

Pétrin à spirale 22 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues

Référence NT22AL/T2V

**Après rupture de stock, voir nouvelle réf :
NT22AL/T2V-Y, nouvelle fabrication!**



- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 Vitesses.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 350 mm. (22 litres) = 18 kg de pâton.
- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four
- Cuve tournante en acier inox AISI 304.
- Spirale en fusion d'acier haute dureté, soc diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performante et silencieuse !!
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Commande à basse tension 24 V.(IP65), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE :

Spiral Line des tout nouveaux pétrins, plus robustes, plus performants, disponibles en 11 différentes versions; - ...-T2V= 2 vitesses; AL/T2V= Tête basculante et cuve amovible. Livrés de série sur roues dont 2 munies de freins, Un rapport qualité/prix inégalable!

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle réf : NT22AL/T2V-Y, nouvelle fabrication!

Ecotaxe (en €): 4,7

Ligne de produit: SPIRAL LINE

Sous-famille: 2 SPEEDS / TIMER

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Pétrins à spirale

product_family_name: 22 Lit. / Tête relev. Cuve amov.

brand: DIAMOND

cusref: 84381090

REF produit de remplacement: NT22AL/T2V-Y

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 400 x 690 x 680

kW: 0.75

Voltage: 400/3N 50Hz

Hp: 1

Volume en m³: 0.3

Poids (en kg): 94

N° de page catalogue: 858-Ed8