

Morue: 10384093004

Pétrin-mélangeur planétaire professionnel d'une capacité de 20 litres, monophasé



Description

Haute qualité, polyvalence et facilité d'utilisation. Le pétrin-mélangeur planétaire de 20 litres de Ristoattrezzature complète idéalement votre espace de travail en cuisine. Faites votre choix parmi les différentes propositions du catalogue.

Des pâtes aux desserts : fouettez, mélangez et pétrissez avec l'équipement professionnel le mieux adapté à vos besoins.

Sa fabrication à partir **de matériaux de qualité et sa grande capacité** en font un appareil particulièrement adapté aux établissements de restauration et de gastronomie de petite et moyenne taille. Restaurants, boulangeries, cantines, pizzerias et bien plus encore.

Design et fonctionnement

Le pétrin-mélangeur planétaire de 20 litres pour pâtisseries se distingue par ses lignes épurées et élégantes. **Le choix rigoureux des matériaux**, comme l'acier inoxydable, permet d'éviter toute forme de contamination des aliments placés dans la cuve.

Ses **dimensions extérieures** sont de **400 x 500 x 770 mm**; celles de la cuve sont de 350 x 280 mm, pour une **capacité totale de 20 litres**. **Poids : 73 kg**.

Le pétrin professionnel est alimenté à l'électricité avec une fréquence de 50 Hz, une puissance de 0,75 kW et une tension de 230 V. Facile à installer, il ne nécessite pas beaucoup d'espace et garantit un fonctionnement intuitif.

Le pétrin est composé d'une cuve fournie et de 3 accessoires pratiques inclus: un fouet plat, un crochet en spirale et un fouet à fils pour obtenir différents types de pâte. La fixation des accessoires s'effectue rapidement et en toute sécurité.

Une molette latérale permet de relever et d'abaisser la cuve, tandis qu'un **système de sécurité** arrête le fonctionnement du pétrin si la grille est relevée pendant l'utilisation.

Les pétrins monophasés comptent parmi les plus répandus en cuisine, grâce à leur taille compacte. Peu encombrants mais très performants, ils sont préférables aux modèles triphasés car ils permettent de travailler de grandes quantités de produit tout en consommant moins d'énergie.

Ce modèle de pétrin **peut fonctionner à 3 vitesses : 105, 180 et 408 tr/min**, et garantit une efficacité maximale. **Préparez vos pâtes plus rapidement et obtenez la bonne consistance** en quelques gestes.

Nettoyage et entretien

Le robot pâtissier planétaire de 20 litres est conçu pour un usage intensif et ne nécessite pas d'entretien particulier. Il est toutefois nécessaire de le nettoyer après chaque utilisation.

Bénéficiez de performances optimales à long terme grâce à un entretien adapté. N'oubliez pas de débrancher le robot pâtissier avant de commencer. Utilisez ensuite de l'eau chaude, **un détergent doux et un chiffon doux**. **Lavez et séchez soigneusement.**

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour le **pétrin-mélangeur planétaire de 20 litres** destiné aux restaurants et pizzerias et bénéficiez :

- **fiabilité**
- **confort d'utilisation**
- **silence**
- **sécurité**
- **polyvalence**
- **faible consommation.**

Enfin, le rapport qualité-prix est excellent. Il complète l'aménagement de votre établissement de manière pratique et fonctionnelle. Consultez la fiche technique pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	750x550x900 mm
Dimensions de la baignoire	350x280 mm
Dimensions extérieures	400x500x770 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	20 Lt
Capacité de pétrissage	9 kg
Capacité en farine	4 kg
Fréquence	50 Hz
Poids avec emballage	75 kg
Poids net	73 kg
Puissance électrique	0,75 kW
Tension	230 V
Tours moteur	105, 180, 408 Rpm

Équipement de série

Fourni avec	bol de 20 litres, fouet plat, crochet en spirale et fouet à fils.
-------------	---