

Pétrin à spirale, tête fixe, capacité 25kg, 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)	25
Tête	fixe
Capacité cuve (L)	33
Roulettes	oui
Modèle	tête fixe

COMMANDE

Nombre de vitesses	1
--------------------	---

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	1100
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	770
Largeur (mm)	430
Hauteur (mm)	790
Diamètre cuve (mm)	400
Poids net (kg)	95
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	430x770x790

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	115
-----------------	-----

