

# Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible

code: 226353

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) : 400x (H)260

## CARACTÉRISTIQUES

Unité capacité	kg
Contenu en kilos (kg)	25
Hauteur (mm)	804
Largeur (mm)	431
Materials	Inox, Inox 18/10
Type d'emballage	Boîte
Unité capacité de production	Kilogramme par heure
Programmable	Non
Poids article (kg)	93

Capacité	24
Panneau de commandes	Analogique
Puissance (fournie) (W)	1100
Matières principales	Métaux
Measurements	431x740x(H)804
Emballé par	1
Valeur capacité de production	88
Volume utilisable (L)	32
Profondeur (mm)	740



# HENDI

Tools for Chefs

## SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

Pays d'origine	Italie
Gross weight (kg)	100
Intrastat code	84381090
Plastic packaging (gram)	80

EAN	8711369226353
GS1 Emballé par	1
Poids net (kg)	92.834
Sales units per pallet	2