



PÉTRIN À SPIRALE / PÉTRIN BOULANGERIE 50L - 2 VITESSES

~~€ 1.794,00~~ € 1.440,00

marque : maxima

UGS : 09361050

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Pétrin à spirale Maxima MSM 50 est un pétrin à spirale professionnel qui aime vous aider dans la cuisine. Ce pétrin à spirale est idéal pour mélanger la pâte. C'est très facile en raison de la forte moteur dans cet appareil de cuisine. Le pétrin à spirale par Maxima possède un boîtier en métal avec un revêtement durable. Ainsi, votre appareil de cuisine vous durera plus longtemps. Bon à savoir: ce Pétrin à spirale Maxima MSM 50 coutume juste être déplacé vers un autre endroit. Il pèse 143 kg. Ci-dessous vous pouvez trouver toutes les caractéristiques de Le Pétrin à spirale Maxima MSM 50:

- Pétrin professionnel à spirale
- Pâte pétrin avec une très forte moteur
- Avec la chaîne de transmission et courroies trapézoïdales
 - Boîtier métallique avec revêtement durable
- 50.0L bol en acier inoxydable ø 50 x 30 (h) cm
 - Essieu et spirale en acier inoxydable
 - Vitesses spirale: 110 et 220 RPM
 - Vitesses bol: 11 et 22 RPM
 - Max. quantité de farine: 20 kg
 - Max. quantité de pâte: 32 kg
 - Min. quantité de pâte: 15 kg



- Garde de protection en métal
- Avec interrupteur de sécurité
- Sur quatre pieds en caoutchouc
 - Facile à nettoyer
 - Poids net: 143 kg
- Dimensions: L532 x P800 x H1052 mm
 - 400V/50Hz/3Phase 2400 Watt