

Pétrin à spirale sur roues, 42 kg/48 litres, 1 vitesse, avec minuteur et cuve détachable



Codes produits :

Référence : CBD0013/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: 1,5

Type et nombre de vitesse pétrin / batteur: 1

Panneau de contrôle: Analogique

Capacité brut: 42 kg -48 litres

Alimentation: Electrique

Poids kg: 122,00

Type et nombre de vitesse mixeur: 1

Alimentation 2: Triphasé 400V

Type de cuve pétrin / batteur: Extractible

Poids de pate en kg APPROXIMATIF: 42kg

Litrage du bol: 48L

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

Pétrin à spirale sur roues, 42 kg/48 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.