


**FICHE TECHNIQUE**

<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,75
<b>poids net (Kg)</b>	65
<b>poids brut (Kg)</b>	75
<b>largeur (mm)</b>	385
<b>profondeur (mm)</b>	670
<b>hauteur (mm)</b>	725

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**PÉTRIN À SPIRALE avec cuve fixe de 22 l. pour 17 kg. de pâte maximum par cycle, production horaire de 56 kg., complet avec barre de séparation de la pâte, minuterie et roues :**

- **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** d'un diamètre de **360 mm** équipée d' **une tige de séparation de la 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.

**Accessoires/Optionnels :**

- Moteur à 2 vitesses.

**marquage CE**
**Fabriqué en Italie**
**MODÈLES DISPONIBLES**
**PFD-IBT20**
**PÉTRIN À SPIRALE, avec tête fixe et cuve de 22 l, capacité de pâte 17 kg, complet de barre de**
**€ 710,79**



séparation de pâte, minuterie et roues,  
TRIPHASÉ, V.400/3, Kw.0,75, Poids Kg.65,  
dim.mm.385x670x725h

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**PFD-IBM20**



**PÉTRIN À SPIRALE**, avec tête fixe et cuve de 22 l,  
capacité pâte 17 kg, complet de barre de  
séparation de pâte, minuterie et roues,  
MONOPHASÉ, V.230/1, Kw.0,75, Poids Kg.65,  
dim.mm.385x670x725h

**€ 718,13**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**PFD-2VEL**

En option - Moteur 2 vitesses pour Impastrici

**€ 174,12**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

