PÉTRIN 120 L - 2 VITESSES

www.collin-lucy.com

RÉFÉRENCE : **PM120**

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

PÉTRIN 120 L - 2 VITESSES
2 vitesses
• Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
• Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
• Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
• Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
• Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
• Transmission par courroies
• Tri 400 V

Volume : 120 L
Max farine : 75 kg
Puissance : 3,7/7,5 kW
Poids : 670 kg
Dimensions (L x P x H) : 1240 x 780 x 1500 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	1240 x 780 x 1500
POIDS (KG)	670
ALIMENTATION	400/3/T
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	7.5