

## **Pétrin à spirale sur roues, 48 kg/60 litres, 2 vitesses, avec minuteur**



### **Codes produits :**

Référence : CBD0008/P

### **Caractéristiques du produit :**

Intrastat: 84381090

Hauteur mm: 915

Largeur mm: 535

Profondeur mm: 935

Voltage V: 400

Fréquence: 50 Hz

Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 1,5 - 2,2

Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 2

Panneau de contrôle: Analogique

Capacité brut: 48 kg de pâte

Alimentation: Electrique

Poids kg: 148,00

Type et nombre de vitesse mixeur: 2

Alimentation 2: Triphasé 400V

Type de cuve pétrin / batteur: Fixe

Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 48kg

Litrage du bol: 60L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

## **Pétrin à spirale sur roues, 48 kg/60 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.**