www.bartscher.com

Pétrin 25kg/32L Plus





- Quantité de pâte produite : 25 kg / 32 litres
  - ✓ Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou pain)



- Réglage de la vitesse : 2 niveaux
- Interrupteur de marche/arrêt



- Avec tête inclinable et bol amovible
  - ✓ Détection du bol par capteur



- Matériau du bol mélangeur : inox

Description

Bien pensé - ce pétrin ne permet pas seulement de réaliser différentes sortes de pâtes. Une fois la pâte réalisée, la deuxième vitesse permet de conserver sa consistance.

Caractéristiques

• Couleur :	Blanc
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) :	Acier inoxydable
• Matériau du crochet pétrisseur :	Acier inoxydable
• Volumes du bol mélangeur :	32 litre(s)
• Quantité de pâte max. :	25 kg
• Réglage de la vitesse :	2 niveaux
• Bol mélangeur amovible :	Oui
• Tête pivotante :	Oui
• Affichage numérique :	Non
• Interrupteur de sécurité :	Oui
• Protection du moteur :	Non
• Minuterie :	Non
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Propriétés :	Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain) Avec tête inclinable et clé amovible Reconnaissance de clé via capteur
• Puissance :	1.5 kW | 400 V | 50 Hz

Continuer à la page suivante

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 101868
GTIN 4015613696775

www.bartscher.com

Pétrin 25kg/32L Plus



- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Compris : 1 Crochet pétrisseur, acier inoxydable
- Matériau : Fonte grise
  Revêtu
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 450 x P 780 x H 735 mm
- Poids : 107 kg

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 101868
GTIN 4015613696775