

PÉTRIN À SPIRALE LIGHT 30LN

SKU: 30LN



ADDITIONAL INFORMATION

| | |
|--|---|
| Puissance Kw | <u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)</u> <u>2nd speed (optional)</u> |
| Tension | <u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u> |
| Production horaire (Kg/h) | <u>75 Kg/h</u> |
| Pâte par cycle (Kg) | <u>25</u> |
| Dimensions de la cuve (L) | <u>32 Lt. (ø 400 x 260(h) mm)</u> |
| Vitesse (tr/min) | <u>90 rpm 90 - 180 rpm - 2nd speed (optional)</u> |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>420 x 680 x 660(h) mm* - Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u> |
| Poids net (kg) | <u>55</u> |
| Poids brut (Kg) | <u>84.4</u> |
| Dimensions de emballage (l x p x h -mm) | <u>850 x 550 x 890(h) mm - + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u> |
| Volume emballage (m3) | <u>0.420</u> |

Pétrin à spirale "light". Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, et la la spirale sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.



