Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 60 L - 38 kg de pâte - 2 vitesses - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361060

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel avec bol de 60 litres permet de pétrir jusqu'à 38 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 :

Pétrir de grandes quantités de pâte à la main demande beaucoup de temps et de travail manuel. Si vous ajoutez ce pétrin professionnel à votre cuisine, vous pourrez facilement pétrir jusqu'à 38 kg de pâte. Le bol du pétrin a une capacité de 60 litres et tourne sur son axe, tout comme le crochet de pétrissage. Cette machine est parfaite pour pétrir la pâte à pain ou à pizza. Vous pouvez traiter jusqu'à 24 kg de farine et jusqu'à 38 kg de pâte. La quantité minimale de pâte est de 20 kg.

Batteur à spirale silencieux et puissant

Le moteur de ce pétrin est puissant mais silencieux, ce qui vous permet de pétrir de grandes quantités de pâte sans déranger votre personnel. Vous avez le choix entre deux vitesses : 120 et 240 tr/min. Vous pouvez sélectionner la vitesse souhaitée à l'aide des boutons conviviaux pour la vitesse lente et la vitesse rapide. En outre, ce pétrin peut être utilisé en toute sécurité. L'interrupteur de sécurité empêche le moteur de surchauffer et éteint l'appareil dès que cela se produit. En outre, le bol de mixage est doté d'une cage de protection qui doit être fermée avant le démarrage de l'appareil. Cela permet d'éviter que des objets ne tombent dans le bol pendant l'utilisation et que des accidents ne se produisent. Le pétrin est également équipé d'un bouton de démarrage et d'un arrêt d'urgence. L'entraînement par courroie assure une plus grande longévité au pétrin.

Pièces en acier inoxydable

Grâce à son poids, ce pétrin professionnel est stable et ne vibre pas pendant le pétrissage. Le bol et le crochet de pétrissage sont en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage. Un chiffon humide et un détergent doux suffisent pour nettoyer le pétrin.

Caractéristiques :

- Pétrin en spirale robuste et lourd avec pieds en acier inoxydable
- Un moteur puissant et silencieux garantit l'absence de nuisances sonores
- Les pièces en acier inoxydable sont faciles à nettoyer
- Entraînement par courroie pour une plus longue durée de vie
- Affichage simple et utilisation facile

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 190kg
- Capacité nette du bol : 64l
- Dimensions : L52,5 x P88, x H112cm L52,5 x P88, x H112cm
- Dimensions du bol de mélange : 50 ø x H33cm
- Vitesses de rotation : 120 et 240 tours/minute

- Vitesse du bol de mélange : 12 et 24RPM
- Puissance électrique totale : 2,4kW
- 400V/50Hz/3Phase 2400W

Capacité du produit :

- Quantité max. de farine : 24kg
- Quantité max. de pâte : 38kg
- Quantité min. de pâte : 20kg

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an