

Morue: 10532123007

Mélangeur spirale haute hydratation 32 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	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 secondaria velocità	1,30 - 1,70 kW
Voltaggio	400 V

Equipement de série

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