Morue: 9218123004

Pétrin à spirale avec variateur de vitesse, 32 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	400 mm
Dimensions de l'emballage	495x775x860 mm
Dimensions extérieures	435x750x810 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	32 Lt
Capacité de pétrissage	25 kg
Capacité de pétrissage	88 Kg/h
Poids avec emballage	91 kg
Poids net	82 kg
Puissance électrique	1,1 kW
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	Coupe-pâte