

Morue: 9217118004

Mélangeur à spirale monophasé de 7 l



Description

Le pétrin à spirale Ristoattrezzature est la machine idéale pour les pizzerias, les boulangeries et les ménages. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir une pâte parfaitement mélangée en quelques minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inoxydable. Le système d'entraînement est particulièrement silencieux car il est constitué d'un motoréducteur à bain d'huile.

Dimensions

Diametro vasca	240 mm
Dimensioni esterne	280x590x580 mm
Dimensioni imballo	390x650x700 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	7 Lt
Capacità di Impasto	5 kg
Capacità di Impasto	29 Kg/h
Peso lordo	45 kg
Peso netto	37.5 kg
Potenza Elettrica	0,30 kW
Voltaggio	230 V

Equipement de série

In dotazione	Spaccapasta
--------------	-------------