Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 30 L - 18 kg de pâte - 2 vitesses - bol amovible



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361906

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel et silencieux, doté d'un bol de 30 litres, permet de pétrir toutes les pâtes, du pain à la pâte à pizza. Il est équipé d'une tête inclinable et d'un moteur puissant, ce qui vous garantit un pétrissage parfait. Il peut pétrir jusqu'à 18 kg de pâte et dispose de deux vitesses, ce qui le rend idéal pour les boulangeries, les supermarchés et les cafés qui cuisinent tous les jours.

Description du produit :

Pétrir de grandes quantités de pâte à la main demande beaucoup de temps et de travail manuel. Si vous investissez dans ce pétrin professionnel dans votre cuisine de restauration, vous pourrez facilement pétrir jusqu'à 18 kg de pâte. Cette fonction est utile dans les entreprises telles que les boulangeries, les supermarchés ou les cafés, qui fabriquent des produits de boulangerie tous les jours. Le bol de mélange a une capacité de 30 litres et, comme le crochet pétrisseur, il tourne sur son axe, ce qui le rend parfait pour pétrir la pâte à pain ou à pizza.

Sûr et facile à utiliser

Les caractéristiques de sécurité de cet appareil ont fait l'objet d'une attention particulière. Grâce à la minuterie très pratique, vous pouvez laisser le pétrin faire son travail. Il est également équipé d'un interrupteur de sécurité qui éteint automatiquement la machine en cas de surchauffe du moteur. En outre, ce pétrin est équipé d'une grille de sécurité qui sert à fermer le bol de mélange. Si la grille n'est pas complètement fermée, le pétrin ne démarre pas. Les pieds en caoutchouc robustes garantissent que l'appareil reste en place pendant l'utilisation, tandis que l'entraînement par chaîne de haute qualité se traduit par une plus grande longévité.

Nettoyage facile

Ce pétrin professionnel est fabriqué en métal avec un revêtement durable. Le bol de mixage et le crochet de pétrissage sont tous deux en acier inoxydable lisse. Ce choix de matériau permet non seulement à l'appareil de conserver longtemps sa beauté, mais il est également facile à nettoyer. Pour ce faire, utilisez un chiffon humide et un détergent doux. Le bol de mixage est amovible, ce qui facilite encore le nettoyage. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux avant de réutiliser l'appareil.

Caractéristiques :

- Robuste et lourd, le pétrin ne vibre pas pendant le fonctionnement
- Un moteur puissant et silencieux pour éviter les nuisances sonores
- Le bol amovible permet de retirer facilement la pâte
- Les pièces en acier inoxydable sont durables et faciles à nettoyer
- La tête inclinable facilite l'ajout d'ingrédients

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 134 kg
- Capacité nette du bol : 33l
- Dimensions de l'appareil : L42 x P80 x H77.5cm
- Vitesse de rotation : 125 et 158RPM

- Vitesse du bol : 15 et 22RPM
- 230 V / 50 Hz / 1 Fase 1500W

Capacité de production :

- Max. 12kg de farine
- Max. 18kg de pâte
- Min. 4kg de pâte

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an