Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Pétrin à fourche 35 L Monophasé

Caractéristiques techniques
MONOPHASE 230 V
VOLUME DU RÉSERVOIR lt : 35
CAPACITÉ Kg : 30
PUISSANCE : 0,75 KW
POIDS Kg : 140
DIMENSIONS EXTERIEURES cm : 100 x 65 x 61h

Description

Pétrin à fourche 30 kg Monophasé
Il permet de mélanger de manière homogène et en peu de temps de petits et grands volumes de différents types de pâtes, même les plus dures.
La rotation douce de l’outil fourche permet une oxygénation optimale de la pâte et ne la réchauffe pas, rendant ainsi le produit fini plus friable.
Construction en acier peint en blanc.
Réservoir, couvercle et outil à fourche en acier inoxydable AISI 304.
1 vitesse

Autres informations

MONOPHASE 230 V
VOLUME DU RÉSERVOIR lt : 35
CAPACITÉ Kg : 30
PUISSANCE : 0,75 KW
POIDS Kg : 140
DIMENSIONS EXTERIEURES cm : 100 x 65 x 61h

Caractéristiques

Référence constructeur	7010133030
Capacité (en l)	35
Cuve amovible	Non
Tête	Relevable
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,75
DIRECT USINE	Oui
Capacité en L	30 L et +
Dimensions extérieures (en mm)	1000 X 650 X 610

Garantie 1 an sur les pièces incluse