



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	39
poids brut (Kg)	48
largeur (mm)	315
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	690

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PÉTRIN avec CROCHET FIXE spirale de 7 kg pour PÂTE À FAIBLE HYDRATATION, BOL RPM 35/minute, MONOPHASÉ :

- machine idéale pour les pâtes à faible hydratation ou les pâtes grasses (comme les gressins, les taralli, les piadinas, les focaccias, les pizzas à la poêle ou les pâtes aux œufs) ;
- structure recouverte d'une peinture résistante aux rayures ;
- **Bol, ustensile et couvercle grillé en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **Réservoir de 10 litres, diamètre 260x200h mm;**
- capacité de pâte par cycle 7 kg;
- **La spirale HOOK facilement amovible** facilite le nettoyage de la baignoire,
- **en utilisant l'outil de crochet innovant , il ne modifie pas la température de la pâte**, améliorant son oxygénation,
- **les temps de traitement de la pâte sont divisés par deux** par rapport à un pétrin traditionnel à bras plongeants, à fourche ou à spirale .

Accessoires/Optionnels :

- minuterie mécanique
- roues

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE



FM-BERTA7/M

Pétrin pour pâte à faible hydratation avec cuve de 10 lt, capacité pâte 7 Kg, vitesse 35 tr/min, V.230/1, Kw.0,37, Poids 39 Kg, dim.mm.315x480x700h

€ 677,25
TVA exclue
Expédition à calculer
Livraison 4 à 9 jours

