

## Pétrin 25kg/32L Plus



- ▶ Quantité de pâte produite : 25 kg / 32 litres
  - ✓ Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou pain)
- ▶ Réglage de la vitesse : 2 niveaux
- ▶ Interrupteur de marche/arrêt
- ▶ Avec tête inclinable et bol amovible
  - ✓ Détection du bol par capteur
- ▶ Matériau du bol mélangeur : inox

### Description

Bien pensé - ce pétrin ne permet pas seulement de réaliser différentes sortes de pâtes. Une fois la pâte réalisée, la deuxième vitesse permet de conserver sa consistance.

### Caractéristiques

• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) :	Acier inoxydable
• Matériau :	Fonte grise Revêtu
• Remarque importante :	-
• Bol mélangeur amovible :	Oui
• Quantité de pâte :	25 kg / 32 litres
• Réglage de la vitesse :	2 niveaux
• Interrupteur de sécurité :	Oui
• Affichage numérique :	Non
• Minuterie :	Non
• Protection du moteur :	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
• Compris :	1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
• Puissance :	1,5 kW   400 V   50 Hz

▶ Continuer à la page suivante



## Pétrin 25kg/32L Plus

- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm
- Poids : 107 kg

