



Pétrisseur de 8 kg + 14 Litres pour pâte à churros



Codes produits :

Référence 4126

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

- Construit en tôle d'acier inoxydable 304 de 2 mm d'épaisseur.
- Renforcé avec des tubes en acier dans la colonne de l'hélice.
- Équipé d'un plateau tournant en acier inoxydable de 10 mm d'épaisseur.
- Doté d'une protection contre les fluctuations de tension.
- Comprend une grille de sécurité avec auto-verrouillage.
- Dispose d'un bouton d'arrêt d'urgence.
- Roues avec système anti-vibration. Possède la certification CE.
- Équipé de deux moteurs de 0,50 CV chacun à 400V.
- Inclut un variateur de vitesse de 1 CV de puissance.
- Dispose d'un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement après une coupure



électrique sans que l'utilisateur doive le réactiver manuellement.

- Le seau ainsi que les hélices sont entièrement démontables pour faciliter leur nettoyage.
- La capacité du seau est de 8 kg + 14 litres.
- Les moteurs installés tournent en sens inverse, ce qui multiplie la force de battement de la pâte, permettant une élaboration optimale du produit.

caractéristiques du produit :

Tension d'alimentation: 380-400V 50Hz

Élaboré-Coupé-Haché: Amasadora

Application: Pétrin

Application: Churros

Machinerie Churrerías: Pétrin

Description brève du produit :

Galerie de produits :