

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Pétrin à spirale 41 L, 36kg MONOPHASE tête fixe**

**Caractéristiques techniques**

Pétrin à spirale fabriqué en Italie

Volume en Litres de la cuve : 41

Capacité en Kg : 36

Puissance : 1500 watts

Dimension de la cuve du pétrin en mm : 450 x 260 de hauteur

Dimension externe du pétrin en mm : 495 x 800 x 798 de hauteur

Branchement : 230 V - Monophasé

Poids en kg : 104

Description	Caractéristiques
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	Référence constructeur 7010121040
- Transmission par chaine et motoréducteur à bain d'huile : Fiable, Performant et Silencieux	Capacité (en l) 41
- Cuve, Couvercle, Spirale et Coupe-Pâte sont fabriqué en INOX AISI 304	Cuve amovible Non
- Tête Fixe	Tête Fixe
- Volume de la cuve : 41 litres	Type de branchement Monophasé
- Capacité : 36 kg de pâtes	Puissance totale (kW) 1,5
- Diamètre de la cuve 450 mm.	DIRECT USINE Oui
- Hauteur de la cuve de 260 mm	Capacité en L 40 L et +
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité	Dimensions extérieures (en mm) 495 x 800 x 798
- Dimension externe du pétrin en mm : 495 x 800 x 798 de hauteur	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>

**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"><li>- Puissance : 1500 watts</li><li>- Branchement : 230 V - Monophasé</li><li>- Poids en kg : 104</li></ul> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Pétrin à spirale fabriqué en Italie Volume en Litres de la cuve : 41 Capacité en Kg : 36 Puissance : 1500 watts Dimension de la cuve du pétrin en mm : 450 x 260 de hauteur Dimension externe du pétrin en mm : 495 x 800 x 798 de hauteur Branchement : 230 V - Monophasé Poids en kg : 104</p>	