

Photo non contractuelle / Non-contractual photo



PRO20

20 divisions de diam. 495 mm

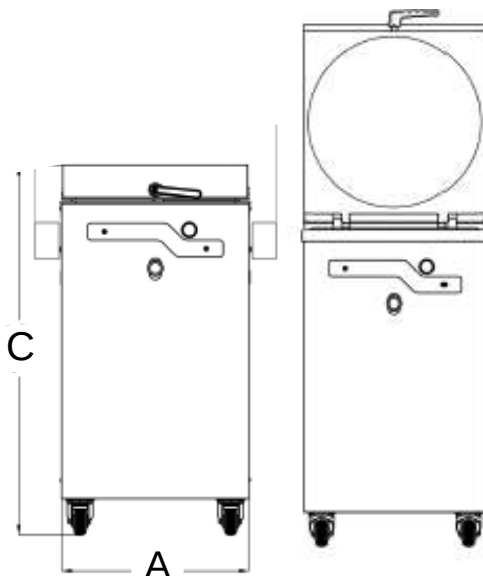
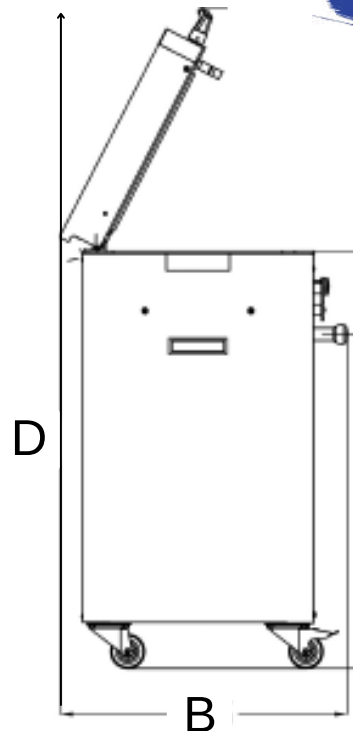
- Capacité de cuve : 20 kg / 30 litres
- Poids des pâtons : de 200 à 1000 gr
- Vérin hydraulique
- Couteaux biseautés inox
- Sortie automatique des couteaux pour nettoyage
- 4 roulettes mobiles dont 2 avec frein
- 230/400/50-60Hz/3
- Puissance : 1.5 kW
- Poids net : 223 kg

- Options :
- Habillage inox
 - Bac de fleurage
 - Kit anti-projection de farine
 - Kit évolution Tradirecord
 - Version UL/CSA (ETL label)**

20 divisions of diam. 495 mm

- Vat capacity : 20 kg / 30 liters
- Dough piece weight : from 200 up to 1000 gr
- Hydraulic jack
- Beveled stainless steel knives
- Automatic knives release for cleaning
- 4 castors including 2 with brake
- 230/400/50-60Hz/3
- Power : 1.5 kW
- Net weight : 223 kg

- Options :
- Stainless steel casins
 - Flour bin
 - Flour anti-spatter kit
 - Tradirecord evolution kit
 - Version UL/CSA (ETL label)**



Dimensions

- A : 560 mm
- B : 760 mm
- C : 1085 mm
- D : 1640 mm



BV Cert. 6016772