

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9361013

Description brève du produit :

Grâce à son puissant moteur, ce pétrin professionnel d'une capacité de 8 litres pétrit facilement jusqu'à 4,5 kg de pâte et est parfait pour la fabrication de bases de pain ou de pizza. Il est également très facile à nettoyer, ce qui en fait l'appareil idéal pour une utilisation dans les boulangeries, les cafés, les supermarchés ou même à la maison. Il est disponible en plusieurs couleurs.

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 mélangeur tournent pour s'assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés et prêts pour la cuisson. Le pétrin est un atout pour toute cuisine professionnelle dans les restaurants, les boulangeries et les cafés. Il est également disponible dans une gamme de couleurs. Grâce à la minuterie pratique, vous pouvez laisser le pétrin travailler tout seul.

Travailler en toute sécurité

Grâce à l'interrupteur de sécurité, vous pouvez également être certain que votre sécurité est assurée lorsque vous utilisez ce pétrin et que le moteur ne surchauffera pas. Le pétrin est équipé d'une cage de sécurité qui ferme le bol de mélange. Si la cage n'est pas complètement fermée, l'appareil ne démarre pas. Il en va de même si le bol de mélange est surchargé d'ingrédients. Le pétrin s'éteint 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 mélange 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
- Possède également un mode manuel
- Comprend une minuterie jusqu'à 60 minutes
- Axe et spirale en acier inoxydable
- Protection métallique et interrupteur de sécurité

Caractéristiques du produit

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

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

Production

- Max : 3kg de farine
- Max : 4,5kg de pâte
- Min : 1,5kg de pâte

Note : Le bol mélangeur est fixe et ne peut pas être enlevé.

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an