

LB30T

PÉTRIN À VITESSE VARIABLE

Le pétrin à spirale à vitesse variable Eurodib LB30T est conçu pour les tâches de mélange de volume moyen. Il allie efficacité et qualité pour les cuisines où l'espace est limité.



Caractéristiques principales

- **Vitesses variables :** Permet d'ajuster la vitesse de mélange en fonction des textures et des recettes de pâtes.
- **Rotation simultanée de la spirale et de la cuve :** Réduit le temps de pétrissage tout en garantissant une texture homogène.
- **Convertisseur de fréquence intégré :** Offre un réglage précis de la vitesse de mélange pour différentes consistances de pâte.
- **Construction robuste :** Assure un fonctionnement continu et fiable, même en cas d'utilisation intensive.
- **Design compact :** Un choix idéal pour les cuisines où l'espace est limité.

Applications

- Idéal pour les boulangeries, pâtisseries et services traiteur.
- Parfait pour le pain artisanal, les pâtes à pizza et d'autres recettes nécessitant un mélange précis.



Specifications techniques

Modèle	LB30T
Capacité de la cuve	31.7 qt (30 litres)
Capacité maximale de farine*	26.5 lb (12 kg)
Vitesse du crochet	140–240 tr/min (Vitesse variable)
Vitesse de la cuve	17–27 r/min
Puissance	1.1 kW
Tension	208V/230V 1PH
Fréquence	60 Hz
Type de prise	NEMA 6–20P
Dimensions (L x P x H)	29.1" x 17.3" x 26.7"
Poids net	161 lb (73 kg)
Dimensions d'expédition (L x P x H)	31.5" x 19.3" x 32.7"
Poids d'expédition	188 lb (85 kg)

*Hydratation minimale recommandée de 60 %



GARANTIE : 1 AN PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE.

V.07.04.2025

