PÉTRIN PIZZA 30L
Référence : 19200



RESUME

Ce pétrin à pizza professionnel 30 L est conçu pour le pétrissage des pâtes à pizza en pizzeria, restaurant, snack ou boulangerie.

Électrique et économique, c'est un équipement simple et robuste pour un usage quotidien. Disponible en 1 vitesse, il dispose d’une cuve de 30 litres, d’une tête fixe, d’une grille de protection avec arrêt automatique et de roues pour son déplacement.

Sa structure en acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures assure une bonne résistance dans le temps.

Les points forts :

- Solution économique pour les professionnels
- Cuve grande capacité de 30 L
- Structure résistante
- Conforme normes européennes de sécurité

Découvrez également nos autres modèles de pétrins à pizza premiums.





DECLINAISONS

DESCRIPTION

DESCRIPTION DU PÉTRIN PIZZA 30 LITRES

Le pétrin à pizza professionnel 30 litres permet de préparer efficacement les pâtes à pizza et autres préparations nécessitant un pétrissage régulier.

Ce modèle est fait pour les professionnels souhaitant s'équiper d'un pétrin fiable à prix accessible, avec les fonctionnalités essentielles pour un usage quotidien. Sa structure en acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures garantit une bonne résistance.

Grâce à sa tête fixe et sa cuve de 30 litres, ce pétrin à pizza permet de travailler des quantités importantes de pâte en restant simple à utiliser.

Pour garantir une utilisation en toute 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 également son déplacement lors du nettoyage ou du réaménagement de l'espace de travail.

Ce pétrin pour pâte à pizza répond aux normes européennes de sécurité et constitue une alternative économique aux équipements professionnels plus haut de gamme.

Complétez votre équipement avec la bouleuses à pizza 1 kg, la façonneuses pour pizzeria ainsi que le four à pizza électrique pour 12 pizzas.

Découvrez également notre gamme complète de pétrins de pâte à pizza.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PÉTRIN POUR PÂTE À PIZZA

- Structure : acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures
- Tête : fixe
- Volume de cuve : 30 L
- Nombre de vitesses : 1
- Rotation du crochet : 90 tr/min
- Rotation de la cuve : 9 tr/min
- Puissance : 1500 W
- Alimentation : 230 V - 50 Hz
- Dimensions (L × P × H) : 435 × 800 × 745 mm
- Poids : 103 kg