

Pétrin à spirale, 5 kg/7 litres, 1 vitesse, avec minuteur



Codes produits :

Référence : CBD0001/P

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090

Hauteur mm: 500

Largeur mm: 240

Profondeur mm: 500

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,370

Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 1

Panneau de contrôle: Analogique

Capacité brut: 5 kg de pâte

Alimentation: Electrique

Poids kg: 37,50

Type et nombre de vitesse mixeur: 1

Alimentation 2: Monophasé 230V

Type de cuve pétrin / batteur: Fixe

Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 5kg

Litrage du bol: 7L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Pétrin à pizza professionnel

Pétrin à spirale, 5 kg/7 litres, 1 vitesse, avec minuteur

La 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.

