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

Pétrin à spirale 21 L, 17kg TRIPHASE 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 : 400 V - Triphasé
Poids en kg : 59

Description

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

- Transmission par chaine et motoréducteur à bain d'huile : Fiable, Performant et Silencieux

- Cuve, Couvercle, Spirale et Coupe-Pâte sont fabriqué en INOX AISI 304
- Tête Fixe

- Volume de la cuve : 21 litres

- Capacité : 17 kg de pâtes
- Diamètre de la cuve 360 mm.
- Hauteur de la cuve de 210 mm

- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité

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

Caractéristiques

Référence constructeur	7010131020
Capacité (en l)	21
Cuve amovible	Non
Tête	Fixe
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	0,75
DIRECT USINE	Oui
Capacité en L	20 L et +
Dimensions extérieures (en mm)	400 x 630 x 700

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
- Puissance : 750 watts - Branchement : 400V - Triphasé - Poids en kg : 59 **Autres informations** 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 : 400 V - Triphasé Poids en kg : 59	