

## Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 130 L - 80 kg de pâte - 2 vitesses - 400V



### Attributs du produit :

### Codes produits :

Référence 9361130

### Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel avec bol de 130 litres permet de pétrir jusqu'à 80 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 :

Ce pétrin professionnel peut être utilisé pour des travaux de pétrissage lourds. Le grand bol de mélange permet de mélanger jusqu'à 50 kg de farine. Comme le crochet pétrisseur et le bol de mélange tournent sur leur axe, ce pétrin permet de pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple et lisse. Vous pouvez pétrir jusqu'à un maximum de 80 kg de pâte et un minimum de 30 kg. Le moteur est très puissant mais silencieux, de sorte qu'il ne fait pas de bruit dans la cuisine.

#### Deux vitesses de fonctionnement

Il est très facile de régler le pétrin pour mélanger les ingrédients. Grâce à l'écran convivial, vous pouvez rapidement régler la vitesse souhaitée, en choisissant entre 126 et 252 tr/min. L'appareil est doté d'un bouton qui permet d'inverser le sens du crochet. Cela permet au crochet d'avancer et de reculer. Outre sa facilité d'utilisation, ce batteur est également très sûr. L'interrupteur de sécurité veille à ce que le moteur ne surchauffe pas. Si cela se produit, le mixeur s'arrête automatiquement. La protection contre les surcharges veille également à ce que le bol de mixage ne soit jamais surchargé d'ingrédients. Le bol de mixage est équipé d'une cage de protection. La cage doit être fermée avant que l'appareil ne démarre. Le pétrin est également équipé d'un entraînement par chaînes et courroies.

#### Pour un usage intensif

Lorsque le pétrin est utilisé de manière intensive, il doit être nettoyé quotidiennement. Grâce aux pièces en acier inoxydable et au boîtier en métal avec un revêtement durable, le nettoyage est facile. Il suffit d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Après le nettoyage, n'oubliez pas de tout sécher soigneusement avec un chiffon doux.

### Caractéristiques :

- Équipé d'une chaîne d'entraînement et de courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec un revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Comprend une minuterie lente et une minuterie rapide
- Le crochet à pâte peut avancer et reculer
- Équipé d'un interrupteur de sécurité et d'une protection en métal

### Caractéristiques du produit :

- Poids net : 404kg
- Capacité nette du bol : 133l
- Dimensions : B68,2 x D111,2 x H136,4cm B68,2 x D111,2 x H136,4cm
- Dimensions du bol de mélange : Ø 70 x 36 (h) cm

- Vitesses de rotation : 126 et 252RPM
- Vitesse du bol de mélange : 17RPM
- 400V/50Hz/3Phase 4500W

**Capacité de production :**

- Quantité max. de farine : 50kg
- Quantité max. de pâte : 80kg
- Quantité minimale de pâte : 30 kg

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

**caractéristiques du produit :**

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an