Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 50 L - 30 kg de pâte - 2 vitesses - bol amovible - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361908

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel et silencieux, doté d'un bol de 50 litres, convient au pétrissage de la pâte à pain et à pizza. Il est équipé d'une tête inclinable et d'un moteur puissant, ce qui vous permet d'être sûr qu'il mélangera parfaitement ce dont vous avez besoin. Il peut pétrir jusqu'à 30 kg de pâte et dispose de deux vitesses.

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 30 kg de pâte. Le bol de mélange a une capacité de 50 litres et, comme le crochet pétrisseur, il tourne autour de son axe, ce qui le rend parfait pour pétrir la pâte à pain ou à pizza.

Un appareil complet et sûr

Une grande attention a été portée à la sécurité d'utilisation de cet appareil. 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.

Facile à nettoyer

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 le nettoyage. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux avant de réutiliser l'appareil.

Caractéristiques :

- Un moteur puissant et silencieux garantit l'absence de nuisances sonores
- Le bol amovible permet de retirer facilement la pâte
- Les pièces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer
- La tête inclinable permet d'ajouter facilement les ingrédients
- Entraînement par chaîne de haute qualité pour une plus grande longévité
- Deux vitesses : 90 et 135 tr/min

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 168 kg
- Capacité nette de la cuve : 51l
- Vitesse du bol : 9 et 13,5RPM
- Dimensions de l'appareil : L53,5 x P92,5 x H76,5cm
- Puissance électrique totale : 1,5 kW

- 400V / 50Hz / 3 Phase 1500W

Capacité de production :

- Max. 20kg de farine
- Max. 30kg de pâte
- Min. 6kg de pâte

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an