Morue: 9218122004

Pétrin à spirale avec variateur de vitesse, 48 litres, monophasé



Description

Le pétrin à spirale de Ristoattrezzature.com est la machine idéale pour les pizzerias, les boulangeries et les particuliers. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir des pâtes parfaitement homogènes en quelques minutes. La cuve, la spirale, le montant central et la grille de protection sont en acier inoxydable. Le système de transmission est particulièrement silencieux car il est équipé d'un motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont livrées avec un coupe-pâte. Les pétrisseuses sont équipées d'un variateur de vitesse.

Dimensions

Diamètre de la cuve	450 mm
Dimensions de l'emballage	550x840x900 mm
Dimensions extérieures	480x805x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	48 Lt
Capacité de pétrissage	42 kg
Capacité de pétrissage	128 Kg/h
Poids avec emballage	109 kg
Poids net	98 kg
Puissance électrique	1,5 kW
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	Coupe-pâte