

STENT



PÉTRIN A SPIRALE

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM-25
Capacité farine (kg)	15
Capacité pâte (kg)	25
Puissance (Kw)	2.2
Vitesse (tr/min)	136/280
Dimensions extérieurs (mm)	490x820x1000
Poids (kg)	135



STENT-OPTIMUM lance le pétrin à spirale SINMAG utilisé pour pétrir et mélanger les pâtes à pain, viennoiserie, pâtisserie ou pizza en grandes ou petites quantités, et qui se distingue par les caractéristiques suivantes :

- Structure robuste en acier peint de haute qualité
- Fonctionnement à deux moteurs : un pour l'outil et l'autre pour la cuve
- Commandes manuelles et automatiques sur tableau digital
- Cuve et crochet en acier INOX AISI 304
- Avec fonction "inversion de marche de la cuve"
- Couvercle de protection en matériau plastique
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing"
- Roulettes à frein, pieds réglables et patins anti-vibrations
- Grande fiabilité et entretien facile

C'est vous qui décidez !

N'hésitez-pas à nous contacter pour choisir votre pétrin, nous serons ravis de vous accompagner et de vous servir