

PÉTRIN À SPIRALE CLASSIC 25FN0

SKU: 25FN0



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Tension	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>75 Kg/h</u>
Pâte par cycle (Kg)	<u>25</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
Vitesse (tr/min)	<u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>769 x 420 x 752÷1123(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>97</u>
Poids brut (Kg)	<u>108</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,490</u>

Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe.
Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina.
Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve. Couvercle en polycarbonate fumé en standard sauf pour le mod. 50FN0 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.
Plusieurs options sur demande.

