



PÉTRIN À SPIRALE / PÉTRIN BOULANGERIE 30L - 2 VITESSES

~~€ 1.564,00~~ **€ 1.000,00**

marque : maxima

UGS : 09361030

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Pétrin à spirale Maxima MSM 30 est un pétrin à spirale professionnel. Ce pétrin à spirale est entraîné par une chaîne et des chaînes différentes. Le revêtement de ce pétrin spirale est réalisé en métal avec un revêtement durable. Le mélangeur de pâte a une très forte moteur qui vous permettra d'économiser beaucoup de travail dans la cuisine. Il repose sur quatre pieds en caoutchouc, en le fixant contre le glissement. Le pétrin à spirale pèse également 106 kg. En plus de cela cette spirale malaxeur est facile à nettoyer. C'est très pratique! Ci-dessous vous pouvez trouver toutes les caractéristiques de Le Pétrin à spirale Maxima MSM 30:

- Pétrin professionnel à spirale
- Pâte pétrin avec une très forte moteur
- Avec la chaîne de transmission et courroies trapézoïdales
 - Boîtier métallique avec revêtement durable
- 30.0L bol en acier inoxydable ø 41 x 27 (h) cm
 - Essieu et spirale en acier inoxydable
- Vitesses de spirale: 115 & 187 RPM
 - Vitesses de bol: 11 & 18 RPM
 - Max. quantité de farine: 12 kg
- Max. quantité de pâte: 19 kg (pâte de pain)



- Min. quantité de pâte: 10 kg
- Garde de protection en métal
- Avec interrupteur de sécurité
- Sur quatre pieds en caoutchouc
 - Facile à nettoyer
 - Poids net: 106 kg
- Dimensions: L432 x P725 x H886 mm
 - 230V/50Hz/1Phase 1500 Watt

