

Morue: 10532022007

Mélangeur spirale haute hydratation 60 l triphasé 2 vitesses



Description

Le pétrin à spirale à double vitesse de Ristoattrezzature est la machine idéale pour les pizzerias, les boulangeries et les ménages faciles à utiliser. Dotés de la fonction "vitesse accrue", les pétrins de la ligne H2O préparent des pâtes parfaitement mélangées avec des pourcentages d'hydratation allant jusqu'à 85%. La cuve, la spirale, le diviseur de pâte et la grille de protection sont en acier inoxydable. Tête et cuve fixes.

Dimensions

Diametro vasca	500 mm
Dimensioni esterne	535x960x915 mm
Dimensioni imballo	615x1035x970 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	60 Lt
Capacità di Impasto	48 kg
Capacità di Impasto	144 Kg/h
Peso lordo	180 kg
Peso netto	148 kg
Potenza secondaria velocità	1,50 - 2,20 kW
Voltaggio	400 V

Equipement de série

In dotazione	Timer e ruote di serie
--------------	------------------------