

Morue: 9218122004

Pétrin à spirale avec variateur de vitesse 48 l 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	450 mm
Dimensioni esterne	480x805x850 mm

Dimensioni imballo	550x840x900 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	48 Lt
Capacità di Impasto	42 kg
Capacità di Impasto	128 Kg/h
Peso lordo	109 kg
Peso netto	98 kg
Potenza Elettrica	1,5 kW
Voltaggio	230 V

Equipement de série

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