

# PÉTRINS MÉCANIQUES

## 2 VITESSES

### RÉFÉRENCE

PM120

### DÉSIGNATION

PÉTRIN MÉCANIQUE - 2 VITESSES - 120 L

### TECHNIQUE

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	