

LB40T

PÉTRIN À VITESSE VARIABLE

Le pétrin à spirale à vitesse variable Eurodib LB40T allie puissance et flexibilité pour réaliser des opérations de pétrissage de gros volumes. Conçu pour répondre aux exigences les plus rigoureuses, ce modèle offre la polyvalence requise pour un large éventail de tâches de préparation des aliments.



Caractéristiques principales

- **Réglages de vitesse variables** : Ajustez la vitesse de mélange en fonction des différentes textures de pâte et des recettes.
- **Rotation simultanée de la spirale et du cylindre** : Assure un mélange efficace et une qualité de pâte constante.
- **Système de commande intuitif** : Interface facile à utiliser pour régler la vitesse et l'intensité.
- **Construction robuste et design ergonomique** : Offre une durabilité remarquable et facilite l'accès et l'utilisation tout en optimisant l'espace de travail.
- **Grande capacité** : Idéal pour les boulangeries et les installations de production alimentaire nécessitant de grandes quantités.

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	LB40T
Capacité de la cuve	42.2 qt (40 L)
Capacité maximale de farine*	35.3 lb (16 kg)
Vitesse du crochet	140–240 tr/min (Vitesse variable)
Vitesse de la cuve	17–27 r/min
Puissance	2.2 kW
Tension	208V/230V 1PH
Fréquence	60 Hz
Type de prise	NEMA 6–20P
Dimensions (L x P x H)	34.1" x 18.9" x 29.9"
Poids net	245 lb (110 kg)
Dimensions d'expédition (L x P x H)	35.8" x 20.9" x 35.4"
Poids d'expédition	287 lb (130 kg)

*Hydratation minimale recommandée de 60 %



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

V.07.04.2025

