



www.santos.fr



- *Professionnel.*
- *Cuve Inox, capacité 10 litres.*
- *5kg de pâte dure en 15 minutes.*
- *Un maximum de sécurité.*



Pétrin mélangeur
10 litres N°18
(5kg de pâte dure)

Pour Pizzerias, Pâtisseries,
Restaurants, Collectivités,
Spécialistes de la diététique



Modeles déposés France et international



Pétrin mélangeur n°18

Idéal pour pétrir 5 kg de pâte dure (3 kg de farine, 2 litres d'eau) en 15 minutes environ.

Fonctionne comme un pétrin de boulanger.

Idéal pour tous types de pains, croissants, pâtisseries, pizzas, mélanges de viandes hachées...

Motorisation robuste et silencieuse : puissance 600 Watts.

Matériel professionnel : socle en aluminium.

Bouton marche arrêt avec sécurité qui protège le moteur en cas de surcharge.

Capot protecteur transparent pour travailler en toute sécurité.

La rotation de la cuve est assurée naturellement par le pétrissage de la pâte.
Cuve en acier inoxydable capacité 10 litres.

Une ouverture latérale permet l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage en toute sécurité.

Caractéristiques techniques

Moteur asynchrone monophasé

220-240 V - 50/60 Hz - 600 W
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W

Vitesse du moteur : 1 500 tr/mn (à 50 Hz)

Vitesse de la fourche : 70 tr/mn (à 50 Hz)

Poids	Poids net	17 kg
	Poids emballé	19 kg

Dimensions	appareil	emballé	
	Hauteur	420 mm	480 mm
	Largeur	350 mm	400 mm
	Profondeur	500 mm	600 mm



Hauteur
420 mm

Profondeur
500 mm



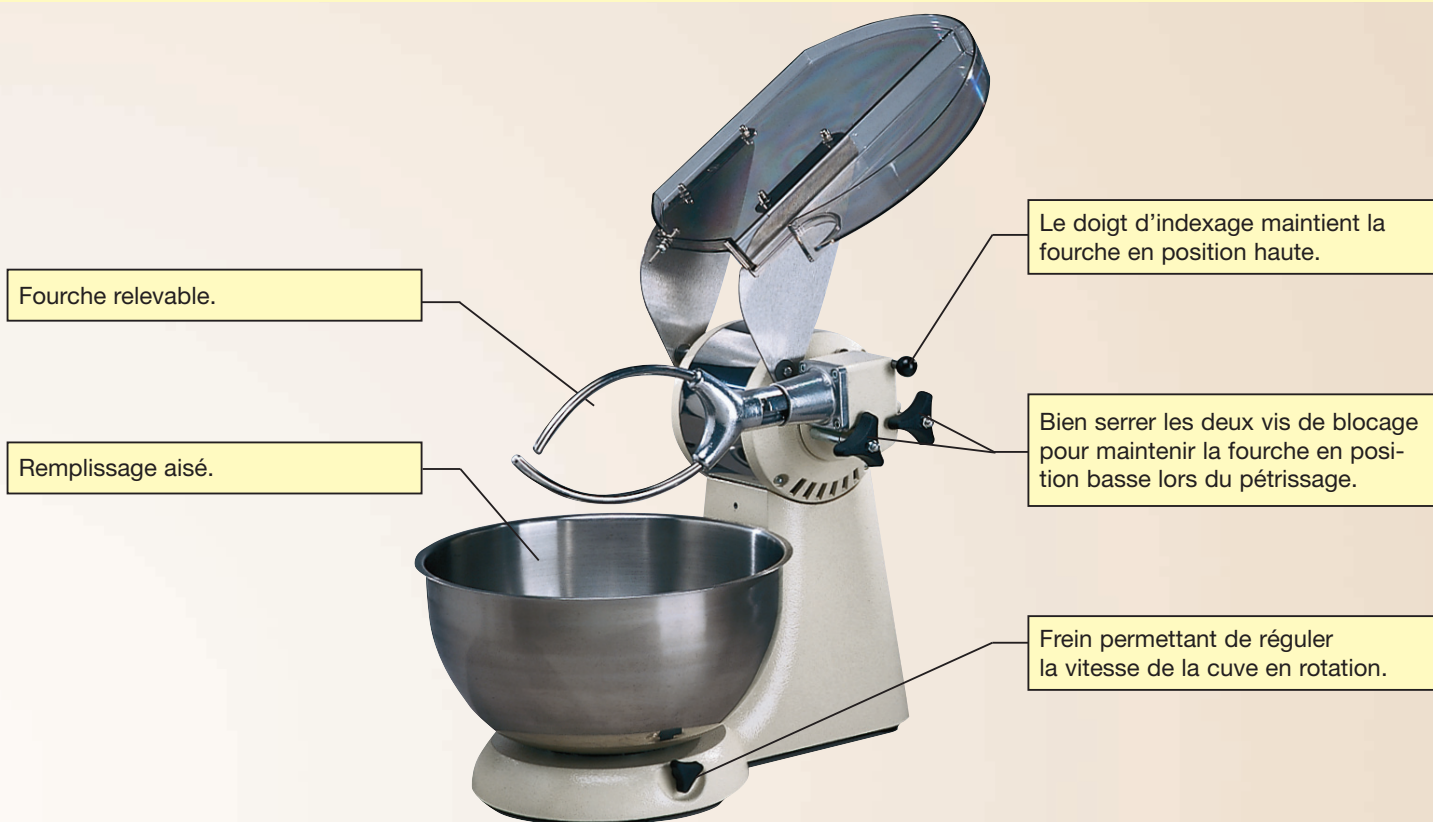
Largeur
350 mm

cuve inox 10 litres, pétrissage 5 kg.



www.santos.fr

Sécurité : l'appareil s'arrête automatiquement à l'ouverture du capot



Facilement démontable pour le nettoyage



Cet appareil ne comporte pas d'accessoires.

Pétrin Mélangeur n°18

