

Pétrin 25kg/32L 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 :	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
• 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 : 25 kg / 32 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 25kg/32L Plus

- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm
- Poids : 107 kg

