

PÉTRIN À VITESSE VARIABLE

Le pétrin à spirale Eurodib LB60T est conçu pour un mélange efficace et complet de la pâte, offrant la capacité de traiter un sac complet de farine en une seule fois. Conçu pour des performances élevées dans des environnements de cuisine exigeants, sa forme compacte maximise l'efficacité de l'espace tout en conservant une puissance de mélange robuste.

Caractéristiques principales

- **Réglages variables de la vitesse** : Réglages précis de la vitesse de mélange pour différents types de pâtes et combinaisons d'ingrédients.
- **Rotation simultanée de la spirale, du crochet et du cylindre** : Réduit le temps de pétrissage et assure une qualité de pâte constante pour les lots les plus importants.
- **Convertisseur de fréquence** : Offre un contrôle avancé pour une grande variété de textures de pâte et de recettes.
- **Conception compacte et conviviale** : Le couvercle protecteur, les commandes intuitives et l'efficacité de l'espace de travail en font un appareil idéal pour une utilisation professionnelle.
- **Grande capacité** : Conçue pour manipuler un sac de farine complet avec facilité.

Applications

- Parfait pour les boulangeries, pâtisseries et restaurants à haut volume.
- Idéal pour le pain artisanal, les pâtes à pizza et les préparations alimentaires à grande échelle.



Spécifications techniques

Modèle	LB60T
Capacité de la cuve	63.4 qt (60 litres)
Capacité maximale de farine*	55.1 lb (25 kg)
Vitesse du crochet	140-240 tr/min (Vitesse variable)
Vitesse de la cuve	17-27 r/min
Puissance	3 kW
Tension	208V/230V 1PH
Fréquence	60 Hz
Type de prise	NEMA 6-20P
Dimensions (L x P x H)	35.8" x 21.1" x 29.9"
Poids net	287 lb (130 kg)
Dimensions d'expédition (L x P x H)	38.2" x 22.8" x 37.4"
Poids d'expédition	342 lb (155 kg)

*Hydratation minimale recommandée de 60 %



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

V.07.04.2025

