

## Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible

code: 226339

Pour un usage professionnel.

Idéal pour les pizzerias, boulangeries, pâtisseries, les vendeurs de beignets et pour mélanger les pâtes épaisses. Boîtier solide et robuste en acier laqué blanc.

La cuve, la grille de protection et la spirale sont en acier inoxydable AISI 304.

La protection de sécurité avec grille facilite l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement.

Avec le microrupteur, le fonctionnement s'arrête lorsque la protection de sécurité est levée.

L'entraînement par chaîne garantit un fonctionnement efficace.

Travail silencieux garanti grâce au moteur à engrenages à bain d'huile.

La conception en spirale garantit une homogénéité et une aération parfaites de la pâte.

Le pétrin ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement. Avec minuteur intégré de 30 minutes.

Équipé de 4 roues dont 2 ont des freins assurant un transport confortable et une utilisation facile en cuisine.

Tête relevable et cuve amovible : accès et nettoyage faciles. Dimensions de la cuve (mm) : 260x(H)200



### CARACTÉRISTIQUES

Unité capacité	kg
Contenu en kilos (kg)	8
Hauteur (mm)	575
Largeur (mm)	380
Materials	Inox, Inox 18/10
Type d'emballage	Boîte
Unité capacité de production	Kilogramme par heure
Programmable	Non
Poids article (kg)	55

Capacité	8
Panneau de commandes	Analogique
Puissance (fournie) (W)	370
Matières principales	Métaux
Measurements	380x590x(H)575
Emballé par	1
Valeur capacité de production	35
Volume utilisable (L)	10
Profondeur (mm)	590



# HENDI

Tools for Chefs

## SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

Pays d'origine	Italie
Gross weight (kg)	60
Intrastat code	84381090
Plastic packaging (gram)	65

EAN	8711369226339
GS1 Emballé par	1
Poids net (kg)	55.455
Sales units per pallet	3