



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FG-IM5/230</b>	Batteur à spirale FAMAG GRILLETTA avec tête et cuve fixe de 7 litres, capacité de pâte 5 Kg, V 230/1, kW 0,35, poids 27 Kg, dim. millimètre 450x250x350h	<b>Livraison</b> 20 à 30 jours

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### Batteur à spirale FAMAG GRILLETTA Professional , avec bol de 7 litres pour une capacité de pâte de 5 Kg:

- le mélangeur à spirale Grilletta est l'une des **plus petites machines de comptoir disponibles sur le marché** ;
- **pétrin à spirale petit et robuste à tête fixe** d'une capacité de pâte de 5 kg,
- la **forme particulière de la spirale** permet de réduire au minimum les temps de travail sans surchauffer la pâte ;
- silencieux et fiable, il a été **conçu principalement pour la famille mais aussi pour les petites pâtes professionnelles** (pour bars, pâtisseries et pizzerias);
- **bol , spirale , barre de broyage en acier inoxydable 18/10 ,**
- grille de protection en acier inoxydable Liftable;
- ce mixeur est capable de réaliser **tout type de pâte avec d'excellents résultats** comme le **pain, les pâtes fraîches ou aux œufs, la pizza, la focaccia, les biscuits panettone PÂTE DE SUCRE** et toutes les pâtes dures, molles, élastiques, sucrées ou salées ;
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + n ° 2 courroies polyuréthane à haute résistance et efficacité** ;
- **capacité de la pâte** : 0,5 Kg / 5 Kg;
- **pétrissage horaire** : 18 kg / h;
- farine: 3 kg;
- eau: lt 2;
- **tours en spirale** : 100 tr / min;
- Moteur / puissance: 0,5 HP / 350 W;
- **Garantie de 3 ans** ;
- **Normes CE**

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### 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>	250
<b>hauteur (mm)</b>	350

