



## Pétrins Pétrin à spirale de 33 litres, 2 vitesses

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #



602278 (ESK33L)

Pétrin à spirale de 33 litres, 2 vitesses (vitesse de rotation de l'outil 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 33 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 s'arrêter. 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 : 25 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.
- 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

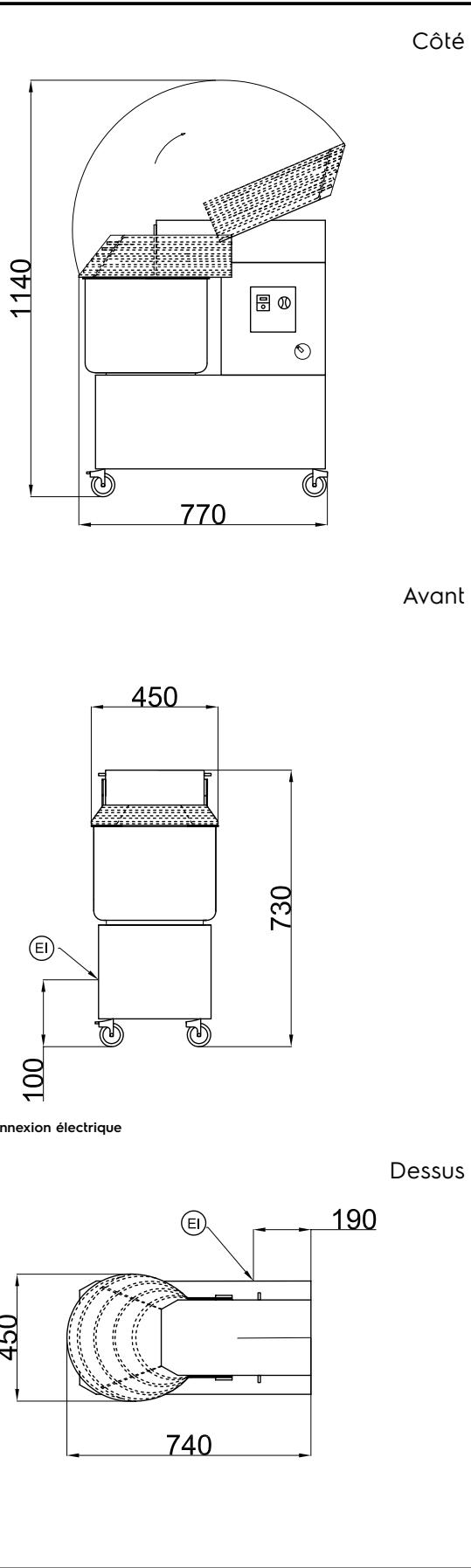
- Fabrication acier peint.
- Cuve en acier inoxydable AISI304, crochet spiral et barre brise-pâte.
- Panneau de contrôle avec interrupteur marche/arrêt, sélection de vitesse et minuterie.
- Minuterie analogique jusqu'à 30 minutes ou mode continu.
- Panneau de contrôle protégé IP54.
- Protection IP23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

### Accessoires en option

### APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)



#### Électrique

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

#### Capacité

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

#### Informations générales

<b>Largeur extérieure</b>	450 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	740 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	730 mm
<b>Poids brut :</b>	85 kg
<b>Capacité du bol :</b>	33 lt