Pétrin à spirale avec cuve amovible

Les valeurs de remplissage et le fonctionnement correct du produit ont été testés avec un taux d'hydratation de la pâte de 60 %.
Le poids minimum de pâte réalisable est d'environ 1/4 de la contenance en kg (eau + farine) pour les versions 7, 10, 15, 17 litres et d'environ 1/5 de la contenance pour les versions 22, 33, 42, 53 litres.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm
P01IR03026	IR42VS	⟷ 49 ↗ 86 ↕ 73

Contrôle	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)
Manuel	42	38

Dim. vasca (ø x H cm)	Poids kg
45x26	131

Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz
1.50	230	3+T	50



Pétrin à spirale avec cuve amovible

Code
P01IR03026

Modèle
IR42VS

Caractéristiques générales

Cuve, couvercle, spirale et diviseuse de pâte en acier INOX.	Vitesse simple, double ou variable.	Disponible avec cuve amovible ou tête fixe.	Température de la pâte constante durant le travail.
Présélectionnez le temps du travail de votre pâte grâce à la minuterie pratique.	Modèles sur roulettes également disponibles pour faciliter le déplacement et le nettoyage.	Simplicité d'utilisation pour un encombrement minimal.	Disponible en plusieurs contenances, de 6 à 44 kg.

Pétrin à spirale avec cuve amovible

Code
P01IR03026

Modèle
IR42VS

Options

ROULETTES PÉTRIN À SPIRALE
ROULETTES POUR MÉLANGEUR, 2 AVEC FREIN, 2 SANS FREIN



Code
S66RU67001