Pétrin à spirale tête relevable 2V 22L / 17 kg



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence ITR20

Description brève du produit :

ROBUSTE ET FIABLE

Le pétrin à spirale avec tête basculante et cuve amovible 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 IMR) ou moteur triphasé (série ITR). Sur demande, le moteur triphasé à 2 vitesses et le moteur avec voltages spéciaux sont disponibles.

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

Pétrin de 17 kg

Tête basculante et cuve amovible

Avec moteur triphasé

Minuterie standard

Roues standard

Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses

Moteur disponible avec fréquence 60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Poids pâte (Kg) 17 Capacité (Lt) 22 Pâte / heure (Kg) 56 Diamètre cuve (cm) 36 Alimentation (volt) 400 Puissance vitesse 1 (Kw - Hp) 0,75 | 1,00 Puissance vitesse 2 (Kw - Hp) 0,75 - 1,10 | 1,50 Dimensions machine (cm W x D X H) 39 x 67 x 73,5 Dimensions emballage (cm W x D x H) 45 x 76 x 80 Poids net (Kg) 81 Poids brut (Kg) 85

caractéristiques du produit :