PROZON

FICHE TECHNIQUE

PETRIN SPIRALE PIZZA 32 LITRES
Référence : 11148



RESUME

Être équipé d'un pétrin à spirale, c'est être sûr d'obtenir une pâte à pizza homogène et légère facilement et rapidement.

Notre pétrin peut contenir 25 kilos de pâte grâce à sa cuve d'une capacité de 32 litres. Pour garantir 25 kilos de pâte, veillez à l'hydrater à 60%.

Il est en inox 304 ce qui lui confère une grande solidité face à la corrosion et aux chocs.

Disponible en monophasé ou triphasé, vous pouvez choisir entre le modèle à une vitesse et le modèle à deux vitesses. Veuillez noter que le modèle triphasé doit impérativement être installé par un électricien.

Les points forts :

- Fabriqué en Italie
- Certifié CE et MOCA
- En inox 304
- Avec une ou deux vitesses
- Ne fait pas beaucoup de bruit





DECLINAISONS

Nombre de vitesse	Type d'alimentation
Une vitesse	Monophasé
Deux vitesses	Monophasé
Une vitesse	Triphasé
Deux vitesses	Triphasé

DESCRIPTION

Un pétrin à spirale pour pâte à pizza robuste

Pour garantir une pâte à pizza légère et homogène, sans efforts et rapidement, le pétrin à spirale est l'équipement idéal.

Ce pétrin fabriqué en Italie est équipé d'une cuve d'une capacité de 32 litres et peut contenir 25 kilos de pâte, à condition qu'elle soit hydratée à 60%.

Elle est disponible en monophasé ou triphasé :

- Le câble de branchement est inclus avec le modèle monophasé (le câble fait 1.5 mètre de long)
- Le câble de branchement n'est pas inclus avec le modèle triphasé, et il doit être installé par un électricien qualifié.

Il est conçu en inox 304 et est donc très solide face aux chocs et à la corrosion.

Il est certifié :

- MOCA (Matériaux et Objets en Contact Alimentaire) : qui garantie qu'il peut être en contact avec des produits alimentaire.
- CE : qui signifie que le pétrin est conforme aux exigences de l'UE en termes de sécurité, de protection de l'environnement et de santé.

D'autres modèles de pétrins à spirale grande capacité sont disponibles sur notre site. Notre pétrin pour pizza 43 kilos est doté d'une cuve de 48 litres. Notre pétrin spirale en inox est, lui aussi, doté d'une cuve de 48 litres. Grâce à sa tête relevable, il

est plus facile d'enlever la pâte.

Pour compléter votre équipement pour pâte à pizza, découvrez notre sélection de matériel pour faire des pizzas. Nous vous conseillons d'opter pour une de nos bouleuses pour arrondir la pâte à pizza rapidement et sans efforts.

Optez pour la gamme économique de pétrin : le pétrin éco 20L, le pétrin éco 30L, le pétrin éco 40L ou encore le pétrin éco 50L.

Utiliser le petrin à pizza en inox 304

La première étape pour pouvoir utiliser notre pétrin à pizza en inox 304 est de l'allumer grâce à l'interrupteur sur le côté. Pour qu'il se mette en marche, veillez à toujours mettre un timer.

Vous pouvez choisir si vous souhaitez un modèle à une ou deux vitesses. Le modèle à une vitesse tourne à 92/10 tours par minute (RPM), là où le modèle deux vitesses pourra aussi tourner à 184/20 tours par minute (RPM).

Le modèle monophasé à deux vitesses est équipé d'une fonction qui permet d'inverser le sens de la spirale.

Tous les modèles sont munis d'une fonction d'arrêt d'urgence.

Lorsqu'il est en fonctionnement, il ne dépasse pas 70 décibels.

Les caractéristiques du pétrin à spirale 32 litres

Capacité de la cuve (L) : 32

Capacité de pâte (kg) : 25

Nombre de vitesses : 1 ou 2

Alimentation :

- Monophasé (câble d'1.5 mètre de long inclus)

- Triphasé (doit être installé par un électricien)

Dimensions :

- Externe (l x P x H) : 44 x 68 x 75 cm
- Cuve (Ø x H) : 40 x 26 cm
- Roues (H) : 9.5 cm

Puissance (kW) :

- Modèle monophasé 1 vitesse : 1.1
- Modèle monophasé 2 vitesses : 1.25 ou 1.8
- Modèle triphasé 1 vitesse : 1.1
- Modèle triphasé 2 vitesses : 1.25 ou 1.8

Poids (kg) :

- Modèle monophasé 1 vitesse : 95
- Modèle monophasé 2 vitesses : 98
- Modèle triphasé 1 vitesse : 94
- Modèle triphasé 2 vitesses : 97.5

Tours par minute (RPM) :

- Modèle 1 vitesse : 92/10
- Modèle 2 vitesses : 92/10 ou 184/20

Matériau : Inox 304

Fonction d'arrêt d'urgence : Oui

Fonction d'inversion du sens : Seulement sur le modèle monophasé à deux vitesses

Certification : CE et MOCA