



## PÉTRIN À SPIRALE / PÉTRIN À PÂTE - 10 L - 6 KG DE PÂTE

~~€ 805,00~~ **€ 685,00**

Marque : Maxima

---

UGS : 09361010

Catégories : [Pétrin à spirale](#)

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Le pétrissage manuel de la pâte peut demander beaucoup de temps et de force. Pour vous soulager de ce travail, ce pétrin professionnel permet de pétrir facilement jusqu'à 6 kg de pâte à la fois. Le bol de mélange a une capacité de 10 litres et convient à la fabrication de pâte à pain et de pâte à pizza. La quantité maximale de farine est de 4 kg et la quantité maximale de pâte est de 6 kg. Vous pouvez également préparer 2 kg de pâte comme quantité minimale. Le crochet à pâte et le bol de mélange tournent séparément pour que tous les ingrédients soient parfaitement mélangés.

- Pétrin à spirale professionnel
- Pétrin à pâte avec moteur très puissant
- Avec chaîne d'entraînement et courroies trapézoïdales
- Boîtier métallique avec revêtement durable
  - Axe et spirale en acier inoxydable
  - Protection métallique
  - Avec interrupteur de sécurité
- Repose sur quatre pieds en caoutchouc
  - Facile à nettoyer
  - Poids net : 58kg



- Capacité : 10L
- Dimensions : L30 x P61 x H63cm
- Dimensions du bol mélangeur : ø 27 x H21cm
  - Vitesse de la spirale : 160RPM
  - Vitesse du bol mélangeur : 15RPM
  - Quantité maximale de farine : 4kg
    - Quantité max. de pâte : 6kg
    - Quantité minimale de pâte : 2kg
- Le batteur n'a qu'une seule vitesse
  - 230V/50Hz/1Phase 650W