

Pétrin 38kg/42L Plus



Description

Bien pensé - ce pétrin ne permet pas seulement de réaliser différentes sortes de pâtes. Une fois la pâte réalisée, la deuxième vitesse permet de conserver sa consistance.

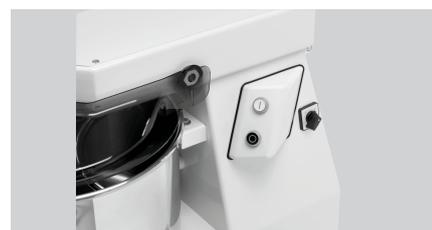
Caractéristiques

| | |
|---|---|
| • Puissance : | 1,5 kW 400 V 50 Hz |
| • Matériau : | Fonte grise Revêtu |
| • Remarque importante : | - |
| • Quantité de pâte : | 38 kg / 42 litres |
| • Propriétés : | Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain) Avec tête inclinable et clé amovible Reconnaissance de clé via capteur |
| • Interrupteur de sécurité : | Oui |
| • Affichage numérique : | Non |
| • Minuterie : | Non |
| • Protection du moteur : | Non |
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui |
| • Compris : | 1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable |
| • Bol mélangeur amovible : | Oui |
| • Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) : | Acier inoxydable |
| • Réglage de la vitesse : | 1 niveau + conservation de la consistance |

▶ Continuer à la page suivante



- ▶ Quantité de pâte produite : 38 kg / 42 litres
- ✓ Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou pain)



- ▶ Réglage de la vitesse : 1 niveau + protection de la consistance
- ▶ Interrupteur de marche/arrêt



- ▶ Avec tête inclinable et bol amovible
- ✓ Détection du bol par capteur



- ▶ Matériau du bol mélangeur : inox



Pétrin 38kg/42L Plus

- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm
- Poids : 114,8 kg

