

Pizzaiola



Pour des variétés infinies de pizzas!

Pizzaiola, tout en conservant des dimensions compactes, est idéale pour la production de pâtes plus complexes et hautement hydratées, tout comme la pizza gourmet et la pizza à la pala.



Bras extractibles pour faciliter les opérations de nettoyage



Petite ouverture dans la protection pour faciliter l'introduction des ingrédients



Variateur de vitesse progressif de 35 à 55 battements/minute



Minuterie mécanique



Taille unique max 48 kg de pétrissage

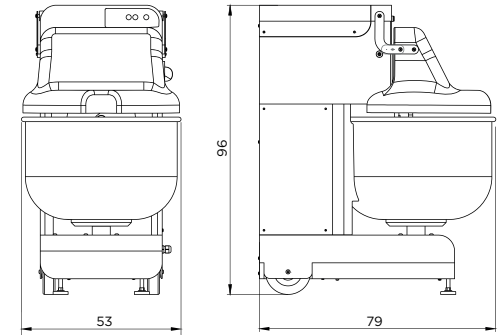


Tension 230V monophasé



SCANNEZ LE CODE QR POUR PLUS D'INFORMATIONS

Détails techniques



Pétrin

Pizzaiola

Capacité de farine	3 - 30 kg
Capacité de pétrissage	5 - 48 kg
Volume de la cuve	60 ℓ
Dimensions de la cuve (cm)	∅ 50 - h 34
Tension	230V monophasé
Puissance	1500 W
Vitesse des bras	Variateur progressif
Battements (batt/min)	de 35 à 55
Dimensions LxPxH (cm)	53x79x96
Poids	145 kg
Code	PZ4823099
Minuteur	Mécanique
Dimensions de l'emballage (cm)	63x89x116
Poids avec emballage	187 kg