

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Pétrin à spirale 7 L, 6kg MONOPHASE tête fixe

Caractéristiques techniques

Pétrin à spirale fabriqué en Italie

Volume en Litres de la cuve : 7

Capacité en Kg : 6

Puissance : 375 watts

Dimension de la cuve du pétrin en mm : 240 x 160 de hauteur

Dimension externe du pétrin en mm : 290 x 600 x 610 de hauteur

Branchement : 230 V - Monophasé

Poids en kg : 40

Description	Caractéristiques
Pétrin à spirale fabriqué en Italie Le pétrin à spirale est équipement indispensable pour pétrir les pâtes pour les Pizzerias, Pâtisseries et Boulangeries La forme particulière de la spirale permet en quelques minutes d'obtenir des pâtes parfaitement mélangées - Transmission par chaine et motoréducteur à bain d'huile : Fiable, Performant et Silencieux - Cuve, Couvercle, Spirale et Coupe-Pâte sont fabriqué en INOX AISI 304 - Tête Fixe - Volume de la cuve : 7 litres - Capacité : 6 kg de pâtes - Diamètre de la cuve 240 mm. - Hauteur de la cuve de 160 mm - Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité - Dimension externe du pétrin en mm : 290 x 600 x 610 de hauteur	Lien vidéo YOUTUBE Cliquez pour voir la vidéo Référence constructeur 7010121010 Capacité (en l) 7 Cuve amovible Non Tête Fixe Type de branchement Monophasé + produit Qualité Prix imbattable DIRECT USINE Oui Capacité en L 10 L et + Dimensions extérieures 290 x 450 x 550 Garantie constructeur 1 an incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>- Puissance : 375 Watts</p> <p>- Branchement : 230 V - Monophasé</p> <p>- Poids en kg : 40</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Pétrin à spirale fabriqué en Italie</p> <p>Volume en Litres de la cuve : 7</p> <p>Capacité en Kg : 6</p> <p>Puissance : 375 watts</p> <p>Dimension de la cuve du pétrin en mm : 240 x 160 de hauteur</p> <p>Dimension externe du pétrin en mm : 290 x 600 x 610 de hauteur</p> <p>Branchement : 230 V - Monophasé</p> <p>Poids en kg : 40</p>	