

Pétrin à spirale à tête fixe



Les valeurs de remplissage et le fonctionnement correct du produit ont été testés avec un taux d'hydratation de la pâte de 60 %.

Le poids minimum de pâte réalisable est d'environ 1/4 de la contenance en kg (eau + farine) pour les versions 7, 10, 15, 17 litres et d'environ 1/5 de la contenance pour les versions 22, 33, 42, 53 litres.

Code	Modèle	Dimensions L x P x H cm			
P01IF03023	IF42VS	↔ 47	↗ 85	↕ 72	
	Contrôle	Capacité max vasca (litri)	Capacité max vasca (kg)		
	Manuel	42	38		
	Dim. vasca (ø x H cm)			Poids kg	
	45x26				109
	Puissance totale kW	Tension V	Phases Ph	Fréquence Hz	
	1.50	230	1N+T	50	



Pétrin à spirale à tête fixe

Code

P01IF03023

Modèle

IF42VS



Caractéristiques générales

Cuve, couvercle, spirale et diviseuse de pâte en acier INOX.

Vitesse simple, double ou variable.

Disponible avec cuve amovible ou tête fixe.

Température de la pâte constante durant le travail.

Présélectionnez le temps du travail de votre pâte grâce à la minuterie pratique.

Modèles sur roulettes également disponibles pour faciliter le déplacement et le nettoyage.

Simplicité d'utilisation pour un encombrement minimal.

Disponible en plusieurs contenances, de 6 à 44 kg.

Pétrin à spirale à tête fixe

Code

P01IF03023

Modèle

IF42VS



Options

ROULETTES PÉTRIN À SPIRALE

ROULETTES POUR MÉLANGEUR, 2 AVEC FREIN, 2 SANS FREIN

Code



S66RU67001