Pétrin spirale tête relevable cuve amovible 32L - 230V monophasé



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence IMR30

Description brève du produit :

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).

Description du produit :

Pétrin de 25 kg

Tête basculante et cuve amovible

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) 230/400 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) 95 Poids brut (Kg) 103

caractéristiques du produit :