

Inblan - Pétrisseur Model AM40

Le Pétrin industriel Inblan, est conçu pour élaborer surtout des pâtes de consistance dure et donc adapté à la fabrication de churros, avec une production maximale de 40 Kg.

Sur ce nouveau design, une réserve d'eau d'une capacité de 25 litres est incorporée au dispositif qui est muni d'une résistance chauffante.

Les deux récipients, celui de l'eau, et celui de la pâte sont construits en acier inoxydable et les deux sont conçus sur une base en aluminium. Cette dernière est équipée de roues tournantes pour faciliter son déplacement.

En outre, elle dispose de deux vitesses de rotation, lente et rapide. L'agitateur est en forme d'hélice, ce qui permet d'obtenir un résultat excellent du mélange.

Une fois que l'eau a bouilli, celle-ci pourra être versée facilement sur la farine en abaissant le réservoir d'eau dans le récipient fixé sur la machine, et évitant ainsi les brûlures par des possibles éclaboussures.

Ce pétrin comporte une résistance de 600 watts pour chauffer la farine dans son propre récipient de pétrir.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Support	Roues giratoires
Matériel	Aluminium et Acier inoxydable
Tension	V 230/400
Puissance résistance	6.000 W
Temps pour faire bouillir l'eau	15 '
Temps de pétrissage de la pâte	2 '
Production	40 kg.
Capacité liquide	25 Lts.
Puissance motrice 2 vitesses	CV. - 1,25/1,75
Largeur	570 mm.
Profondeur	700 mm.
Hauteur	960 mm.
Poids	100 kg.

