

Morue: 6400

**Pétrin mélangeur planétaire professionnel capacité de 40 litres monophasé.**



## Description

**Polyvalence, sécurité et fonctionnalité.** Le pétrin planétaire de 40 litres pour pâtisseries est l'équipement idéal pour compléter l'aménagement des laboratoires et des cuisines professionnelles. Il accélère et simplifie la préparation des pâtes, tant sucrées que salées.

Il est particulièrement adapté à la préparation des gâteaux, du pain, de la brioche et des produits levés. C'est un **accessoire indispensable pour les boulangeries, les restaurants, les pizzerias, les écoles, les cantines, les pâtisseries et les grandes cuisines.**

Offrez à vos clients des performances élevées, même à grande vitesse. Choisissez le mélangeur planétaire de 40 litres de Ristoattrezzature pour optimiser votre temps de travail.

## Conception et fonctionnement

Le pétrin mélangeur planétaire de 40 litres pour atelier est l'allié parfait de la cuisine. Le corps est entièrement en acier inoxydable et la surface présente une finition blanche qui s'adapte parfaitement à toutes les exigences de style.

**Ledesign est compact, élégant et technique.** Les dimensions extérieures sont de **550x620x990 mm**, celles de la cuve sont de 380 mm pour une capacité totale de 40 litres. Le poids est de 150 kg.

Facile à installer et à déplacer où vous voulez quand vous voulez, la machine est équipée d'une **alimentation électrique d'une fréquence de 50 Hz**, d'une puissance de 1,1 kW et d'une tension de 230 V.

Vous pouvez décider de composer le mélangeur**planétaire** Ristoattrezzature de**40 litres** en choisissant dans le catalogue les **options disponibles**. Trois accessoires sont fournis :

- **fouet plat**
- **crochet à spirale**
- **fouet à fil.**

Choisissez l'accessoire en fonction de la pâte à réaliser et fixez-le rapidement et en toute sécurité. **Trois vitesses** peuvent être sélectionnées pour les pâtes molles : **105, 160 et 317 tours/minute.**

Choisissez la qualité et le professionnalisme de Ristoattrezzature, achetez le batteur qui s'adapte le mieux à vos besoins de travail.

## **Nettoyage et entretien**

Prenez soin de votre équipement professionnel en permanence et vous aurez toujours un produit fonctionnel et efficace. Le **nettoyage et l'entretien doivent être effectués après chaque utilisation.**

Veillez à toujours procéder en toute sécurité : **débranchez la fiche de la prise de courant et lavez avec un détergent doux et un chiffon doux.** Laissez sécher complètement. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Le pétrin**planétaire 40 litres** pour rôtissoires ne nécessite aucun entretien. En cas de difficultés, contactez le vendeur.

## **Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?**

Le pétrin**planétaire de 40 litres** pour boulangerie est la solution idéale pour les moyennes et grandes entreprises. Un outil professionnel conçu pour tous les secteurs de la gastronomie :

- **Efficace**
- **Robuste**
- **Sûr**
- **Polyvalent**
- **Fiable**

est l'appareil idéal pour ceux qui font du levain leur point fort. Choisissez d'obtenir d'excellentes performances en cuisine tout en gardant vos factures basses, **achetez le mélangeur planétaire directement en ligne.**

Lisez tous les **détails de la fiche technique et sélectionnez les options disponibles.**

## Dimensions

Diametro	390 mm
Dimensioni esterne	550x620x990 mm
Dimensioni vasca	380 mm

## Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	40 Lt
Capacità di farina	8 kg
Capacità di Impasto	13 kg
Giri motore	105, 160, 317 Rpm
Peso	150 kg
Potenza Elettrica	1,5 kW
Voltaggio	230 V

## Equipement de série

In dotazione	vasca 40 lt, frusta piatta, gancio a spirale e frusta a filo.
--------------	---