



Made in Italy

Tauro Labo

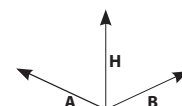
tester les produits de boulangerie

Pétrin à spirale à poser sur table avec cuve fixe

Labo



Mécanique renforcée pour pâtes dures et usage intensif



MODEL	kW	Kg	CUVE	FARINE	EAU	AxBxH
			[L]	Max [Kg]	Min [L]	[mm]
35 Labo	1,55	96	48	22	12	735x690x820

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Cuve, spirale, tige de contraste en acier inox
- Moteur triphasé **avec alimentation monophasée**
- Transmission avec courroie crantée
- Cinématismes sur roulements à billes pré-lubrifié
- Panneau de commande électronique programmable jusqu'à 20 recettes avec 5 phases de travail
- 5 vitesses + pause + variation continue
- Protection de cuve en plastique PETG avec trou pour insérer les ingrédients
- Cuve avec inversion de sens
- Cuve à fond très arrondi

OPTIONAL

Tensions spéciales
Sonde thermique
Bouchon de vidange cuve
Version en acier inox