

Pétrin à spirale sur roues, 25 kg/32 litres, 230V, 1 vitesse, avec minuteur



Codes produits :

Référence : 7485.0085

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 805

Largeur mm: 424

Profondeur mm: 735

Voltage V: 230

Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 1

Type et nombre de vitesse mixeur: 1

Alimentation 2: Monophasé 230V

Type de cuve pétrin / batteur: Fixe

Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 25kg

Poids par cuve en kg: 25kg

Litrage du bol: 32L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Puissance totale KW: 1.1

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Pétrin à spirale sur roues, 25 kg/32 litres, 230V, 1 vitesse, avec minuteur

Pétrin à pizza professionnel

- **Le pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries et familles.**
- **La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes.**
- **La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox.**
- **Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile.**
- **Toutes les machines sont équipées de coupe-pâte.**