

Morue: 9217119003

Mélangeur à spirale triphasé de 16 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	320 mm
Dimensioni esterne	385x670x725 mm
Dimensioni imballo	450x760x800 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	16 Lt
Capacità di Impasto	12 kg
Capacità di Impasto	48 Kg/h
Peso lordo	75 kg
Peso netto	59 kg
Potenza Elettrica	0,75 kW
Voltaggio	400 V

Equipement de série

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