

PÉTRIN À SPIRALE LIGHT 40LN

SKU: 40LN



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>1,1 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) 2nd speed (optional)</u>
Tension	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>108</u>
Pâte par cycle (Kg)	<u>36</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>40 L (ø 450 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>800 x 474 x 764÷1160(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>88</u>
Poids brut (Kg)	<u>99</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>850 x 550 x 1060(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0,490</u>

Pétrin à spirale "light". Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adapte 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 et la spirale, sont en acier inox

AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

