PETRIN PATE PIZZA 21 LITRES TÊTE RELEVABLE
Référence : 11152



RESUME

Pour être sûr d'obtenir une pâte à pizza légère et homogène, opter pour notre pétrin pour pâte à pizza équipé d'une cuve de 21 litres.

Fabriqué en Italie, sa cuve permet de contenir 17 kilos de pâte, hydratée à 60%.

Vous pouvez choisir entre notre modèle en monophasé ou triphasé, avec une ou deux vitesses. Il est nécessaire de faire installer le modèle triphasé par un électricien pour assurer un fonctionnement sécurité.

Sa fabrication en inox 304 le rend robuste face à la corrosion et aux chocs.

Les points forts :

- Fabrication en Italie
- Certifié MOCA et CE
- Avec une ou deux vitesses
- Peu bruyant
- En inox 304



DECLINAISONS

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

DESCRIPTION

Les avantages de notre pétrin à tête relevable robuste

Un pétrin est particulièrement pratique car il permet d'obtenir une pâte à pizza légère et homogène sans efforts et rapidement.

L'avantage de notre pétrin est qu'il est équipé d'une tête relevable, ce qui permet de pouvoir enlever la pâte beaucoup plus facilement.

Il est fabriqué en Italie et est muni d'une cuve de 21 litres pouvant faire 17 kilos de pâte. Il est important de l'hydrater à 60% pour garantir cette capacité.

Il est certifié MOCA et CE. La certification MOCA (Matériaux et Objets en Contact Alimentaire) permet de s'assurer que le produit peut être en contact avec des aliments de manière sécurisée. La certification CE garantie qu'il répond aux normes de l'UE en termes de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

Fabriqué en inox 304, il est doté d'une grande robustesse face aux chocs et à la corrosion.

Vous avez le choix entre le modèle monophasé (livré avec son cable de branchement de 1.5 mètres) et le modèle triphasé (qui doit être installé par un électricien), avec une ou deux vitesses.

Découvrez nos autres modèles de pétrins à spirales pour pâte à pizza. Pour une plus grande capacité de cuve, opter pour notre pétrin à tête relevable 48 litres. Nous avons aussi un pétrin 32 litres en inox 304 disponible sur notre site.

N'hésitez pas à prendre connaissance de notre gamme d'équipement pour pizzérias, composée par exemple de fours pour pizzas puissants.

L'utilisation pratique de notre pétrin 17 kg en inox 304

Pour utiliser correctement notre pétrin 21 litres en inox 304, il faut d'abord l'allumer grâce à son bouton "on/off" situé sur le côté. Vous pourrez ensuite mettre en marche le timer, nécessaire pour qu'il fonctionne. Placez ensuite la cuve sur le pétrin avec la pâte et baisser la tête avec la spirale.

Le RPM (tours par minute) pour le modèle à une vitesse est de 92/10. Celui du modèle à deux vitesses et 184/20.

Il est muni d'une fonction d'arrêt d'urgence pour garantir la sécurité d'utilisation et son fonctionnement ne dépassera jamais 70 décibels.

Veuillez noter que seul le modèle monophasé à deux vitesses dispose d'une fonction permettant d'inverser le sens de la spirale.

Pour arrondir vos boules de pâtes sans efforts, opter pour une de nos bouleuses pour pâte pizza inox. Notre bouleuse pâte pizza puissante peut contenir jusqu'à 300 grammes de pâte et peut produire 1800 pâtons par heure.

Les caractéristiques du pétrin à tête relevable 21 litres

Capacité de la cuve (L) : 21

Capacité de pâte (kg) : 17

Nombre de vitesses : 1 ou 2

Dimensions :

- Externe (l x P x H) : 47 x 74 x 75 cm
- Cuve (Ø x H) : 40 x 26 cm

- Roues (H) : 9.5 cm

Alimentation :

- Monophasé (câble d'1.5 mètre de long inclus)
- Triphasé (doit être installé par un électricien)

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) : 99

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 : Sur le modèle monophasé à deux vitesses (uniquement)

Certification : MOCA et CE