

## Pétrin 12kg/16L AS



▶ Quantité de pâte produite : 12 kg / 16 litres



▶ Avec tête inclinable et cuve amovible



▶ Reconnaissance de la cuve via capteur

### Description

Convient particulièrement aux pâtes denses comme les pâtes à pizza ou le pain.

### Caractéristiques

• Matériau :	Revêtu Anti-rayures
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	-
• Bol mélangeur amovible :	Oui
• Quantité de pâte :	12 kg / 16 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 :	0,75 kW   230 V   50 Hz
• Raccord d'appareil :	Prêt à être branché

▶ Continuer à la page suivante



## Pétrin 12kg/16L AS

- Dimensions : L 350 x P 650 x H 620 mm
- Poids : 65 kg

