PROZON

FICHE TECHNIQUE

PÉTRIN POUR PÂTE À PIZZA 48 LITRES
Référence : 11149



RESUME

Le pétrin est essentiel pour obtenir une pâte à pizza légère et homogène rapidement et sans efforts.

Fabriqué en Italie, Il est équipé d'une cuve d'une capacité de 48 litres et peut contenir 43 kilos de pâtes (à condition qu'elle soit hydratée à 60%).

Notre modèle est disponible en monophasé ou en triphasé (ce modèle doit être installé par un électricien), avec une ou deux vitesses.

Fabriqué en inox 304, il est résistant face aux chocs et à la corrosion.

Les points forts :

- Fabriqué en Italie
- Fait peu de bruit
- Une ou deux vitesses
- Inox 304
- Certifié CE et MOCA





DECLINAISONS

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

DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre pétrin spirale 43 kg de pâte ?

Opter pour un pétrin pour préparer votre pâte à pizza est d'abord un gain de temps. Grâce à son mouvement rotatif, il permet d'obtenir une pâte homogène et légère facilement et sans efforts.

Fabriqué en Italie, notre pétrin spirale peut contenir 43 kilos de pâte grâce à sa cuve de 48 litres. Veuillez noter que pour obtenir cette capacité, il faut que la pâte soit hydratée à 60%.

Sa fabrication en inox 304 lui confère une excellente résistance face à la corrosion et aux chocs.

Son alimentation peut être monophasé ou triphasé. Le modèle monophasé est livré avec son câble de branchement d'1.5 mètre de long. Le modèle triphasé doit impérativement être installé par un électricien, pour assurer son fonctionnement en toute sécurité.

Notre pétrin est certifié CE, ce qui signifie qu'il est conforme aux exigences de l'Union européenne (en termes de santé, de protection de l'environnement et de sécurité). Il est aussi certifié MOCA (Matériaux et Objets en Contact Alimentaire), nécessaire pour assurer que le produit peut être en contact avec des aliments.

Nous avons d'autres modèles de pétrins à spirales puissants disponibles sur notre site, comme notre pétrin spirale avec tête relevable 21 litres ou encore notre pétrin pour pâte à pizza 25 kg.

N'hésitez pas à jeter un œil à notre gamme de matériel pour les pizzérias pour compléter l'équipement de votre cuisine professionnelle. Nos bouleuses pour pâte à pizzas sont très utiles pour arrondir votre pâte et peut produire 1800 pâtons par heure.

Découvrez aussi le façonneur de pâte à pizza !

Comment utiliser notre pétrin à pizza en inox 304 ?

Pour utiliser notre pétrin à pizza en inox 304, il faut d'abord l'allumer grâce à l'interrupteur situé sur le côté du pétrin.

Si vous optez pour le modèle à deux vitesses, vous pouvez ensuite choisir si vous souhaitez qu'il tourne à 92/10 tours par minute (RPM) ou 184/20 tours par minute (RPM).

Pour que le pétrin se mette en marche, il faut mettre un timer.

Il est d'une fonction d'arrêt d'urgence, ce qui permet un fonctionnement en toute sécurité. Seul le modèle monophasé à deux vitesses est muni d'une fonction d'inversion du sens.

Son niveau de bruit ne dépasse pas les 70 décibels lorsqu'il est en fonctionnement.

Les caractéristiques de notre pétrin à spirale 48 litres

Capacité de la cuve (L) : 48

Capacité de pâte (kg) : 43

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) : 49.5 x 80 x 77 cm
- Cuve (Ø x H) : 45 x 30 cm
- Roues (H) : 9.5 cm

Puissance (kW) :

- Monophasé 1 vitesse : 1.5
- Monophasé 2 vitesses : 1.5 ou 2.2
- Triphasé 1 vitesse : 1.5
- Triphasé 2 vitesses : 1.5 ou 2.2

Niveau de bruit (db) : Inférieur à 70

Poids (kg) :

- Monophasé 1 vitesse : 109
- Monophasé 2 vitesses : 118
- Triphasé 1 vitesse : 107.5
- Triphasé 2 vitesses : 110.5

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 : Uniquement sur le modèle monophasé à deux vitesses

Certification : CE et MOCA

Optez pour la table pizzeria 2 portes et la tables pour pizzas 3 portes.