

Pétrin 25kg/32L AS



► Quantité de pâte produite : 25 kg / 32 litres



► Avec tête inclinable et cuve amovible



► Reconnaissance de la cuve via capteur

Description

Convient particulièrement aux pâtes denses comme les pâtes à pizza ou le pain.

Caractéristiques

• Matériau :	Revêtu Anti-rayures
• Puissance :	1,5 kW 230 V 50 Hz
• Remarque importante :	-
• Quantité de pâte :	25 kg / 32 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
• Affichage numérique :	Non
• Minuterie :	Non
• Protection du moteur :	Non
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Bol mélangeur amovible :	Oui
• Réglage de la vitesse :	1 niveau
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Dimensions :	L 450 x P 780 x H 735 mm
• Poids :	107,2 kg