

Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 8 L - 4,5 kg de pâte - blanc



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361008

Description brève du produit :

Ce pétrin professionnel blanc avec bol de 8 litres permet de pétrir jusqu'à 4,5 kg de pâte. Il est doté d'un panneau de commande facile à utiliser, d'une minuterie et de plusieurs dispositifs de sécurité tels que des interrupteurs de sécurité et une grille de protection. Le pétrin est livré avec un crochet en acier inoxydable et un bol de mélange fixe.

Description du produit :

Pétrir de grandes quantités de pâte à la main peut être une tâche difficile. Avec l'aide de ce pétrin de 8 litres, vous pouvez facilement transformer 4,5 kg d'ingrédients en une pâte lisse. La quantité maximale de farine est de 3 kg et la quantité maximale de pâte est de 4,5 kg. Vous pouvez également pétrir de plus petites quantités de pâte, à condition qu'elles ne soient pas inférieures à 1,5 kg. Le crochet pétrisseur et le bol de mélange tournent tous les deux pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés et prêts pour la cuisson. Le batteur est un atout pour toute cuisine professionnelle dans les restaurants, les boulangeries et les cafés. Grâce à la minuterie pratique, vous pouvez également laisser le batteur travailler tout seul.

Un travail en toute sécurité

Grâce à l'interrupteur de sécurité, vous pouvez également travailler en toute sécurité lorsque vous utilisez ce pétrin et savoir que le moteur ne surchauffera pas. En outre, le pétrin est équipé d'une cage de sécurité qui ferme le bol de mixage. Si la cage n'est pas complètement fermée, l'appareil ne démarre pas. Il en va de même si le bol de mixage est surchargé d'ingrédients : le mixeur s'arrête automatiquement.

Facile à nettoyer

Ce pétrin professionnel est fabriqué en métal avec un revêtement durable. Le bol et le crochet sont en acier inoxydable, ce qui est non seulement esthétique, mais aussi très facile à nettoyer. Un chiffon humide et un détergent doux suffisent. Le bol de mixage n'est pas amovible, mais il est suffisamment grand pour être facile à nettoyer. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux.

Caractéristiques

- Entraînement par chaîne et courroies trapézoïdales
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Équipé d'une minuterie jusqu'à 60 minutes et d'un mode manuel
- Protection en métal
- Avec interrupteur de sécurité

Caractéristiques du produit

- Poids net : 36kg
- Capacité nette du bol : 7,85l
- Dimensions de l'appareil : L30,2 x P49,5 x H38,5cm
- Dimensions du bol : Ø 26 x H15cm
- Vitesse de la spirale : 159RPM

- Vitesse du bol de mélange : 21RPM
- 230V / 50Hz / 1Phase 450W
- Couleur : blanc

Production

- Max. 3kg de farine
- Max. 4.5kg de pâte
- Min. 1.5kg de pâte

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

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an