

Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 100 L - 64 kg de pâte - 2 vitesses - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361100

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel avec bol de 100 litres permet de pétrir jusqu'à 64 kg de pâte. Il est doté d'un panneau de commande facile à utiliser, de deux vitesses, de minuteries 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 :

Lorsque vous travaillez avec de grandes quantités de pâte, vous avez besoin d'un pétrin professionnel et puissant. Cet appareil, d'une grande capacité de 100 litres, vous permet de mélanger de nombreux ingrédients pour obtenir une pâte lisse et délicieuse. Cela vous permet d'accélérer votre temps de préparation et de vous concentrer sur la fabrication de produits de boulangerie, comme le pain et les bases de pizza. La quantité minimale de farine que vous pouvez traiter dans ce pétrin est de 30 kg. Il peut contenir jusqu'à 40 kg de farine et produire 64 kg de pâte.

Facilité d'utilisation

L'écran de ce pétrin est très convivial. Le panneau de commande affiche les minuteries rapide et lente, ainsi que les boutons permettant de régler la bonne vitesse. Pour le pétrissage, vous avez le choix entre deux vitesses, 126 ou 252 tr/min. Le puissant moteur peut facilement mélanger de grandes quantités de pâte à ces vitesses. L'appareil est également très sûr. Le mixeur est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche le moteur de surchauffer. Il est également équipé d'une protection contre les surcharges afin que vous ne puissiez jamais mettre trop d'ingrédients dans le bol de mixage. La cage de protection qui recouvre le bol de mixage permet également d'éviter les accidents lors de l'utilisation. Celle-ci empêche les objets ou les mains de se prendre dans le crochet pétrisseur. Grâce à la transmission par courroie, ce mixeur a une longue durée de vie.

Facile et rapide à nettoyer

Le nettoyage de ce mixeur est facile grâce aux matériaux utilisés. Le boîtier en métal recouvert d'un revêtement durable, le bol de mixage en acier inoxydable et le crochet pétrisseur peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. N'oubliez pas de sécher soigneusement toutes les pièces après le nettoyage. Le pétrin est également équipé de pieds en caoutchouc afin qu'il reste stable pendant l'utilisation et qu'il ne vibre pas.

Caractéristiques :

- Pétrin en spirale robuste et lourd avec pieds en acier inoxydable
- Ne vibre pas lorsqu'il fonctionne
- Un moteur puissant et silencieux garantit l'absence de nuisances sonores
- Les pièces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer
- Entraînement par courroie pour une plus longue durée de vie
- Affichage simple et utilisation facile

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 293 kg

- Capacité nette de la cuve : 100l
- Dimensions : L65 x P108 x H131,5cm L65 x P108 x H131,5cm
- Dimensions du bol de mélange : ø 65 x H36cm
- Vitesses de rotation : 126 et 252RPM
- Vitesse du bol de mélange : 17RPM
- Puissance électrique totale : 4,5kW
- 400V/50Hz/3Phase 4500W

Capacité de production :

- Quantité max. de farine : 40kg
- Quantité max. de pâte : 64kg
- Quantité minimale de pâte : 30 kg

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an