


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,37
<b>poids net (Kg)</b>	42
<b>poids brut (Kg)</b>	46
<b>largeur (mm)</b>	260
<b>profondeur (mm)</b>	500
<b>hauteur (mm)</b>	500

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**MÉLANGEUR À SPIRALE, avec cuve fixe de 10 litres pour 8 kg de pâte maximum par cycle, production horaire 35 kg :**

- **structure en acier** de forte épaisseur ;
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments ;
- **bol en acier inoxydable , spirale , colonne et grille de protection du bol ;**
- **cuve de 260 mm** de diamètre équipée d' **un séparateur de pâte** (réduit les temps de pétrissage) ;
- **minuterie** série ;
- **bouton d'arrêt d'urgence;**
- **4 roues** de série (2 avec freins) ;
- transmission avec **motoréducteur à bain d'huile;**
- **micro de sécurité** dans le couvercle de la baignoire.

**marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>PFD-IBM10</b>	PÉTRIN À SPIRALE, avec tête fixe et cuve de 10 l, capacité de pâte 8 kg, complet avec barre de séparation de la pâte, minuterie et roues, V.230/1, Kw.0,37, Poids Kg.42, dim.mm.260x500x500h	<b>€ 616,78</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>

