

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.
--------------	---