PROZON

FICHE TECHNIQUE

PETRIN PIZZA PRO 48 LITRES TÊTE RELEVABLE
Référence : 11154



RESUME

Notre pétrin permet d'obtenir une pâte à pizza légère et homogène rapidement et sans efforts.

Équipé d'une cuve de 48 litres, il peut contenir 43 kilos de pâte hydratée à 60%.

Vous avez le choix entre nos modèles une ou deux vitesses, triphasé ou monophasé. Veuillez noter que le triphasé DOIT être installé par un électricien.

Il est conçu en Italie et est fabriqué en inox 304, le rendant solide face aux chocs et à la corrosion.

Les points forts :

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



DECLINAISONS

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

DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre petrin pizza pro 48 litres ?

Afin d'obtenir une pâte à pizza homogène et légère sans efforts, opter pour notre pétrin pizza pro d'une capacité de 48 litres.

Il peut contenir 43 kilos de pâte si elle est hydratée à 60%. La pâte pourra être insérée et enlevée facilement grâce à sa tête relevable.

Fabriqué en Italie, il est conçu en inox 304. Ce matériau est réputé pour rendre les produits solide face aux chocs et à la corrosion.

Vous pouvez choisir parmi nos modèles à une ou deux vitesses, monophasé ou triphasé. Le modèle monophasé sera livré accompagné de son câble de branchement (1,5 mètre de long). Le triphasé devra impérativement être installé par un électricien.

Notre pétrin est certifié CE, garantissant qu'il répond aux normes de santé, de sécurité et de protection de l'environnement imposées par l'Union européenne. Il est aussi certifié MOCA (Matériaux et Objets en Contact Alimentaire), permettant de s'assurer que le produit peut être en contact avec des aliments en toute sécurité.

Si vous avez besoin d'un pétrin à tête relevable plus petit, optez pour notre pétrin à pizza en inox à tête relevable. Nous avons d'autres pétrins à spirale pour pâte à pizza disponibles sur notre site.

Découvrez aussi notre sélection d'équipement pour faire des pizzas, comme nos fours conçus pour les pizzas.

Comment utiliser notre pétrin pour pâte à pizza en inox 304 ?

Vous pouvez d'abord allumer votre pétrin grâce au bouton

"on/off" sur le côté. Pour qu'il fonctionne, il faut mettre en marche le timer. Placez ensuite la cuve avec la pâte sur le pétrin, et baisser la tête à spirale.

Le modèle à une vitesse tournera à 92/10 RPM (tours par minute) et le modèle deux vitesses est équipé d'une deuxième vitesse allant à 184/10 RPM.

En fonctionnement, il n'ira jamais au-delà de 70 décibels.

Il est équipé d'une fonction d'arrêt d'urgence, et le modèle monophasé à deux vitesses est en plus doté d'une fonction qui permet d'inverser le sens de la spirale.

Pour arrondir votre pâte avant de la cuire, nous vous conseillons d'opter pour une bouleuse de notre gamme bouleuse pour pâte à pizza. La bouleuse pour pizza 65 kg est notre modèle le plus gros et peut contenir jusqu'à 1000 grammes de pâtes.

Les caractéristiques de notre pétrin tête relevable 48 l

Capacité de la cuve (L) : 48

Capacité de pâte (kg) : 43

Nombre de vitesses : 1 ou 2

Dimensions :

- Externe (l x L x H) : 48 x 81 x 77 cm
- Cuve (Ø x H) : 45 x 30 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 : 1.5
- Modèle monophasé 2 vitesses : 1.5 ou 2.2
- Modèle triphasé 1 vitesse : 1.5
- Modèle triphasé 2 vitesses : 1.5 ou 2.2

Poids (kg) : 136

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 : Oui (uniquement sur le modèle monophasé à deux vitesses)

Certification : MOCA et CE