Pétrin spirale à tête fixe 2V 60 L



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence IBT602V

Description brève du produit :

Le pétrin à spirale Prismafood est la machine idéale pour les pizzerias, les boulangeries et les familles. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir une pâte parfaitement mélangée en quelques minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont fournies avec le coupe-pâte. Les pétrins peuvent être équipés d'un moteur monophasé (série IBM) ou moteur triphasé (série IBT).

Le moteur triphasé à 2 vitesses et le moteur avec voltages spéciaux sont disponibles sur demande.

La principale distinction entre 1 vitesse et 2 vitesses est que cette dernière tourne plus rapidement, presque deux fois plus vite. Les pétrins équipés de 2 vitesses sont dotés d'un bouton supplémentaire qui permet de sélectionner entre les vitesses 1 et 2.

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

Pétrin de 48 kg

Tête et cuve fixe

Avec moteur triphasé

Minuterie standard

Roues standard

Avec moteur triphasé à 2 vitesses

Moteur disponible avec fréquence 60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Poids pâte (Kg) 48 Capacité (Lt) 60 Pâte / heure (Kg) 144 Diamètre cuve (cm) 50 Alimentation (volt) 400 Puissance vitesse 1 (Kw - Hp) 1,80 | 2,50 Puissance vitesse 2 (Kw - Hp) 1,50 - 2,20 | 2,00 - 3,00 Dimensions machine (cm W x D X H) 53,5 x 96 x 91,5 Dimensions emballage (cm W x D x H) 61,5 x 103,5 x 97 Poids net (Kg) 148 Poids brut (Kg) 180

caractéristiques du produit :