Pétrin à spirale sur roues, 35 kg/41 litres, 1 vitesse, avec minuteur et cuve détachable

Codes produits :

Référence : CBD0012/PR

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84381090
Hauteur mm: 870
Largeur mm: 480
Profondeur mm: 805
Voltage V: 400
Fréquence: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance KW Electrique: 1,1
Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 1
Panneau de contrôle: Analogique
Capacité brut: 35 kg- 41 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 114,00
Type et nombre de vitesse mixeur: 1
Alimentation 2: Triphasé 400V
Type de cuve pétrin / batteur: Extractible
Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 35kg
Litrage du bol: 41L
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Pétrin à spirale sur roues, 35 kg/41 litres, 1 vitesse, avec minuteur et cuve détachable

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.