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

Pétrin à spirale pour Pizzas 32 L

Caractéristiques techniques
Pétrin à spirale fabriqué en Italie
Volume en Litres de la cuve : 32
Capacité en Kg : 25
Puissance : 1100 watts
Dimension de la cuve du pétrin en mm : 400 x 260 de hauteur
Dimension externe du pétrin en mm : 440 x 680 x 780 de hauteur
Branchement : 230 V - Monophasé
Poids en kg : 90

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 : 32 litres

- Capacité : 25 kg de pâtes
- Diamètre de la cuve 400 mm.
- Hauteur de la cuve de 260 mm

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

- Dimension externe du pétrin en mm : 440 x 680 x 780 de hauteur

Caractéristiques

Référence constructeur	7010121030
Capacité (en l)	32
Cuve amovible	Non
Tête	Fixe
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1,1
DIRECT USINE	Oui
Capacité en L	30 L et +
Dimensions extérieures (en mm)	440 x 680 x 780

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
- Puissance : 1100 watts - Branchement : 230 V - Monophasé - Poids en kg : 90 **Autres informations** Pétrin à spirale fabriqué en Italie Volume en Litres de la cuve : 32 Capacité en Kg : 25 Puissance : 1100 watts Dimension de la cuve du pétrin en mm : 400 x 260 de hauteur Dimension externe du pétrin en mm : 440 x 680 x 780 de hauteur Branchement : 230 V - Monophasé Poids en kg : 90	