

PÉTRIN À SPIRALE 7SN

SKU: 7SN



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,37 kW (0,5 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>21 Kg/h</u>
Pâte par cycle (Kg)	<u>7</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
Vitesse (tr/min)	<u>90 rpm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>560 x 280 x 570÷800(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>39</u>
Poids brut (Kg)	<u>50</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>700 x 460 x 770(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.250</u>

Pétrin à spirale avec tête 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 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.



