâte de 5 kg :

.

- **pétrin à spirale à banc inclinable avec cuve amovible** ;
- malgré sa taille extrêmement petite **, il contient de la puissance, de l'innovation et des résultats brillants** ;
- grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la machine **est silencieuse** , a **une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la **possibilité de soulever la tête du pétrin** et **de retirer le bol** fait de cette machine la **meilleure du marché mondial** , cela permet de nettoyer plus facilement l'intérieur du bol et du crochet, ce qui est généralement assez difficile, et de pouvoir transporter la pâte directement dans le récipient puis la travailler où l'on veut ;
- **caractéristiques principales** : Tête inclinable, Cuve amovible, Spirale optimisée, Cuve plus grande, Cadre renforcé, Mécanique plus avancée, Moins de chauffe, Cuve entièrement lavable même au lave-vaisselle ;
- malgré sa petite taille, il offre puissance et efficacité avec une faible consommation et peu de bruit ;
- **idéal pour réaliser différents types de pâtes** , particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza, les viennoiseries, la piadina etc...;
- **bol** , **spirale** , **barre écraseuse de pâtes en acier inoxydable 18/10** ,
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + n°2 courroies en polyuréthane haute résistance et performantes** ;
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg/5 Kg ;
- **pâte horaire** : 18 kg/h ;
- farine : 3 kg ;

- eau : 2 l ;
- **rotations en spirale** : 100 tr/min ;
- **Garantie de 2 ans** ;
- Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM5S/230	FAMAG - Grilletta, Pétrin à spirale 5 kg (cuve 8 lt), avec tête relevable et cuve amovible, 1 vitesse - V. 230/1 - Kw 0,35, dim. mm 450x250x350h	**€ 692,05** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours