

Morue: 9218123004

Pétrin à spirale avec variateur de vitesse 32 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	400 mm
Dimensioni esterne	435x750x810 mm

Dimensioni imballo	495x775x860 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	32 Lt
Capacità di Impasto	25 kg
Capacità di Impasto	88 Kg/h
Peso lordo	91 kg
Peso netto	82 kg
Potenza Elettrica	1,1 kW
Voltaggio	230 V

Equipement de série

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