Morue: 6286

Pétrin à fourche, capacité 30 litres, triphasé



Description

Pétrin à fourche permettant 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 particulièrement silencieux grâce à la présence d'un motoréducteur à bain d'huile.

Dimensions

Diamètre de la cuve	500 mm
Dimensions de l'emballage	1070x1070x770 mm
Dimensions extérieures	525x900x875 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	30 Lt
Capacité de pétrissage	75 Kg/h
Capacité en farine	16 kg
Fréquence	50/60 Hz
Matériau	acier inoxydable
Poids avec emballage	197 kg
Poids net	165 kg
Puissance du moteur	1.50 hp
Puissance électrique	1,1 kW
Puissance secondaire en fonction de la vitesse	0,75 - 1,10 kW, 1,10 - 1,50 kW
Quantité de pâtes	25 kg
Tension	400 V