

Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 75 L - 48 kg de pâte - 2 vitesses



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361080

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel avec bol de 75 litres permet de pétrir jusqu'à 48 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 pétrin professionnel d'une capacité de 75 litres est doté d'un puissant moteur capable de pétrir jusqu'à 48 kg de pâte sans aucune difficulté. Le grand bol de mélange peut contenir jusqu'à 30 kg de farine à la fois pour vous aider à produire une pâte souple et lisse, prête à cuire du pain ou des bases de pizza. La quantité minimale pouvant être traitée est de 20 kg de pâte. Ce pétrin convient parfaitement aux grandes cuisines telles que les restaurants, les cantines et les pizzerias. Grâce au crochet rotatif et à la cuve rotative, la pâte est parfaitement mélangée et prête à être cuite.

Panneau de commande convivial

Le pétrin est équipé d'un panneau de commande convivial qui permet de régler la vitesse. Il existe deux vitesses, 108 ou 216 tours/minute. Travailler avec ce pétrin professionnel n'est pas seulement facile, c'est aussi sûr. L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche le moteur de surchauffer. En cas de surchauffe du moteur, le pétrin s'éteint automatiquement. En outre, le bol de mixage est recouvert d'une cage de protection afin de réduire au maximum les risques d'accident. Le pétrin est également équipé d'une protection contre les surcharges. Celle-ci empêche que le bol de mixage ne soit surchargé d'ingrédients.

Facile et rapide à nettoyer

Comme le boîtier est en métal avec un revêtement durable, l'extérieur est très facile à nettoyer. Il en va de même pour les pièces en acier inoxydable. Il suffit d'utiliser un chiffon humide et un détergent doux pour tout nettoyer rapidement et en profondeur. Une fois le nettoyage terminé, séchez le tout à l'aide d'un chiffon sec. Le pétrin est également équipé de pieds en caoutchouc qui lui permettent de rester stable pendant l'utilisation et de ne pas vibrer.

Caractéristiques :

- Équipé d'une chaîne d'entraînement et de courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Comprend des minuteries pour les vitesses lente et rapide
- Protection en métal
- Avec interrupteur de sécurité

Caractéristiques du produit :

- Poids net : 204kg
- Capacité nette du bol : 75l
- Dimensions : L58 x P92 x H114,2cm

- Dimensions du bol de mélange : ø 53 x H36cm
- Vitesse des spirales : 108 et 216RPM
- Vitesse du bol de mélange : 11 et 22RPM
- 400V/50Hz/3Phase 2400W

Capacités de production :

- Quantité max. de farine : 30kg
- Quantité max. de pâte : 48kg
- Quantité minimale de pâte : 20 kg

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

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an