



PÉTRIN À SPIRALE / PÉTRIN BOULANGERIE 20L - 2 VITESSES

~~€ 1.150,00~~ € 865,00

marque : maxima

UGS : 09361020

Catégories : [pétrin](#), [Pétrin à spirale](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Pétrin professionnel à spirale
- Pâte pétrin avec une très forte moteur
- Avec la chaîne de transmission et courroies trapézoïdales
 - Boîtier métallique avec revêtement durable
 - 20.0L bol en acier inoxydable ø 36 x 20 (h) cm
 - Essieu et spirale en acier inoxydable
 - Vitesses de spirale: 115 & 187 RPM
 - Vitesses de bol: 11 & 18 RPM
 - Max. quantité de farine: 8 kg
 - Max. quantité de pâte: 13 kg (pate de pain)
 - Min. quantité de pâte: 6 kg
 - Garde de protection en métal
 - Avec interrupteur de sécurité
 - Sur quatre pieds en caoutchouc
 - Facile à nettoyer
 - Poids net: 90 kg
- Dimensions: L427 x P675 x H853 mm
 - 230V/50Hz/1Phase 1100 Watt



Remarque: le bol de mélange est fixe et ne peut pas être retiré.

Nous avons notre propre service technique. Dans le cas malheureux qu'il y ait un problème avec votre pétrin à spirale, vous pouvez nous contacter. Nous ferons en sorte que vous puissiez continuer à utiliser nos appareils de cuisine Maxima aussi vite que possible. Pour vous servir encore mieux, nous avons également une salle d'exposition. Ici, vous aurez la possibilité d'inspecter notre spirale malaxeur Maxima beaucoup. Tous nos autres appareils peuvent également être trouvés dans notre showroom et notre personnel sera prêt à vous conseiller. Alors n'hésitez pas à passer!