

PÉTRIN À SPIRALE 50FN

SKU: 50FN



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Tension	<u>230-400V/3/50Hz</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>150 Kg/h</u>
Pâte par cycle (Kg)	<u>50</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>
Vitesse (tr/min)	<u>80 rpm 80 – 160 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>920 x 530 x 940÷1630(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>209</u>
Poids brut (Kg)	<u>230</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>1050 x 600 x 1090(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,690</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 AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.



