

Pétrin à spirale 50CNS



Données techniques :

Poids : 209 kg

Tension : 400V

Dimensions mm : 920 x 530
x 1630

Puissance moteur : 2.2 kW

Capacité cuve : 50Kg / 62L

Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible, le **50CNS** 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 grillé en acier inox.

Option possible:

- Moteur à deux vitesses
- Kit de roues
- Chariot support sur roulettes
- Disjoncteur
- Minuterie mécanique (ou numérique sans disjoncteur)
- Poignées d'extraction de la cuve