

**PÉTRIN À SPIRALE LIGHT 20LN**

SKU: 20LN

**ADDITIONAL INFORMATION**

<b>Puissance Kw</b>	<u>0,55 kW (0,75 HP)</u>
<b>Tension</b>	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
<b>Production horaire (Kg/h)</b>	<u>48 Kg/h</u>
<b>Pâte par cycle (Kg)</b>	<u>16</u>
<b>Dimensions de la cuve (L)</b>	<u>22 Lt. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
<b>Vitesse (tr/min)</b>	<u>80 rpm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>380 x 600 x 560(h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>45</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>55</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>700 x 450 x 760h (mm) -+ Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.239</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 spirale sont en acier inox AISI 304 - microrupteur 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.



