

Pétrins Pétrin à spirale 33 lt, 2 vitesses

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



602284 (DSK33L)

Pétrin à spirale 33 lt, 2 vitesses (vitesse de l'outil 84-168 tr/min), sur roues

Description courte

Repère No.

Pétrin à spirale 2 vitesses 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 33 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. Équipé d'un panneau de contrôle basse tension avec interrupteur marche/arrêt, sélection de vitesse et minuteur (jusqu'à 30 min) ou mode continu. Dispositif de sécurité pour arrêter la machine lorsque l'écran de protection est ouvert.

Vitesse de l'outil : 84 et 168 tr/min ; vitesse du bol : 10 et 20 tr/min. Capacité maximale de pétrissage: 25 kg par cycle (capacité maximale de 15,6kg de farine) à 60% d'hydratation.

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.
- Deux vitesses de pétrissage pour des cycles plus rapides (vitesse de l'outil : 84 et 168 tr/min ; vitesse de la cuve : 10 et 20 tr/min).
- Barre brise-pâte en acier inoxydable (AISI304) pour des résultats de pétrissage rapides et homogènes.
- Capacité maximale de pétrissage : 25 kg par cycle (farine maximale : 15.6 kg/cycle), avec 60 % d'hydratation.
- Capacité minimale de pétrissage : 15 kg/cycle, avec une hydratation de 60 %.
- Écran de protection transparent pour réduire la dispersion de farine dans la zone de travail pendant le pétrissage (EU EN453:2014) et pour prévenir les contaminations de la pâte.
- 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

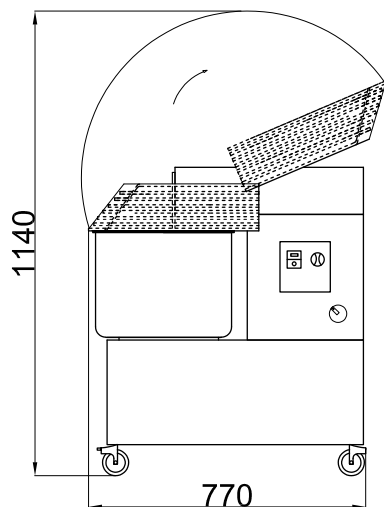
- Fabrication acier peint.
- Cuve en acier inoxydable AISI304, crochet spiral et barre brise-pâte.
- Panneau de contrôle avec interrupteur marche/arrêt, sélection de vitesse et minuterie.
- Minuterie analogique jusqu'à 30 minutes ou mode continu.
- Panneau de contrôle protégé IP54.
- Protection IP23 pour l'ensemble de l'appareil.

APPROBATION:



Pétrins Pétrin à spirale 33 lt, 2 vitesses

Côté



Électrique

Voltage : 380-415V/3 ph/50 Hz
Total Watts : 1.1 kW

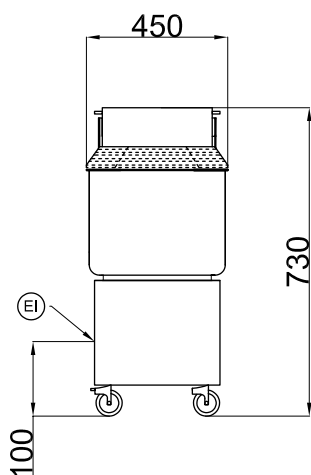
Capacité

Pétrissage maximum (60% d'hydratation) : 25 kg/Cycle

Informations générales

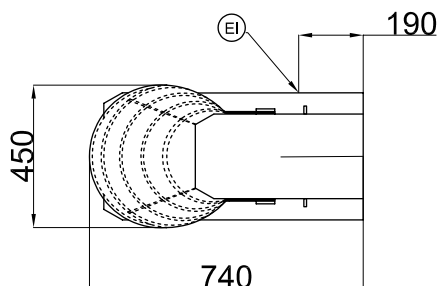
Largeur extérieure 450 mm
Profondeur extérieure 740 mm
Hauteur extérieure 730 mm
Poids brut : 86 kg
Capacité du bol : 33 lt

Avant



EI = Connexion électrique

Dessus



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