

PÉTRIN À SPIRALE 18FN

SKU: 18FN



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Tension	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>54 Kg/h</u>
Pâte par cycle (Kg)	<u>18</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>22 L. (ø 360 x 210(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>670 x 390 x 620÷1090 (h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
Poids net (kg)	<u>68</u>
Poids brut (Kg)	<u>76</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>700 x 460 x 770(h) mm* + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,250</u>

Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. 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, la spirale et la brise-pâte 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.

