

Pétrin à spirale 12CNS



Données techniques :

Poids : 61 kg

Tension : 230V

Dimensions mm : 650x 350 x 1060

Puissance moteur : 0.75 kW

Capacité cuve : 12Kg / 16L

Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible, le **12CNS** est une machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304. Elle possède un contact de sécurité sur le couvercle en polycarbonate fumé.

Option possible:

- Couvercle grillé en acier inox AISI 304
- Moteur à deux vitesses
- Kit de roues
- Chariot support sur roulettes
- Disjoncteur
- Minuterie mécanique (ou numérique)
- Poignées d'extraction de la cuve