Pétrin à spirale sur roues, 48 kg/60 litres 400V, 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: 380 - 415
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 1,500/ 2,200
Taille & Capacité: 60 litres / 48 kg dough
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 2
Panneau de contrôle: Analogique
Capacité brut: 48 kg de pâte
Alimentation: Electrique
Poids kg: 148
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
Capacite brut (L): 60
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Vitesse: 2
Type de transport: Palette
Capacité (kg): 48

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.