

Pétrin Easy 22/40 ARSK



- ▶ Volumes du bol mélangeur : 40 litres
- ▶ Quantité de pâte maxi : 22 kg
- ▶ Convient à des pâtes fermes (par ex. pâte à pizza ou à pain)



- ▶ Réglage de la vitesse : 1 niveau
- ▶ Minuterie



- ▶ Matériau du bol mélangeur : inox 18/10
- ▶ Matériau du crochet de pétrissage : inox 18/10



- ▶ Extraction de la pâte et nettoyage faciles :
 - ✓ Avec tête pivotante
 - ✓ Bol mélangeur amovible

Description

Ce pétrin travaille sans effort jusqu'à 22 kg de pâte - avec fiabilité, puissance et régularité. Grâce à la tête pivotante et au bol mélangeur amovible, la manipulation est particulièrement confortable, même pour les grandes quantités. La commande par minuterie ou manuelle offre une flexibilité maximale pour des processus de travail efficaces.

Caractéristiques

• Réglage de la durée :	de 0 à 60 minutes
• Couleur :	Blanc
• Matériau du/des bol(s) mélangeur(s) :	CNS 18/10
• Matériau du crochet pétrisseur :	CNS 18/10
• Volumes du bol mélangeur :	40 litres(s)
• Quantité de pâte max. :	22 kg
• Réglage de la vitesse :	1 niveau
• Bol mélangeur amovible :	Oui
• Tête pivotante :	Oui
• Affichage numérique :	Non
• Interrupteur de sécurité :	Oui
• Protection du moteur :	Oui
• Minuterie :	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Propriétés :	Reconnaissance de clé via capteur Convient aux pâtes fermes (par exemple pâte à pizza ou à pain) Utilisable en mode continu ou avec réglage de la durée

▶ Continuer à la page suivante



Pétrin Easy 22/40 ARSK

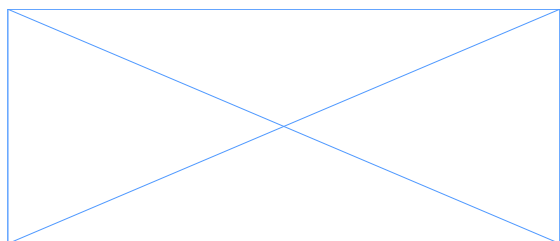
- Puissance : 2.2 kW | 230 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil : Prêt à être branché
- Compris : -
- Matériau : Acier, revêtu
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 450 x P 870 x H 770 mm
- Poids : 164,2 kg



Pétrin Easy 22/40 ARSK

Produits complémentaires

Set de rouleaux Easy TKM



- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 100 mm
- Charge max., chacun : 100 kg
- Matériau : Acier
- Remarque importante : Caoutchouc
- Dimensions : Conçu pour les pétrins de la série Easy
L 160 x P 137 x H 60 mm

Code-No. 101844
GTIN 401561387260

Bac à pâte 600x400



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Convient aux aliments : Oui
- Empilable : Oui
- Lavable en machine : Oui
- Résistant à la température : de -20 °C à 90 °C
- Propriétés : Bords arrondis

Code-No. 500555
GTIN 4015613863696