Pétrin à spirale, tête fixe, capacité 12kg, 1 vitesse

CUVE ET SPIRALE INOX

TÊTE FIXE OU RELEVABLE

Informations produit

› Equipé d'une vitesse : cuve 10t/mn, outil 100t/mn. Corps de machine en acier traité époxy. Bras de séparation de pâte en inox. Transmission par chaîne avec moteur à bain d'huile. Pétrin sur roulettes pour déplacements aisés. Alimentation électrique 400V (Tri). Possibilité alimentation 230V (Mono) sur demande.

Avantages

Capacité de production

Capacité de production de 8 à 44 kg de pâte

Cuve et grille

Cuve et barre centrale en acier inox, grille de sécurité cuve en acier inox

Minuterie

Minuterie de 1 à 30 minutes, machine équipée d'arrêt coup de poing

Roulettes

Pétrins équipés de roulettes

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB1 - Prêt à brancher
Capacité pâte (kg)	12
Tête	fixe
Capacité cuve (L)	15
Roulettes	oui
Modèle	tête fixe

COMMANDE

Nombre de vitesses	1

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	750
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	675
Largeur (mm)	350
Hauteur (mm)	702
Diamètre cuve (mm)	320
Poids net (kg)	60
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	350x675x702

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	75