

**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