

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Pétrin à spirale 21 L, 17kg MONOPHASE tête fixe

Caractéristiques techniques

Pétrin à spirale fabriqué en Italie

Volume en Litres de la cuve : 21

Capacité en Kg : 17

Puissance : 750 watts

Dimension de la cuve du pétrin en mm : 360 x 210 de hauteur

Dimension externe du pétrin en mm : 400 x 630 x 700 de hauteur

Branchement : 230 V - Monophasé

Poids en kg : 59

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	Lien vidéo YOUTUBE Cliquez pour voir la vidéo
- Transmission par chaine et motoréducteur à bain d'huile : Fiable, Performant et Silencieux	Référence constructeur 7010121020
- Cuve, Couvercle, Spirale et Coupe-Pâte sont fabriqué en INOX AISI 304	Capacité (en l) 21
- Tête Fixe	Cuve amovible Non
- Volume de la cuve : 21 litres	Tête Fixe
- Capacité : 17 kg de pâtes	Type de branchement Monophasé
- Diamètre de la cuve 360 mm.	+ produit Qualité Prix imbattable
- Hauteur de la cuve de 210 mm	DIRECT USINE Oui
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité	Capacité en L 20 L et +
- Dimension externe du pétrin en mm : 400 x 630 x 700 de hauteur	Dimensions extérieures 400 x 630 x 700
	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
<ul style="list-style-type: none">- Puissance : 750 watts- Branchement : 230 V - Monophasé- Poids en kg : 59 <p><u>Autres informations</u></p> <p>Pétrin à spirale fabriqué en Italie Volume en Litres de la cuve : 21 Capacité en Kg : 17 Puissance : 750 watts Dimension de la cuve du pétrin en mm : 360 x 210 de hauteur Dimension externe du pétrin en mm : 400 x 630 x 700 de hauteur Branchement : 230 V - Monophasé Poids en kg : 59</p>	