



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,4
poids net (Kg)	36
poids brut (Kg)	40
largeur (mm)	530
profondeur (mm)	300
hauteur (mm)	430

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

Pétrin à spirale professionnel GRILLETTA, avec TÊTE RELEVABLE et BOL AMOVIBLE de 13,5 litres pour une capacité de pâte de 10 kg, 10 VITESSES :

- **pétrin à spirale à table inclinable avec cuve amovible avec potentiomètre 10 vitesses ;**
- 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 où l'on veut ;
- **permet une pâte minimum de 500g de farine ;**
- **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 ;
- **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 **tourner la spirale en sens inverse** pour la pré-pâte et la biga, un **inverseur alimenté et atteint 300 tr/min** ;
- **bol, spirale, barre écrase-pâte, 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/10 Kg ;
- **pâte horaire** : 30 kg/h ;
- n° vitesse : 10 ;
- **tours en spirale** : **de 100 tr/min à 240 tr/min** ;
- Moteur/Puissance : 0,75 CV / 400 W ;
- **Garantie de 2 ans** .

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM10S/230/10V HH	Pétrin à spirale Grilletta 10 kg, professionnel avec tête relevable et cuve amovible 13,5 kg, 10 vitesses, pour pâtes très hydratées, V 230/1, kW 0,4, poids 36 kg, dimensions mm 530 x 300 x 430 h	€ 1.046,69 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours