



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FG-IM5S/230	Pétrin à spirale de 5 Kg GRILLETTA, Professionnel avec tête élévatrice et cuve amovible de 8 litres, 1 Vitesse - V 230/1, kW 0,35, Poids 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	€ 692,05 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 20 à 30 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

Pétrin à Spirale Professionnel GRILLETTA , 1 Vitesse - avec TÊTE LEVANTE et RÉSERVOIR AMOVIBLE de 8 litres pour une capacité de pâte de 5 Kg :

- **mélangeur à spirale à poser basculant avec cuve amovible ;**
- 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** , à **faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la **possibilité de soulever la tête du mélangeur** et **de retirer le bol** font de cette machine le **top du marché mondial** , cela facilite le nettoyage de l'intérieur du bol et du crochet, ce qui est généralement assez difficile, et de pouvoir transporter la pâte directement dans le récipient pour ensuite le travailler où vous voulez ;
- **caractéristiques principales** : Tête inclinable, Cuve amovible, Spirale optimisée, Cuve plus grande, Châssis renforcé, Mécanique plus avancée, Moins de chauffe, Cuve entièrement lavable au lave-vaisselle ;
- malgré sa petite taille, il contient puissance et efficacité avec une faible consommation et peu de bruit ;
- **idéal pour faire différents types de pâte** , particulièrement adapté aux pâtes molles comme le pain, la pizza, la pâtisserie, la piada etc...;
- **bol , spirale , barre** broyeur de pâtes **en inox 18/10** ,
- armoire blanche avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + 2 courroies en polyuréthane à haute résistance et efficacité ;**
- **capacité de pâte** : 0,5 Kg / 5 Kg ;
- **pétrissage horaire** : 18 kg/h ;
- farine : 3 kg ;
- eau : 2 litres ;
- **tours de spirale** : 100 tr/min ;
- **Garantie 2 ans** ;
- Moteur / Puissance : 0,5 HP / 350W

Marquage CE
Fabriqué en Italie

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