Pétrin à spirale, 8 kg/10 litres 230V, 1 vitesse, avec minuteur



Codes produits :

Référence : CBD0002/P

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090
Hauteur mm: 500
Largeur (mm): 260
Profondeur (mm): 500
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,37
Taille & Capacité: 10 litres / 8 kg pâte
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 1
Panneau de contrôle: Analogique
Capacité brut: 8 kg de pâte
Alimentation: Electrique
Poids kg: 40
Type et nombre de vitesse mixeur: 1
Alimentation 2: Monophasé 230V
Type de cuve pétrin / batteur: Fixe
Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 8kg
Litrage du bol: 10L
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 10
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Vitesse: 1
Type de transport: Palette
Capacité (kg): 8

Pétrin à spirale, 8 kg/10 litres, 1 vitesse, avec minuteur

Pétrin à pizza professionnel

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.