Morue: 10594073007

Pétrin à fourche à cuve fixe de 40 litres, triphasé, 2 vitesses



Description

Les pétrins à fourche permettent d'obtenir des pâtes parfaitement homogènes en un temps record. Outil idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont équipés d'une cuve, d'un arbre de transmission et d'une fourche en acier inoxydable AISI 304. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile.

Dimensions

Diamètre de la cuve	564 mm
Dimensions de l'emballage	1070x1070x770 mm
Dimensions extérieures	590x930x875 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	40 Lt
Capacité de pétrissage	105 Kg/h
Poids avec emballage	197 kg
Poids net	165 kg
Puissance secondaire en fonction de la vitesse	0,75 - 1,10 kW
Quantité de pâtes	35 kg
Tension	400 V