www.bartscher.com

Pétrin 38kg/42L AS

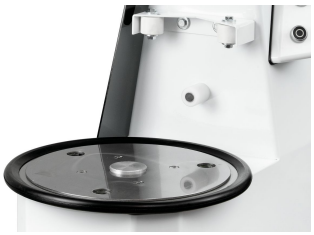




▶ Quantité de pâte produite : 38 kg / 42 litres



▶ Avec tête inclinable et cuve amovible



▶ Reconnaissance de la cuve via capteur

Description

Capacité de 38 kg de pâte, cuve de 42 litres avec tête pivotante, détection de cuve par capteur et cuve amovible – cette machine à pétrir à spirale traite la pâte à pizza et à pain en Fonctionnement continu. Prête à brancher, 1,5 kW. Pour les boulangeries et pizzerias qui traitent quotidiennement de grandes quantités de pâte de manière efficace.

Caractéristiques

• Couleur :	Blanc
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) :	Acier inoxydable
• Matériau du crochet pétrisseur :	Acier inoxydable
• Volumes du bol mélangeur :	42 litre(s)
• Quantité de pâte max. :	38 kg
• Réglage de la vitesse :	1 niveau
• Bol mélangeur amovible :	Oui
• Tête pivotante :	Oui
• Affichage numérique :	Non
• Interrupteur de sécurité :	Non
• Protection du moteur :	Non
• Minuterie :	Non
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Propriétés :	Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain) Avec tête inclinable et clé amovible Reconnaissance de clé via capteur
• Puissance :	1.5 kW | 230 V | 50 Hz

▶ Continuer à la page suivante

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 101867

GTIN 4015613593852

www.bartscher.com

Pétrin 38kg/42L AS



• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché
• Matériau :	Revêtu Anti-rayures
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 480 x P 800 x H 730 mm
• Poids :	115 kg

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 101867

GTIN 4015613593852