Pétrin à spirale sur roues, 17 kg/22 litres 400V, 2 vitesses, avec minuteur



Codes produits :

Référence : CBD0004/P2V

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090
Hauteur mm: 725
Largeur (mm): 385
Profondeur (mm): 670
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 0,750/ 1,100
Taille & Capacité: 22 litres / 17 kg pâte
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 2
Panneau de contrôle: Analogique
Capacité brut: 17 kg de pâte
Alimentation: Electrique
Poids kg: 63
Type et nombre de vitesse mixeur: 2
Alimentation 2: Triphasé 400V
Type de cuve pétrin / batteur: Fixe
Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 17kg
Litrage du bol: 22L
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 22
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Vitesse: 2
Type de transport: Palette
Capacité (kg): 17

Pétrin à spirale professionnel idéal pour les utilisations en pizzerias et boulangeries.

Points forts :

- **Dimensions : 385 x 670 x 725 mm**
- **Puissance totale : 0,750/1,1 kW**
- **400 V triphasé 3F+N**
- **Capacité : 17 kg / 22 litres**

Pétrin à pizza professionnel Pétrin à spirale sur roues professionnel

Pétrin à spirale sur roues idéal pour pizzerias, pâtisseries et boulangeries. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en quelques minutes seulement. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection du pétrin professionnel sont en acier inoxydable.

Ce pétrin, destiné aux professionnels de la restauration, est à la fois robuste et efficace. Sécurisé et facile à utiliser, il dispose d'un micro-interrupteur de sécurité. L'appareil est aisé à nettoyer et s'entretien sans difficulté.

Pétrin à spirale sur roues pour restaurateurs

Le système de transmission du pétrin à spirale professionnel, réalisé avec motoréducteur à bain d'huile, est particulièrement silencieux. Toutes les machines sont fournies d'un coupe-pâte.

Ce pétrin de haute qualité vous permettra de préparer de délicieux pains, pizzas et pâtisseries. Sa cuve à mouvement giratoire permet un pétrissement rapide de la pâte pour une homogénéité parfaite.