PROZON

FICHE TECHNIQUE

PETRIN 40 LITRES PIZZA
Référence : 19204



RESUME

Ce pétrin à pizza professionnel 40 L sert à pétrir des pâtes à pizza en pizzeria, restaurant, snack ou boulangerie.

Économique et robuste, il permet aux professionnels de s’équiper d’un matériel fiable pour un usage régulier. Disponible en 1 ou 2 vitesses, il est doté d’une cuve de 40 litres, d’une tête fixe, d’une grille de protection avec arrêt automatique et de roues pour le déplacement.

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

Les points forts :

- Grande capacité de cuve de 40 L
- Sécurité renforcée avec arrêt automatique de la grille
- Conforme aux normes européennes de sécurité
- Robuste et durable





DECLINAISONS

Nombre de vitesse
Une vitesse
Deux vitesses

DESCRIPTION

Description du petrin 40 litres pizza

Le pétrin à pizza 40 litres est fait pour faciliter la préparation des pâtes dans les cuisines à forte activité. Grâce à son format grande capacité, il répond aux besoins des pizzerias, restaurants et établissements de restauration.

Sa cuve de 40 litres permet de réaliser des préparations en quantité importante. La machine dispose d'une tête fixe et existe en deux versions : une version 1 vitesse adaptée aux besoins courants de pétrissage et une version 2 vitesses permettant davantage de flexibilité selon la préparation souhaitée.

Fabriqué avec une structure en acier laqué blanc équipée d'un revêtement anti-rayures, ce pétrin spirale pizza est conçu pour résister aux contraintes d'un usage professionnel. Ses roues intégrées facilitent son déplacement.

La sécurité est assurée par une grille de protection avec arrêt automatique en cas d'ouverture, ainsi que par des boutons d'arrêt d'urgence. Ce matériel répond aux normes européennes de sécurité en vigueur.

Pour compléter votre équipement de préparation pizza, découvrez également la bouleuses à pizza 300 g et notre four à pizza double.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PÉTRIN SPIRALE PIZZA

VERSION 1 VITESSE

- Structure : acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures

- Tête : fixe
- Capacité de cuve : 40 L
- Vitesse : 1 vitesse
- Rotation du crochet : 90 tr/min
- Rotation de la cuve : 9 tr/min
- Puissance : 2200 W
- Alimentation : 230 V - 50 Hz
- Dimensions (L × P × H) : 480 × 875 × 795 mm
- Poids : 134 kg

VERSION 2 VITESSES

- Structure : acier laqué blanc avec revêtement anti-rayures
- Tête : fixe
- Capacité de cuve : 40 L
- Vitesse : 2 vitesses
- Rotation du crochet : 90 / 135 tr/min
- Rotation de la cuve : 9 / 13,5 tr/min
- Puissance : 1,5 / 2,2 kW
- Alimentation : 380 V - 50 Hz
- Dimensions (L × P × H) : 480 × 875 × 795 mm

- Poids : 134 kg