



#### 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>	27
<b>poids brut (Kg)</b>	30
<b>largeur (mm)</b>	450
<b>profondeur (mm)</b>	260
<b>hauteur (mm)</b>	430

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Pétrin à spirale professionnel FAMAG GRILLETTA , avec cuve de 7 litres pour une capacité de pâte de 5 kg, 10 VITESSES D'HYDRATATION ÉLEVÉE :**

- le pétrin à spirale Grilletta est l'une des **plus petites machines de comptoir disponibles sur le marché** ;
- **petit pétrin à spirale robuste avec tête fixe** et capacité de pâte de 5 kg ;
- **10 vitesses facilement sélectionnables** grâce à un potentiomètre au dessus 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 ;
- la **forme particulière de la spirale** permet de réduire au minimum les temps de traitement sans surchauffer la pâte ;
- silencieux et fiable, il a été **conçu principalement pour les familles mais aussi pour les petites pâtes professionnelles** (pour bars, pâtisseries et pizzerias) ;
- **bol , spirale , bar , couvercle en acier inoxydable 18/10 ,**
- Grille de protection relevable en acier inoxydable ;
- ce pétrin permet de réaliser avec **d'excellents résultats tout type de pâte** comme **le pain, les pâtes fraîches ou aux œufs, la pizza, la focaccia, les biscuits, le panettone, la PÂTE À SUCRE** et toutes les pâtes dures, molles, élastiques, sucrées ou salées ;
- **KIT HAUTE HYDRATATION INSTALLÉ (HH)** : idéal pour ceux qui ont besoin de réaliser **des pâtes à très haute hydratation comme 80-90-95%**, (les modèles normaux atteignent jusqu'à 75%).  
Ce kit comprend la **barre de rupture de pâte inclinée** et la **possibilité de tourner la spirale en sens inverse** pour la pré-pâte et la biga, un **inverseur alimenté et atteint 300 tr/min** ;
- grâce à sa mécanique extrêmement précise et fiable, la machine **est silencieuse** , a **une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;

- armoire blanche avec peinture électrostatique,
- **transmission par chaîne + n°2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité ;**
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg/5 Kg ;
- **pâte horaire** : 18 kg/h ;
- **rotation en spirale de 100 tr/min à 208 tr/min ;**
- farine: 3 kg;
- eau: 2 l;
- Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W ;
- **Garantie 2 ans ;**

**Marquage CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FG-IM5/230/10V HH</b>	Pétrin à spirale professionnel FAMAG GRILLETTA avec tête et cuve fixes de 7 litres, capacité de pâte de 5 kg, 10 VITESSES, pour PÂTE HAUTEMENT HYDRATÉ, V 230/1, kW 0,35, poids 27 kg, dim. mm 450x260x430h	<p><b>€ 726,53</b>  <i>TVA exclue</i>  <b>Expédition à calculer</b></p> <p><b>Livraison 8 à 15 jours</b></p>