



Pétrins Pétrin à spirale de 22 litres, 2 vitesses

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



602277 (ESK22L)

Pétrin à spirale de 22 litres, 2 vitesses (vitesse de rotation 84/168 tr/min), sur roulettes

Description courte

Repère No.

Pétrin à spirale à 2 vitesses sur roulettes pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries. Le pétrissage des ingrédients est assuré par un bras de pétrissage à spirale en acier inoxydable synchronisé avec la rotation de la cuve (cuve motorisée non amovible). Corps en acier peint, cuve de 22 litres, bras de pétrissage à spirale et axe de démoulage de la pâte en acier inoxydable. L'écran de sécurité permet d'ajouter les ingrédients sans arrêt. Doté d'un panneau de commande basse tension avec interrupteur marche/arrêt, sélection de la vitesse et minuterie (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 de la cuve : 10 et 20 tr/min. Capacité maximale de pâte : 17 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.
- Barre brise-pâte en acier inoxydable (AISI304) pour des résultats de pétrissage rapides et homogènes.
- 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).
- Capacité minimale de pétrissage : 9 kg/cycle, avec une hydratation de 60 %.
- Capacité maximale de pétrissage : 17 kg par cycle (farine maximale : 10.6 kg/cycle), avec 60 % d'hydratation.
- [NOT TRANSLATED]

Construction

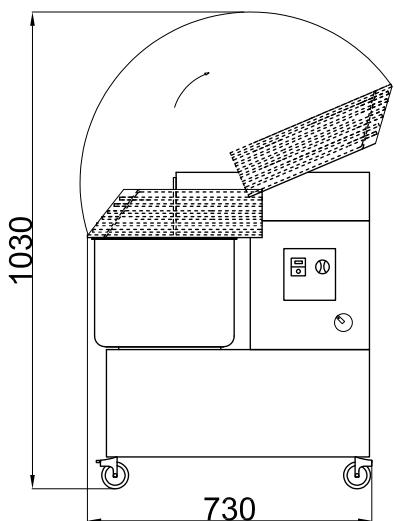
- Fabrication acier peint.
- Cuve en acier inoxydable AISI304, crochet spiral et barre brise-pâte.
- Panneau de contrôle avec interrupteur marche/arrêt, sélection de vitesse et minuterie.
- Minuterie analogique jusqu'à 30 minutes ou mode continu.
- Panneau de contrôle protégé IP54.
- Protection IP23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

Accessoires en option

APPROBATION:

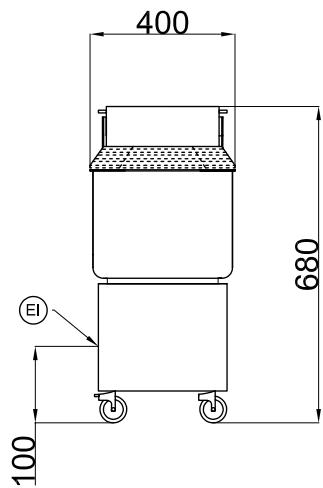


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr



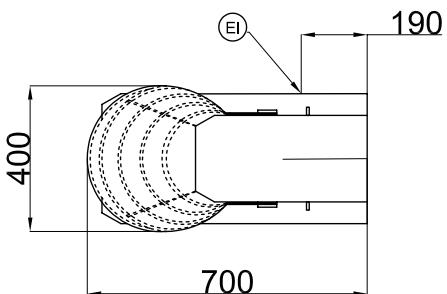
Côté

Avant



EI = Connexion électrique

Dessus

**Électrique**

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

Capacité

Pétrissage maximum (60% d'hydratation) : 17 kg/Cycle

Informations générales

Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Hauteur extérieure	680 mm
Poids brut :	78 kg
Capacité du bol :	22 lt