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 , avec TÊTE RELEVABLE et BOL AMOVIBLE de 8 litres pour une capacité de pâte de 5 kg, 10 VITESSES :

- Pétrin à spirale à table inclinable **10 vitesses avec bol amovible** ;
- grâce à la possibilité de sélectionner **10 vitesses de rotation,** il sera possible de réaliser des pâtes professionnelles avec une grande facilité ;
- 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...;
- **KIT HAUTE HYDRATATION INSTALLÉ (HH) :** idéal pour ceux qui ont besoin de réaliser **des pâtes avec des niveaux d'hydratation très élevés tels que 80-90-95%** (les modèles normaux atteignent jusqu'à 75%).
  Ce kit comprend la **barre de rupture de pâte inclinée** et la **possibilité de faire tourner la spirale en sens inverse** pour les pré-pâtes et la biga, un onduleur alimenté ;
- **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 ;
- n° vitesse : 10 ;
- **rotations en spirale** : 90-320 tr/min ;
- **Garantie de 2 ans** ;
- Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM5S/230/10VEL HH	Pétrin à spirale GRILLETTA HAUTE HYDRATATION 5 Kg, Professionnel avec tête relevable et cuve amovible de 8 litres, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, Poids 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	**€ 886,61** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

IM. 5S
IM. 5S
Grilletto
TECHNOCHEF.IT