

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Pétrin à bras plongeurs, 50 Kg, - Vitesse variable


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 540 x 790 x 1200

Puissance en kw: 2.2

Longueur (mm): 540

Largeur (mm): 790

Hauteur(mm): 1200

 Volume: (m³): 1,19

Puissance (cv): 3

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes) • Capacité de production 5 à 45 kg (65 Lt) • Capacité farine 3 à 25 kg • Timer livré de série • Cuve Ø 500xh340 mm • Panneau de commande analogique à basse tension 24 V (IP55). • Traction par engrenages réalisés nylon (haute dureté), fonctionnement très silencieux. • Toutes les parties en mouvement sont montées sur des coussinets sphériques • Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". • Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur. • Cuve, bras plongeurs en acier inox AISI 304 de forte épaisseur. 	Puissance (kW) 2,2
	Référence constructeur PBP-50/MVV
	Capacité (en l) 65
	Cuve amovible Non
	Hauteur (mm) 1200
	Tête Fixe
	Profondeur (mm) 790
	Largeur (mm) 790
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 2,2
	Longueur 540
	Capacité en L 60 L et +
	Dimensions extérieures 540 x 790 x 1200
	voltage 230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement 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">• Plexiglass de protection, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.• De série livrée avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>ADVANTAGE Les pétrins à bras plongeants Diamond, spécialement étudiés pour les pâtisseries, pizzerias, qui exigent une excellente oxygénation du produit final. En imitant l'action du pétrissage manuel et traditionnel de l'artisan boulanger, les bras plongeants permettent non seulement une excellente oxygénation du pâton, mais également une qualité irréprochable. Ces pétrins conviennent pour le pétrissage des mélanges mous ainsi que des mélanges plus consistants.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 540 x 790 x 1200 Puissance en kw: 2.2 Longueur (mm): 540 Largeur (mm): 790 Hauteur(mm): 1200 Volume: (m³): 1,19 Puissance (cv): 3 Branchement: Monophasé</p>	