PÉTRIN 80 L - 2 VITESSES

www.collin-lucy.com

RÉFÉRENCE : **PM80**

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

PÉTRIN 80 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 : 80 L
Max farine : 50 kg
Puissance : 2,6/5,2 kW
Poids : 512 kg
Dimensions (L x P x H) : 1210 x 720 x 1430 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	1210 x 720 x 1430
POIDS (KG)	512
ALIMENTATION	400/3/T
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	5.2