

Pétrin à spirale sur roues, 17 kg/22 litres, 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: 400

Fréquence: 50 Hz

Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 0,750 - 1,1

Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 2

Panneau de contrôle: Analogique

Capacité brut: 17 kg de pâte

Alimentation: Electrique

Poids kg: 62,00

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

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

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 pétrissage rapide de la pâte pour une homogénéité parfaite.