

Pétrin à spirale avec cuve amovible



Les valeurs de remplissage et le fonctionnement correct du produit ont été testés avec un taux d'hydratation de la pâte de 60 %.

Le poids minimum de pâte réalisable est d'environ 1/4 de la contenance en kg (eau + farine) pour les versions 7, 10, 15, 17 litres et d'environ 1/5 de la contenance pour les versions 22, 33, 42, 53 litres.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm			
P01IR03027	IR53VS	↔ 55	↗ 87	↕ 73	
	Contrôle Manuel	Capacité max vasca (litri) 53	Capacité max vasca (kg) 44		
	Dim. vasca (ø x H cm) 50x27			Poids kg  136	
	Puissance totale kW 1.50	Tension V 230	Phases Ph 1N+T	Fréquence Hz 50	



Pétrin à spirale avec cuve amovible

Code

P01IR03027

Modèle

IR53VS



Caractéristiques générales

Cuve, couvercle, spirale et diviseuse de pâte en acier INOX.

Vitesse simple, double ou variable.

Disponible avec cuve amovible ou tête fixe.

Température de la pâte constante durant le travail.

Présélectionnez le temps du travail de votre pâte grâce à la minuterie pratique.

Modèles sur roulettes également disponibles pour faciliter le déplacement et le nettoyage.

Simplicité d'utilisation pour un encombrement minimal.

Disponible en plusieurs contenances, de 6 à 44 kg.

Pétrin à spirale avec cuve amovible

Code

P01IR03027

Modèle

IR53VS



Options

ROULETTES PÉTRIN À SPIRALE

ROULETTES POUR MÉLANGEUR, 2 AVEC FREIN, 2 SANS FREIN

Code



S66RU67001