Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 50 L - 32 kg de pâte - 2 vitesses



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361050

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel avec bol de 50 litres permet de pétrir jusqu'à 32 kg de pâte. Il est doté d'un panneau de commande facile à utiliser, de deux vitesses 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 puissant pétrin doté d'un bol de 50 litres est un complément indispensable à toute cuisine professionnelle. Il est très facile de pétrir jusqu'à 32 kg de pâte avec cet appareil. Le crochet de pétrissage et le bol de pétrissage tournant sur leur axe, les ingrédients sont soigneusement mélangés pour créer une pâte parfaitement lisse, prête à cuire du pain et des pizzas. Ce pétrin peut traiter jusqu'à 20 kg de farine et la quantité minimale de pâte que vous pouvez pétrir est de 15 kg.

Sécurité et rapidité

Grâce au puissant moteur, vous pouvez pétrir de grandes quantités de pâte en toute simplicité. Choisissez la vitesse souhaitée, lente ou rapide, grâce au panneau de commande simple : pétrissage lent à 110 tr/min ou pétrissage rapide à 220 tr/min. Pour pouvoir travailler avec ce pétrin professionnel en toute sécurité, il dispose de plusieurs options de sécurité. L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche le moteur de surchauffer. Si cela se produit, le pétrin s'éteint automatiquement. Le bol de mélange est également doté d'une cage de protection verrouillable pour éviter les accidents lors du pétrissage. Enfin, le pétrin est équipé d'une protection contre les surcharges afin que le bol de mélange ne soit jamais surchargé.

Facile à nettoyer

Le boîtier de ce pétrin est en métal avec un revêtement durable. Le bol de mixage et le crochet de pétrissage sont en acier inoxydable et faciles à nettoyer. Pour nettoyer le pétrin, utilisez un chiffon humide et un détergent doux. Après le nettoyage, séchez le tout 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
- Protection métallique
- Avec interrupteur de sécurité
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 143 kg
- Capacité nette du bol : 57,3l
- Dimensions : L53,2 x P80 x H105,2cm L53,2 x P80 x H105,2cm
- Dimensions du bol de mélange : ø 50 x H30cm

- Vitesse des spirales : 110 et 220RPM
- Vitesse du bol de mélange : 11 et 22RPM
- 400V/50Hz/3Phase 2400W

Capacité de production :

- Quantité max. de farine : 20kg
- Quantité max. de pâte : 32kg
- Quantité minimale de pâte : 15 kg

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

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an