Pétrin à spirale à tête fixe 32 L / 25 KG



Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence IBM30

Description brève du produit :

ROBUSTE ET FIABLE

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. Peuvent être équipés d'un moteur monophasé ou triphasé (série IBT)

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

Pétrin de 25 kg

Tête et cuve fixe

Avec moteur monophasé

Minuterie standard

Roues standard

Moteur disponible avec fréquence 60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Poids pâte (Kg) 25 Capacité (Lt) 32 Pâte / heure (Kg) 88 Diamètre cuve (cm) 40 Alimentation (volt) 230 Puissance vitesse 1 (Kw - Hp) 1,10 | 1,50 Dimensions machine (cm W x D X H) 43,5 x 75 x 81 Dimensions emballage (cm W x D x H) 49,5 x 77,5 x 86 Poids net (Kg) 82 Poids brut (Kg)

91

caractéristiques du produit :