

## Pétrin 25kg/32L AS



▶ Quantité de pâte produite : 25 kg / 32 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 :	25 kg / 32 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



## Pétrin 25kg/32L AS

- Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm
- Poids : 107,2 kg

