

Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 200 L - 120 kg de pâte - 2 vitesses - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361150

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel avec bol de 200 litres permet de pétrir jusqu'à 120 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 :

Même les travaux de pétrissage les plus lourds ne posent aucun problème à ce puissant pétrin professionnel. Le bol de mélange en acier inoxydable de 200 litres peut contenir jusqu'à 120 kg de pâte ou 75 kg de farine. Le crochet de pétrissage et le bol tournant sur leur axe, cet appareil pétrit tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Fonctionne à deux vitesses

Ce pétrin est très facile à utiliser. Grâce au panneau de commande convivial, vous pouvez facilement régler la vitesse souhaitée. Le bol de mixage et le crochet de pétrissage ont chacun deux vitesses. L'appareil dispose d'un bouton qui permet d'inverser le sens de rotation du crochet. Cela permet au crochet d'avancer et de reculer. En plus d'être facile à utiliser, ce pétrin est également sûr. L'interrupteur de sécurité veille à ce que le moteur ne surchauffe pas et s'éteint automatiquement par précaution. La protection contre les surcharges garantit que le bol de mixage ne peut pas être chargé avec trop d'ingrédients. Le bol de mixage est également équipé d'une grille de protection. La grille de protection doit être correctement fermée pour que la machine puisse fonctionner. Le pétrin est équipé d'un entraînement par courroie pour une plus grande longévité. Le pétrin est très silencieux et ne vibre pas pendant l'utilisation grâce à ses solides pieds réglables.

Facile à nettoyer

Si vous utilisez le pétrin de manière intensive, vous devrez également le nettoyer souvent. Grâce aux pièces en acier inoxydable et au boîtier en métal avec un revêtement durable, c'est une tâche facile. Pour ce faire, vous aurez besoin d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Après le nettoyage, séchez soigneusement l'ensemble avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Équipé d'une chaîne d'entraînement et de courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Comprend une minuterie lente et une minuterie rapide
- Protection en métal
- Monté sur roulettes et pieds réglables

Caractéristiques du produit

- Poids net : 720 kg
- Capacité nette du bol : 196l
- Dimensions de l'appareil : L141 x P90,5 x H140,5cm

- Vitesses du crochet à pâte : 112 et 252 tr/min
- Vitesses du bol mélangeur : 16 RPM
- 400V / 50Hz / 3 Phase 9000 W

Capacité de production :

- Quantité max. de farine : 75kg
- Quantité max. de pâte : 120kg
- Quantité minimale de pâte : 45kg

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an