

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Pétrin à spirale / pétrin à pâte - 20 L - 13 kg de pâte - 2 vitesses

Maxima



Description	Caractéristiques
Ce pétrin professionnel, idéal pour pétrir jusqu'à 13 kg de pâte, vous facilite la tâche. Grâce à son puissant moteur, ce pétrin peut traiter de grandes quantités d'ingrédients. Le grand bol de mélange peut contenir jusqu'à 20 litres d'ingrédients. Vous obtiendrez ainsi une pâte parfaitement lisse pour la cuisson du pain ou des pizzas. Il peut traiter jusqu'à 8 kg de farine ou 13 kg de pâte. De plus petites quantités sont également possibles : une quantité minimale de 6 kg peut être traitée dans cet appareil professionnel. Deux vitesses pour des besoins différents Ce puissant pétrin est très facile à utiliser grâce à ses boutons conviviaux. Vous pouvez régler deux vitesses sur le batteur : plus lente ou plus rapide. De plus, l'utilisation de ce pétrin est sûre. Un interrupteur de sécurité empêche le moteur de surchauffer. Dès que cela se produit, le pétrin s'éteint automatiquement. Le bol de mixage est protégé de manière à ce qu'aucune main ne puisse être happée par le crochet rotatif. Le crochet de pétrissage et le bol de pétrissage tournent tous les deux pour assurer le mélange de tous les ingrédients. Le pétrin est également équipé d'une protection contre les surcharges afin que le bol de mélange ne soit jamais trop rempli. Facile et rapide à nettoyer Ce pétrin professionnel est simple et facile à nettoyer. Le boîtier est en métal avec un revêtement durable et le crochet de pétrissage et le bol de mélange sont en acier inoxydable. Ces deux	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
matériaux se nettoient rapidement à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. Le revêtement durable garantit également que le mixeur restera beau et sans rayures pendant longtemps. Grâce aux quatre pieds en caoutchouc, il est également très stable pendant l'utilisation. Caractéristiques : • Équipé d'une chaîne d'entraînement et de courroies trapézoïdales • Boîtier métallique avec revêtement durable • Axe et spirale en acier inoxydable • Protection en métal • Avec interrupteur de sécurité • Repose sur quatre pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit : • Poids net : 90kg • Capacité nette : 20,5l • Dimensions : L42,7 x P67,5 x H85,3cm L42,7 x P67,5 x H85,3cm • Dimensions du bol de mélange : ø 36 x 20 cm • Vitesses de rotation : 115 et 187RPM • Vitesse du bol de mélange : 11 et 18RPM • 230V/50Hz/1Phase 1100W Capacité de production : • Quantité max. de farine : 8kg • Quantité max. de pâte : 13kg • Quantité minimale de pâte : 6 kg Remarque : le bol de mélange est fixe et ne peut pas être retiré.	