

Morue: 11198028004

Mélangeur à spirale avec tête inclinable et bol amovible à haute hydratation 10 vitesses 10 kg monophasé.



Description

Le pétrin à spirale est l'une des plus petites machines de table disponibles. Mélangeur à haut taux d'hydratation (65% à 100%), il s'agit d'un produit compact, mais puissant et efficace, avec une faible consommation et peu de bruit. Ce modèle présente 10 vitesses pour régler votre pâte comme vous le souhaitez. Le pétrin est idéal pour réaliser différents types de pâtes, en particulier les pâtes molles telles que le pain, la pizza, la pâtisserie, la piada, etc. La machine sera fournie avec une colonne centrale spécialement incurvée, qui permet de pétrir même des pâtes plus petites, ce qui augmente sa capacité. La machine est équipée d'un moteur Brushless de dernière génération qui garantit une faible consommation et une très grande efficacité thermique.

Toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable :

- 1) Cuve
- 2) Grille de protection

3) Spirale

Dimensions

Dimensioni esterne	520x245x430 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità di Impasto	10 kg
Potenza Elettrica	0,55 kW
Voltaggio	230 V