

Pétrin à spirale, tête fixe, capacité 25kg, 2 vitesses

CUVE ET
SPIRALE
INOXTÊTE FIXE
OU
RELEVABLE

Informations produit

- › Equipés de 2 vitesses (1ère vitesse : cuve 10t/mn, outil 100t/mn; 2ème vitesse : cuve 15t/mn, outil 150t/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).

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)	25
Tête	fixe
Capacité cuve (L)	33
Roulettes	oui
Modèle	tête fixe

COMMANDE

Nombre de vitesses	2
--------------------	---

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	1100/1400
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Diamètre cuve (mm)	400
Poids net (kg)	105
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	430x770x790

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	110
-----------------	-----