



Pétrin à spirale SM-10

CUVE ET TÊTE FIXES. CAPACITÉ: 5 KG DE FARINE

Pétrin à spirale avec cuve de 10 litres, une vitesse et tête et cuve fixes.

Pétrin à spirales spécialement indiqués pour des pâtes dures (pizza, pain, ...)

- Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayure facile à nettoyer.
- Les matériaux en contact avec les aliments sont entièrement en acier inox (cuve, spirale, brise-pâte).
- Grille de protection en acier inox.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de la cuve: 10 l
 Capacité par opération : 8 Kg.
 Contenance en farine (60 % eau): 5 Kg
 Puissance Totale: 370 W
 Dimensions de la cuve: 260 mm x 200 mm

Dimensions extérieures

- Largeur : 280 mm
- Profondeur: 540 mm
- Hauteur : 550 mm

Poids net: 36 Kg
 Degré de protection IP: 54

ÉQUIPEMENT INCLUS

- Une vitesse.
- Cuve et tête fixes.

EQUIPEMENT OPTIONNEL

- Roues avec frein.

