

Pétrins Spiral Pétrin à spiral 10 litres, 1 Vitesse

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



602276 (ESK10L)

Pétrin à spirale 10 litres, 1
vitesse (vitesse de rotation
88 tr/min), sur roulettes

Description courte

Repère No.

Pétrin à spirale sur roulettes pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries. Le pétrissage des ingrédients est assuré par un bras de pétrissage à spirale en acier inox synchronisé avec la rotation de la cuve (cuve motorisée non amovible). Corps en acier peint, cuve de 10 litres, bras de pétrissage à spirale et axe de démoulage de la pâte en acier inox. L'écran de sécurité permet d'ajouter les ingrédients sans arrêter la machine. Equipé d'un panneau de commande à 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 - cuve. Capacité maximale de pâte : 8 kg par cycle (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.
- 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 %.
- 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

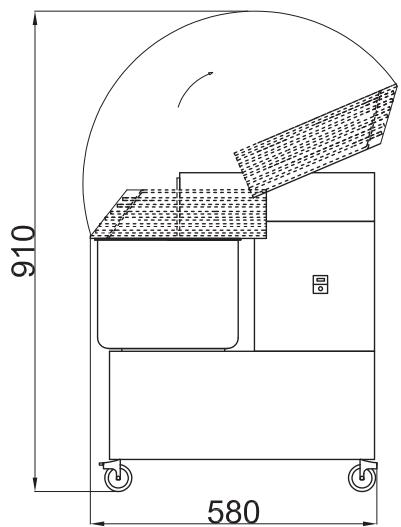
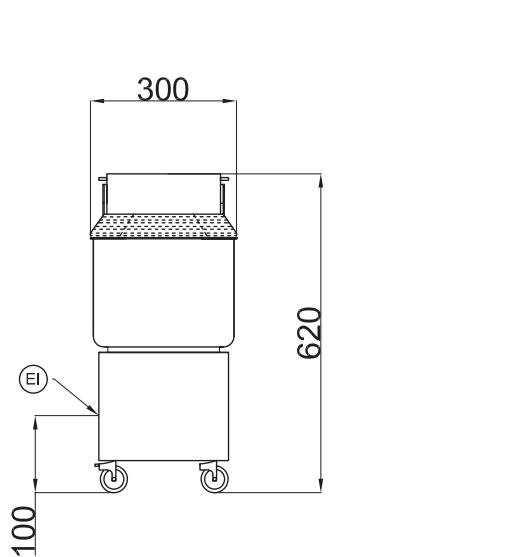
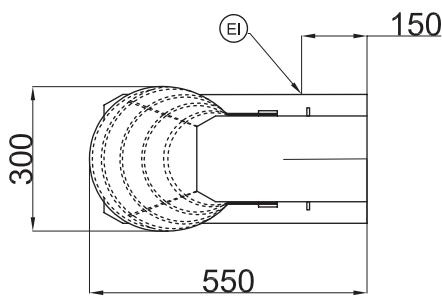
- Fabrication acier peint.
- Cuve en acier inoxydable AISI304, crochet spiral et barre brise-pâte.
- Panneau de contrôle protégé IP54.
- Protection IP23 pour l'ensemble de l'appareil.
- Prise standard (type Schuko).

Accessoires en option

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr


Côté

Avant

Dessus
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 :	47 kg
Capacité du bol :	10 lt

EI = Connexion électrique