PÉTRIN PIZZA 20 LITRES
Référence : 19196



RESUME

Ce pétrin à pizza professionnel 20 L est fait pour le pétrissage des pâtes à pizza en pizzeria, boulangerie, restaurant, etc.

Électrique, c'est une solution économique pour les professionnels souhaitant s'équiper d'un matériel fiable. Disponible en 1 ou 2 vitesses, il est équipé d'une tête fixe, d'une cuve de 20 litres, d'une grille de protection avec arrêt automatique, ainsi que de roues facilitant son déplacement.

Les points forts :

- Normes européennes de sécurité
- Grille de sécurité avec arrêt automatique à l'ouverture
- Revêtement anti-rayures
- Utilisation quotidienne
- Compatible avec notre gamme de bouleuses, façonneuses et fours pour pizza





DECLINAISONS

Nombre de vitesse
Une vitesse
Deux vitesses

DESCRIPTION

Description du pétrin pizza 20 litres

Le pétrin à pizza professionnel 20 litres permet de préparer efficacement les pâtes destinées aux pizzas, focaccias et autres préparations boulangères. Adapté aux besoins des pizzerias, snacks et restaurants, il offre une capacité idéale pour les productions quotidiennes tout en restant économique.

C'est un pétrin fiable disposant des fonctionnalités essentielles pour un usage régulier.

Sa structure en acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures assure une bonne résistance. Son bol de 20 litres et sa tête fixe garantissent un fonctionnement simple et robuste.

Disponible en 1 vitesse ou 2 vitesses, ce pétrin pizza permet de bien gérer les différentes étapes du pétrissage selon la consistance recherchée.

Pour assurer la sécurité, il est équipé d'une grille de protection avec arrêt automatique lors de son ouverture, ainsi que de boutons d'arrêt d'urgence. Ses roues intégrées facilitent son déplacement lors du nettoyage ou de l'aménagement.

Ce modèle est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur.

Complétez votre équipement avec nos bouleuses à pizza professionnelles, nos façonneuses à pizza ainsi que nos fours à pizza pour professionnels.

Découvrez aussi nos pétrins pour pâte à pizza professionnels.

Caractéristiques techniques du petrin pizza 20 litres professionnel

Version 1 vitesse

- Structure : acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures
- Tête : fixe
- Volume de cuve : 20 L
- Nombre de vitesses : 1
- Rotation du crochet : 90 tr/min
- Rotation de la cuve : 9 tr/min
- Puissance : 1100 W
- Alimentation : 230 V - 50 Hz
- Dimensions (L × P × H) : 385 × 690 × 660 mm
- Poids : 75 kg

Version 2 vitesses

- Structure : acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures
- Tête : fixe
- Volume de cuve : 20 L
- Nombre de vitesses : 2
- Rotation du crochet : 90 / 135 tr/min
- Rotation de la cuve : 9 / 13,5 tr/min
- Puissance : 1100 W
- Alimentation : 230 V - 50 Hz

- Dimensions (L × P × H) : 385 × 690 × 660 mm
- Poids : 72 kg