

Pétrin à bras plongeurs, 25Kg, - Vitesse variable

Référence PBP-25/MVV



- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes)
 - Capacité de production 5 à 23 kg (40 Lt)
 - Capacité farine 3 à 15 kg
 - Timer livré de série
 - Cuve Ø 425xh295 mm
-
- Panneau de commande analogique à basse tension 24 V (IP55).
 - Traction par engrenages réalisés nylon (haute dureté), fonctionnement très silencieux.
 - Toutes les parties en mouvement sont montées sur des coussinets sphériques
 - Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
 - Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
 - Cuve, bras plongeurs en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
 - Plexiglass de protection, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
 - De série livrée avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.
 - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

NB: Cette machine est conçue pour une fabrication de pâton avec maximum 60% d'humidité.

ADVANTAGE

Les pétrins à bras plongeurs Diamond, spécialement étudiés pour les pâtisseries, pizzerias, etc qui exigent une excellente oxygénation du produit final. En imitant l'action du pétrissage manuel et traditionnel de l'artisan boulanger, les bras plongeurs permettent non seulement une excellente oxygénation du pâton, mais également une qualité irréprochable. Ces pétrins conviennent pour le pétrissage des mélanges mous ainsi que des mélanges plus consistants.

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 7,25

Ligne de produit: PLUNGING LINE

Sous-famille: SPEED VARIATOR

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pâtisserie - Boulangerie

product_subrange_name: Pétrins - HEAVY DUTY

product_family_name: Bras plongeants

Disponibilité: 2

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84381010

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 460 x 690 x 1100

kW: 2.2

Voltage: 230/1N 50-60Hz

Hp: 3

Volume en m³: 1.19

Poids (en kg): 145

N° de page catalogue: 268-GOLD