

PETRIN MELANGEUR MALAXEUR HORIZONTAL EN INOX 80 L OU 150 L

POUR QUELLE UTILISATION ?

Ce pétrin est utilisé pour mélanger et pétrir le caillé afin d'homogénéiser le produit. Il permet également de saler la pâte ou de rajouter des ingrédients tels que : fines herbes, paprika ...

Conseil d'utilisation 8 à 10°C pour un EST 43 à 44 %



Modèle standard

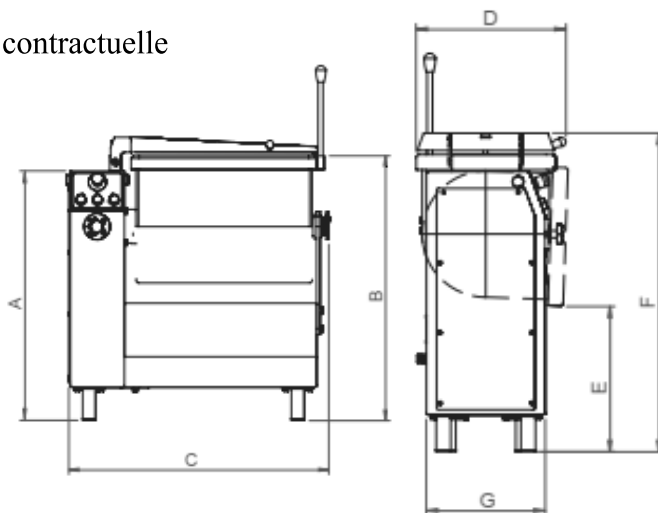


Modèle sous-vide

DETAILS TECHNIQUES

Photo non contractuelle

Modèle	Dimensions (mm)							Poids en kg
	A	B	C	D	E	F	G	
M80	830	675	880	440	430	940	350	132
M150	975	995	1 035	565	445	1 100	450	220



- Fabrication entièrement en acier inoxydable
- Travail avec un bras central muni de pales en « T » qui tourne dans les deux sens, démontage facile pour le lavage
- Couvercle de sécurité
- Basculement manuel de la cuve
- M80 : Modèle 80 Litres pour traiter 50-60 kg de pâte Modèle 80 litres et moteur puissance 0,75 kW
- M150 : Modèle 150 Litres pour traiter 100-120 kg de pâte et moteur puissance 1,5 kW

OPTIONS

- Roues
- Option pétrin sous vide 80 L (inclus pompe à vide de 7 m3/h)

