



PéTRIN à SPIRALE TÊTE ET CUVE FIXES 2 VITESSES 25KG

- Cuve, spirale, colonne centrale et grille de protection en acier inoxydable
- Tête et cuve fixes
- Volume cuve : 32 L
- Capacité : 25 Kg de pâte
- Pâte/heure : 88 Kg
- Diamètre cuve : 400 mm
- Minuterie
- 2 vitesses
- Puissance vitesse 1 : 1 100 W / 400 V
- Puissance vitesse 2 : 1 700 W / 400 V
- Dimensions : L 435 x P 750 x H 810 mm
- Poids : 82 Kg

Référence article : CPSTCF2V25
EAN : 3611630102506

SPIRAL MIXER WITH FIXED HEAD AND BOWL 2 SPEEDS 25KG

- Stainless steel bowl, spiral, central column and protective grid
- Fixed head and bowl
- Bowl volume: 32 L
- Capacity: 25 kg of dough
- Dough/hour: 88 kg
- Bowl diameter: 400 mm
- Timer
- Frequency: 50 Hz
- 2 speeds
- Power speed 1 : 1 100 W / 400 V
- Power speed 2 : 1 700 W / 400 V
- Dimensions: W 435 x D 750 x H 810 mm
- Weight: 82 kg

Article reference : CPSTCF2V25
EAN : 3611630102506

07/08/2026

Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis. | These datas can be changed without further information.