

PÉTRIN À SPIRAL SP100

Référence : 632086

Fournisseur : Eurolabo/Gecoma

Prix HT : 7 680,00 €

- Dimensions : 1305 x 1460 x 730 mm.
- Capacité pâtes : 100 kg.
- Capacité de farine : 66 kg.
- Volume de la cuve : 160 L.
- Moteur de la spirale : 3/5.2 kW.
- Moteur de la cuve : 0,75 kW.
- Poids : 520 kg.
- Performance : excellente qualité de pétrissage. Large plage d'utilisation en capacité.
- Robustesse : cuve inox, carter acier, entraînement métal.
- Silencieux : grâce aux courroies trapézoïdales situées dans le système de transmission.
- Maniabilité : sur roulettes arrière pour faciliter la manutention.
- L'installation électronique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes.

Idéal pour la Boulangerie et la Pâtisserie.
Fabriqué d'un acier épais et avec des composants mécaniques robustes afin de répondre à tous types de pâtes.

