

Pétrin à spirale sur roues, 25 kg/32 litres, 2 vitesses, avec minuteur



Codes produits :

Référence : CBD0005/P2V

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090

Hauteur mm: 810

Largeur mm: 424

Profondeur mm: 735

Voltage V: 400

Fréquence: 50 Hz

Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 1,1 - 1,3

Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 2

Panneau de contrôle: Analogique

Capacité brut: 25 kg de pâte

Alimentation: Electrique

Poids kg: 82,00

Type et nombre de vitesse mixeur: 2

Alimentation 2: Triphasé 400V

Type de cuve pétrin / batteur: Fixe

Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 25kg

Litrage du bol: 32L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Pétrin à spirale sur roues, 25 kg/32 litres, 2 vitesses, 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.