

Morue: 9218120004

Pétrin à spirale avec variateur de vitesse 22 I monophasé



Description

Le pétrin à spirale de Ristoattrezzature.com 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 réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées d'un diviseur de pâte. Les pétrins sont équipés d'un variateur de vitesse.

Dimensions

Diametro vasca	360 mm
Dimensioni esterne	385x670x725 mm

Dimensioni imballo	445x760x800 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	22 Lt
Capacità di Impasto	17 kg
Capacità di Impasto	56 Kg/h
Peso lordo	70 kg
Peso netto	62 kg
Potenza Elettrica	0,75 kW
Voltaggio	230 V

Equipement de série

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