www.bartscher.com

Pétrin 25kg/32L



Description

Pétrin à spirale pour 25 kg de pâte, cuve en acier inoxydable de 32 litres, prêt à brancher, 1,5 kW. Pour la pâte à pizza et à pain. Solution d'entrée de gamme pour les petites boulangeries et pizzerias qui souhaitent pétrir efficacement chaque jour des pâtes fermes en quantités moyennes.

Caractéristiques

• Couleur :	Blanc
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) :	Acier inoxydable
• Matériau du crochet pétrisseur :	Acier inoxydable
• Volumes du bol mélangeur :	32 litre(s)
• Quantité de pâte max. :	25 kg
• Réglage de la vitesse :	1 niveau
• Bol mélangeur amovible :	Non
• Tête pivotante :	Non
• 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)
• Puissance :	1.5 kW | 230 V | 50 Hz
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché

▸ Continuer à la page suivante

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

Code-No. 101956

GTIN 4015613473109

www.bartscher.com

Pétrin 25kg/32L



• Matériau :	Revêtu Anti-rayures
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 430 x P 780 x H 710 mm
• Poids :	93 kg

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

Code-No. 101956

GTIN 4015613473109