

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Pétrin mélangeur 10 litres


Caractéristiques techniques

Capacité 10 litres

Description	Caractéristiques
Pour pizzerias, pâtisseries, collectivités -	Capacité (en l) 10
Idéal pour pétrir 5 kg de pâte dure (3kg de farine, 2 litres d'eau) en 15 minutes -	Cuve amovible Oui
Fonctionne comme un pétrin de boulanger -	Tête Fixe
Idéal pour tous types de pains, pâtisseries, pizzas, mélanges de viandes hachées...	Type de branchement Monophasé
Cuve démontable de 10 litres en acier inox 18/10 -	Capacité en L 10 L et +
En acier inox et alliage d'aluminium -	Dimensions 350 x 500 x 420 extérieures
Capot protecteur transparent relevable en polycarbonate incassable -	Garantie étendue à 2 ans incluse
Fourche hélicoïdale -	Garantie constructeur 1 an incluse
Protection manque de tension -	
Remise en marche par bouton "on" -	
<u>Autres informations</u>	
Capacité 10 litres	