



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/230-10VEL	Pétrin à spirale 5 Kg GRILLETTA, Professionnel avec tête relevable et bol amovible de 8 litres, 10 VITESSES, V 230/1, kW 0,35, Poids 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	€ 823,81 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 20 à 30 jours
DESCRIPTION PROFESSIONNELLE		

Pétrin à Spirale Professionnel GRILLETTA , avec TÊTE LEVABLE et BOL AMOVIBLE de 8 litres pour une capacité de pâte de 5 Kg, 10 VITESSES :

- **pétrin à spirale à banc inclinable avec bol amovible à 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 réduite , **il contient de la puissance, de l'innovation et des résultats brillants ;**
- grâce à sa mécanique extrêmement raffinée et fiable, la machine **est silencieuse** , avec **une faible consommation d'énergie** et ne nécessite aucun entretien ;
- la **possibilité de soulever la tête du mixeur et de retirer le bol** fait de cette machine le **top du marché mondial** , cela permet de faciliter le nettoyage interne du bol et du crochet, qui est généralement assez difficile, et de pouvoir le transporter la pâte directement dans le récipient pour ensuite la travailler où vous le souhaitez ;
- **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 ;
- 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 comme le pain, la pizza, les pâtisseries, la piadina etc... ;
- **bol , spirale , barre de casse-pâte en inox 18/10 ,**
- meubles blancs avec **peinture électrostatique** ,
- **transmission par chaîne + 2 courroies en polyuréthane très résistantes et efficaces ;**
- **capacité de pâte** : 0,5 kg/5 kg ;
- **mélange horaire** : 18 kg/h ;
- farine : 3 kg ;
- eau : 2 litres ;
- nombre de vitesses : 10 ;
- **tours de spirale** : de 100 tr/min à 240 tr/min ;
- **2 ans de garantie** ;
- Moteur/Puissance : 0,5 HP / 350 W

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