Pétrin à spirale tête relevable cuve amovible 32L - 380V3 Triphasé

Attributs du produit :

Option: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence ITR30

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). Sur demande, le moteur triphasé à 2 vitesses et le moteur avec voltages spéciaux sont disponibles.

Description du produit :

Pétrin de 25 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) 25 Capacité (Lt) 32 Pâte / heure (Kg) 88 Diamètre cuve (cm) 40 Alimentation (volt) 400 Puissance vitesse 1 (Kw - Hp) 1,10 | 1,50 Puissance vitesse 2 (Kw - Hp) 1,30 - 1,70 | 1,75 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 :