

Pétrin à spirale 33 litres, timer, sur roues



Référence NT33/M1

Après rupture de stock, voir nouvelle référence NT33/M1-Y, toute nouvelle conception!

- Modèle à 1 vitesse.
- Timer de série.
- Diamètre de la cuve 400 mm (33 litres) = 25 kg de pâton.

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en 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, performant et silencieux !!
- 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 reference NT33/M1-Y, toute nouvelle conception!

Ecotaxe (en €): 5,7

Ligne de produit: SPIRAL LINE

Sous-famille: 1 SPEED / TIMER / MONO

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Pétrins à spirale

product_family_name: 33 Lit.

brand: DIAMOND

cusref: 84381090

REF produit de remplacement: NT33/M1-Y

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 440 x 720 x 830

kW: 1.1

Hp: 1.5

Volume en m³: 0.42

Poids (en kg): 114

N° de page catalogue: 855-Ed8