

Pétrin à bras plongeurs PIZZAIOLA

Pétrin à bras plongeurs avec vitesse contrôlée par inverseur (de 35 à 55 battements par minute).

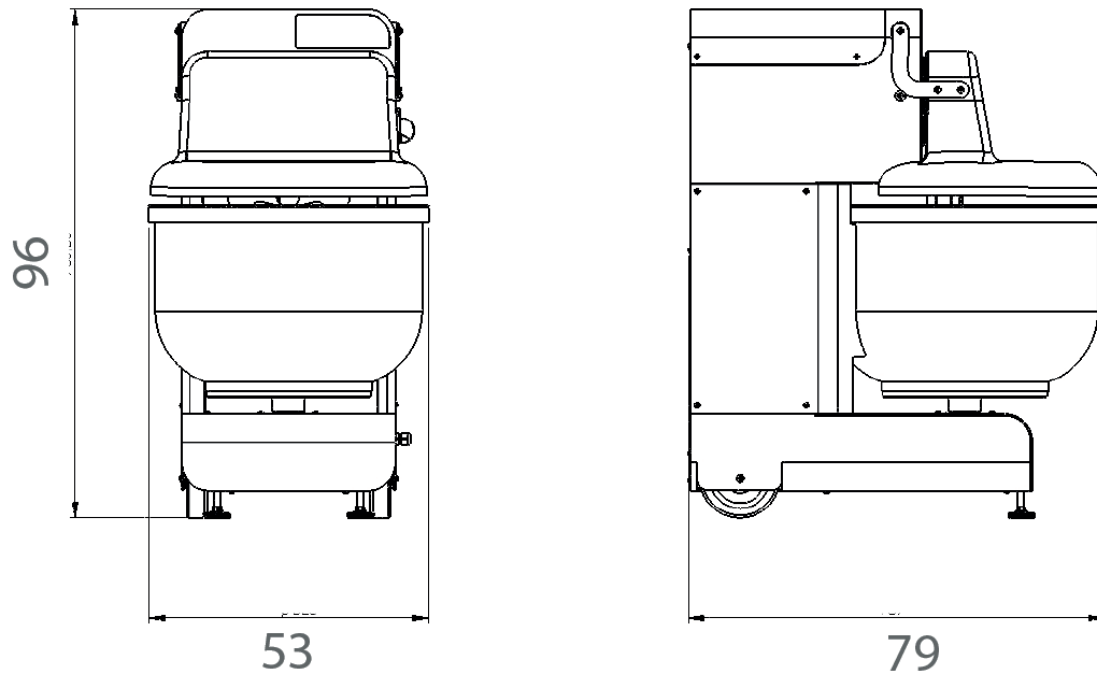
Équipé d'une minuterie mécanique et disponible en une seule version de 60 L (environ 48 kg. de pâte finie), c'est l'outil idéal pour les pizzerias.



Disponible
en blanc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	PIZZAIOLA
Référence	PZ4823029
Capacité de farine	3 - 30 kg
Capacité de pétrissage	5 - 48 kg
Capacité de la cuve	60 L
Dimensions de la cuve	ø 50 - H 34
Voltage	230 V monophasé
Puissance	1500 W
Vitesse des bras	de 35 à 55 battements/min
Bras extractibles	OUI
Cuve extractible	NON
Poids	145 kg
Dimensions	53 x 79 x 96 cm
Garantie	1 an (utilisation professionnelle)
Pays de Fabrication	Italie





DISTRIBUTEUR **BERNARDI** FRANCE

Zone Inova 3000, allée n°5
88150 CAPAVENIR VOSGES

contact@wismer.fr | 03 29 82 27 71

wismer.fr

