



Pétrins Pétrin à spirale 10L, 1 vitesse (vitesse de l'outil 88 tr/min), sur roues

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



602282 (DSK10L)

Pétrin à spirale 10 lt, 1 vitesse (vitesse de l'outil 88 tr/min), sur roues

Description courte

Repère No. _____

Pétrin à spirale sur roues pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries.

Les ingrédients sont pétris avec un bras mélangeur en spirale en acier inoxydable synchronisé avec la rotation du bol (bol motorisé non amovible). Le corps est en acier peint, le bol de capacité 10 lt, le bras mélangeur en spirale et la barre brise-pâte sont en acier inoxydable. L'écran de protection permet d'ajouter des ingrédients sans arrêter la machine. Équipé d'un panneau de contrôle basse tension avec boutons et dispositif de sécurité pour arrêter la machine lorsque l'écran de protection est ouvert.

1 vitesse = 88 tr/min - bras spirale, 10 tr/min - bol. Capacité de pétrissage maximale: 8 kg par cycle (5kg/cycle de farine max) pour 60% d'hydratation.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Pétrin à spirale avec cuve motorisée (non amovible) et tête fixe.
- Idéal pour le pétrissage de pâte à pizza, pâte à pain ou pâtes similaires.
- Pétrissage à une vitesse (vitesse de l'outil : 88 tr/min ; vitesse de la cuve : 10 tr/min).
- Barre brise-pâte en acier inoxydable (AISI304) pour des résultats de pétrissage rapides et homogènes.
- Capacité maximale de pétrissage : 8 kg par cycle (farine maximale: 5 kg/cycle), avec 60 % d'hydratation.
- Capacité minimale de pétrissage : 5 kg/cycle, avec une hydratation de 60 %.
- Dispositif de sécurité arrêtant l'appareil si le couvercle est ouvert.
- Équipé de 4 roues, dont 2 avec freins, permettant un déplacement facile pour le rangement ou le nettoyage.
- L'appareil s'intègre sous les plans de travail de cuisine standards (voir le schéma d'installation).

Construction

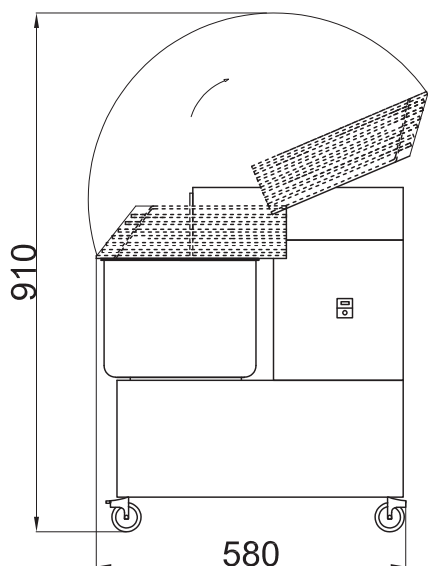
- Fabrication acier peint.
- Cuve en acier inoxydable AISI304, crochet spiral et barre brise-pâte.
- Panneau de contrôle protégé IP54.
- Protection IP23 pour l'ensemble de l'appareil.
- Prise standard (type Schuko).

Pétrin à spirale 10L, 1 vitesse (vitesse de l'outil 88 tr/min), sur roues



Pétrins Pétrin à spirale 10L, 1 vitesse (vitesse de l'outil 88 tr/min), sur roues

Côté



Électrique

Voltage : 220-240 V/1N ph/50 Hz

Puissance de raccordement 0.37 kW

Capacité

Pétrissage maximum (60% d'hydratation) : 8 kg/Cycle

Informations générales

Largeur extérieure 300 mm

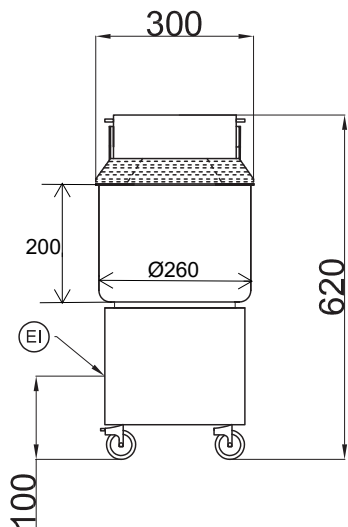
Profondeur extérieure 550 mm

Hauteur extérieure 620 mm

Poids brut : 49 kg

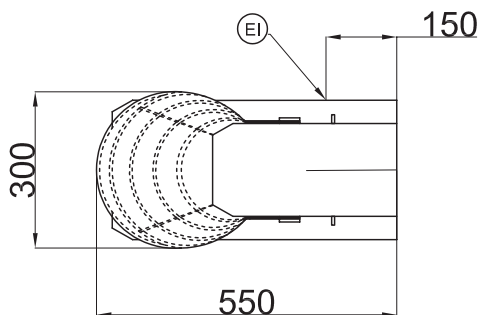
Capacité du bol : 10 lt

Avant



EI = Connexion électrique

Dessus



Pétrins
Pétrin à spirale 10L, 1 vitesse (vitesse de l'outil 88 tr/min), sur roues

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

