


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 FAMAG GRILLETTA , avec cuve de 7 litres pour une capacité de pâte de 5 kg :

- 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,
- 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 , barre broyeur de pâtes 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** ;
- 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 ;
- farine: 3 kg;
- eau: 2 l;
- **rotations en spirale** : 100 tr/min ;

◦ Moteur/Puissance : 0,5 CV / 350 W ;

◦ **Garantie 3 ans ;**

• **Marquage CE**

FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM5/230	Pétrin à spirale FAMAG GRILLETTA à tête fixe et cuve de 7 litres, capacité pâte 5 Kg, V 230/1, kW 0,35, poids 27 Kg, dim.mm.450x250x350h	€ 509,80 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

