

Pétrin mélangeur 10 litres



Caractéristiques techniques

Capacité 10 litres

Description	Caractéristiques
Pour pizzerias, pâtisseries, collectivités -	Référence constructeur 18
Remise en marche par bouton "on" -	Capacité (en l) 10
Protection manque de tension -	Cuve amovible Oui
Fourche hélicoïdale -	Tête Fixe
Capot protecteur transparent relevable en polycarbonate incassable -	Type de branchement Monophasé
En acier inox et alliage d'aluminium -	Puissance totale (kW) 0,6
Cuve démontable de 10 litres en acier inox 18/10 -	DIRECT USINE Non
Idéal pour tous types de pains, pâtisseries, pizzas, mélanges de viandes hachées...	Capacité en L 7 L et +
Fonctionne comme un pétrin de boulanger -	Dimensions extérieures (en mm) 350 x 500 x 420
Idéal pour pétrir 5 kg de pâte dure (3kg de farine, 2 litres d'eau) en 15 minutes -	Garantie 2 ans sur les pièces incluse
<u>Autres informations</u>	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Capacité 10 litres	