



PÉTRIN À SPIRALE / PÉTRIN BOULANGERIE 75L

~~€ 4.945,00~~ € 3.250,00

marque : maxima

UGS : 09361080

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

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
Complet avec minuterie
Protection métallique
Avec interrupteur de sécurité
Repose sur quatre pieds en caoutchouc
Facile à nettoyer
Poids net : 204kg
Capacité : 75L
Dimensions : L58 x P92 x H114,2cm
Dimensions du bol de mélange : ø 53 x H36cm
Vitesses de la spirale : 108 et 216RPM
Vitesse du bol mélangeur : 11 et 22RPM
Quantité maximale de farine : 30kg



Quantité maximale de pâte : 48kg

Quantité minimale de pâte : 20kg

400V/50Hz/3Phase 2400W

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