

Pétrin 38kg/42L AS



Description

Caractéristiques

- | | |
|---|---|
| • Matériau : | Revêtu
Anti-rayures |
| • Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) : | Acier inoxydable |
| • Remarque importante : | - |
| • Bol mélangeur amovible : | Oui |
| • Quantité de pâte : | 38 kg / 42 litres |
| • Réglage de la vitesse : | 1 niveau |
| • Interrupteur de sécurité : | Non |
| • 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 |
| • Puissance : | 1,5 kW 230 V 50 Hz |
| • Raccord d'appareil : | Prêt à être branché |

► Continuer à la page suivante



► Quantité de pâte produite : 38 kg / 42 litres



► Avec tête inclinable et cuve amovible



► Reconnaissance de la cuve via capteur



Pétrin 38kg/42L AS

- Dimensions : L 480 x P 800 x H 730 mm
- Poids : 115 kg

