Pétrin à spirale à tête fixe 41 L / 35 Kg



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence IBT40

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

Description du produit :

Pétrin de 35 kg

Tête et cuve fixe

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) 35 Capacité (Lt) 41 Pâte / heure (Kg) 112 Diamètre cuve (cm) 45 Alimentation (volt) 400 Puissance vitesse 1 (Kw - Hp) 1,10 | 1,50 Puissance vitesse 2 (Kw - Hp) 1,30 - 1,70 | 2,30 Dimensions machine (cm W x D X H) 48 x 82 x 85 Dimensions emballage (cm W x D x H) 55 x 84 x 90 Poids net (Kg) 92 Poids brut (Kg)

103

caractéristiques du produit :