

**PÉTRISSEUR BERTA® 25**

SKU: BERTA25

**ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Puissance Kw</b>	<u>0,9 kW ( 1 PH) – 0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2nd speed (optional)</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50Hz -400V/3/50Hz</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	
<b>Pâte par cycle (Kg)</b>	<u>25</u>
<b>Dimensions de la cuve (L)</b>	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
<b>Vitesse (tr/min)</b>	
<b>Poids net (kg)</b>	
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>72</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>550 x 850 x 1060(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.495</u>

La machine idéale pour la pizza, le pain, les gressins, la focaccia, la piade et tous les produits levés. Berta utilise le système innovant d'outils à crochet qui reproduit le mouvement de la main en travaillant sans altérer la température de la pâte, améliorant ainsi son oxygénation et sa digestibilité. Le temps de travail de la pâte est réduite de moitié par rapport à une pétrisseuse traditionnelle avec bras plongeants, fourchette ou spirale. Corps recouvert de peinture anti-rayures - cuve, outil et couvercle à grille en acier inox AISI 304. En option: 2ème vitesse uniquement sur les modèles triphasés, minuterie mécanique et roues.



