

LB20T

PÉTRIN À VITESSE VARIABLE

Le pétrin à spirale à vitesse variable Eurodib LB20T est conçu pour mélanger efficacement et régulièrement la pâte dans des environnements de production à volume modéré, ce qui le rend idéal pour les cuisines où l'optimisation de l'espace est cruciale.

Caractéristiques principales

- **Vitesses variables** : Permet un contrôle précis pour répondre aux différents besoins de consistance de la pâte.
- **Rotation simultanée de la cuve et du crochet** : Garantit une pâte homogène en un temps réduit.
- **Système de contrôle intuitif** : Utilisation simple, adaptée aussi bien aux utilisateurs expérimentés qu'aux débutants.
- **Construction robuste** : Conçu pour assurer fiabilité et durabilité dans un cadre professionnel.
- **Design compact** : Optimise l'espace de travail tout en restant facilement accessible.

Applications

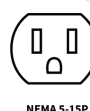
- Idéal pour les artisans boulangers et les restaurants.
- Parfait pour mélanger de la pâte dans des environnements plus restreints.



Spécifications techniques

Modèle	LB20T
Capacité de la cuve	21.1 qt (20 litres)
Capacité maximale de farine*	17.6 lb (8 kg)
Vitesse de crochet	140-240 r/min (Vitesse variable)
Vitesse de la cuve	17-27 r/min
Puissance	0.75 kW
Tension	110V
Fréquence	50-60 Hz
Type de prise	NEMA 5-15P
Dimensions (L x P x H)	27.6" x 15.7" x 24.8"
Poids net	132.2 lb (60 kg)
Dimensions d'expédition (L x P x H)	28.7" x 17.7" x 30.3"
Poids d'expédition	165.3 lb (75 kg)

*Hydratation minimale recommandée de 60 %



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

V.07.04.2025

