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)	30
poids brut (Kg)	38
largeur (mm)	510
profondeur (mm)	290
hauteur (mm)	450

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrin à spirale professionnel GRILLETTA , avec TÊTE RELEVABLE et BOL AMOVIBLE de 11 litres pour une capacité de pâte de 6 kg, 10 VITESSES, avec écran LCD tactile, pour une PÂTE TRÈS HYDRATÉE,

- **Pétrin à spirale de paillasse inclinable à 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 ;
- équipé d' **un écran tactile couleur LCD-TFT de 3,5"** avec une résolution de 320x480, RVB 65 mille couleurs
- 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, 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, Châssis 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 pâtisseries, la piada, etc.
- **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 faire tourner la spirale en sens inverse** pour les pré-pâtes et la biga, un inverseur alimenté et atteint 300 tr/min.

- **bol** , **spirale** , **barre coupe-pâtes en acier inoxydable 18/10** ,
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + n°2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité** ;
- **capacité de pâte** : 0,3 Kg/6 Kg ;
- nombre de vitesses : 10 ;
- **tours en spirale** : de 80 tr/min à 300 tr/min ;
- **Garantie de 2 ans** ;
- Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W

POUR LE MOMENT, LA VENTE DE LA MACHINE EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉE AU MARCHÉ ITALIEN

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM6S/230/10V TOUCH HH	Pétrin à spirale GRILLETTA HAUTE HYDRATATION 6 kg, professionnel avec écran tactile LCD-TFT, avec tête relevable et cuve amovible de 11 litres, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, poids 30 kg, dim. mm 510x290x450h	**€ 1.141,51** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

Speed
9
01:07
02:05
STOP

IM. 6S
FAMAG
Grilletta
Touch

FAMAG
Grilletta
TECHNOCHEF.IT

STOP
TECHNOCHEF.IT