

Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 10 L - 6 kg de pâte



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361010

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel avec bol de 10 litres permet de pétrir jusqu'à 6 kg de pâte. Il est doté d'un panneau de commande facile à utiliser et de plusieurs dispositifs de sécurité tels que des interrupteurs de sécurité et une grille de protection. Le pétrin est doté d'un boîtier métallique avec revêtement, d'un crochet en acier inoxydable et d'un bol de mélange fixe.

Description du produit :

Le pétrissage manuel de la pâte peut prendre beaucoup de temps et de force. Pour faciliter ce processus, ce pétrin professionnel permet de pétrir jusqu'à 6 kg de pâte à la fois. Le bol de mélange a une capacité de 10 litres et convient à la préparation de la pâte à pain et de la pâte à pizza. La quantité maximale de farine est de 4 kg et la quantité maximale de pâte est de 6 kg. Vous pouvez également préparer une quantité minimale de 2 kg de pâte. Le crochet pétrisseur et le bol de mixage tournent séparément afin que tous les ingrédients soient parfaitement mélangés.

Équipé d'une barre de protection

Travailler dans une cuisine de restauration doit toujours se faire en toute sécurité. C'est pourquoi ce mixeur est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche le moteur de surchauffer. Vous pouvez également fermer le bol de mixage à l'aide de la cage de sécurité afin que les mains ou d'autres objets ne puissent pas s'introduire entre le crochet rotatif pendant l'utilisation. Enfin, ce pétrin est équipé d'une protection contre les surcharges afin que le bol de mixage ne soit jamais surchargé.

Design élégant et durable

Grâce à son boîtier métallique doté d'un revêtement durable, ce pétrin professionnel reste longtemps brillant et exempt de rayures. Le bol et le crochet sont en acier inoxydable, ce qui les rend très faciles à nettoyer. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour tout nettoyer en profondeur. Bien que le bol de mixage soit fixe, il reste facile à nettoyer grâce à sa grande taille. L'appareil est également doté de quatre pieds en caoutchouc pour une bonne stabilité.

Caractéristiques :

- Équipé d'une chaîne d'entraînement et de courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Protection métallique
- Avec interrupteur de sécurité
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 58kg
- Capacité nette du bol : 10,6l
- Dimensions : L30 x P61 x H63cm L30 x P61 x H63cm
- Dimensions du bol de mélange : Ø 27 x H21cm

- Vitesse de la spirale : 160RPM
- Vitesse du bol mélangeur : 15RPM
- 230V/50Hz/1Phase 650W

Capacité de production :

- Quantité max. de farine : 4kg
- Quantité max. de pâte : 6kg
- Quantité minimale de pâte : 2kg

Remarque : le bol de mélange est fixe et ne peut pas être retiré.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an