



Pétrin à spirale professionnel

32 litres





- Structure acier laqué blanc anti-rayures,
- Equipement conforme aux normes CE, toutes les commandes électriques sont en basse tension 24 V,
- Micro-contact sur le couvercle de la cuve,
- Système mécanique avec protection sur les parties en mouvement,
- La cuve, la spirale et le brise-pâte sont entièrement en acier inoxydable,
- L'application de la double vitesse pour la série ITR 30 & 40 (400V/3N) assure une grande performance d'utilisation et réduit le temps de production,
- Minuterie & roulettes de série.

Caractéristiques techniques

Modèle	ITR 30
Capacité	32 litres
Kg pâte	22 Kg
Dim. L x P x H mm	424 x 735 x 805 mm
Diamètre de la cuve	400 mm
Puissance	1,5 HP / 1,1 Kw
Voltage/Vitesse	400V/3N - 2 vitesses
Poids	115 Kg
Code article	ITR30





Cliquez sur le bouton ci-dessus pour télécharger les photos HD. Si vous avez des difficultés à télécharger les images merci de nous contacter par mail : paomulti2@gmail.com ou par téléphone au +33(0)1 55 12 36 50, nous vous les ferons parvenir rapidement.