

Pétrin IRIS 30

Le pétrin avec bras en spirale idéal
pour 3 à 25 kg de pâte



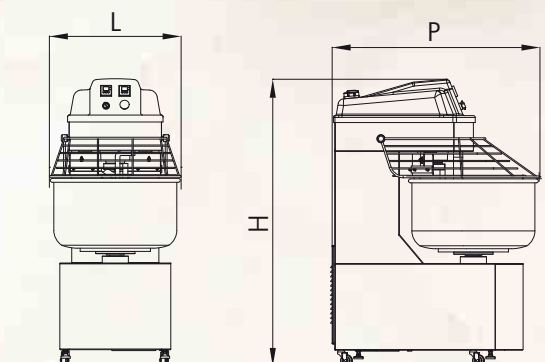
Pétrin IRIS 30

Pétrin avec bras en spirale pour max. 25 kg de pâte

Exécution:

- 2 vitesses
- 2 minuteries digitales gérant automatiquement le changement de vitesse de la phase 1 mélange à la phase 2 pétrissage
- les éléments de commande sont disposés sur le devant
- capot de protection fermé
- mobile

Modèle	IRIS 30
Capacité de farine max. kg	17
Capacité de pâte min./max. kg	2/25
Contenance de la cuve litres	45
Dimensions lxxpxh en cm	57x89x119
Poids kg	200
Fusibles	16 A à action retardée
Raccordement	400 V
Puissance	1,9 kW



Pitec SA
Technique de boulangerie
et gastronomie
La Pierreire 6, 1029 Villars Ste-Croix

Téléphone 021/632 94 94
Téléfax 021/632 94 99
info@pitec.ch
www.pitec.ch