Fiche technique

Caractéristiques du produit

Pétrin à pâte à vitesse unique récipient non amovible 53 l 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00010003
HTF 53 T	**Groupe d'articles**	Pétrins à pâte

- Volume de chambre [L]: 53
- Nombre de vitesses d'appareil: 1
- Type de contrôle: Mécanique
- Start / stop: Oui

Code SAP	00010003	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	870	**Nombre de vitesses d'appareil**	1
Profondeur nette [mm]	520	**Volume de chambre [L]**	53
Hauteur nette [mm]	770	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	270
Poids net [kg]	102.00	**Capacité de poids du récipient de l'appareil [kg]**	44.00
Puissance électrique [kW]	1.500		

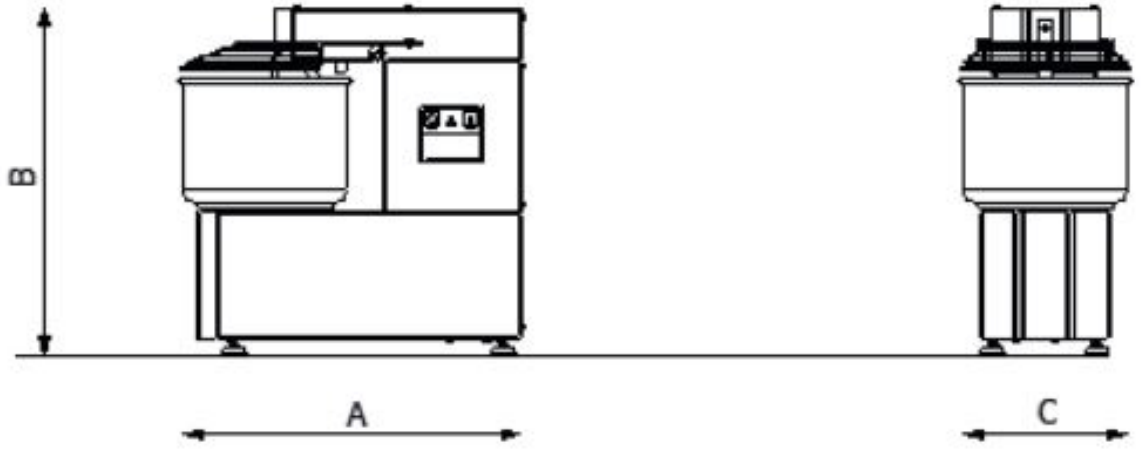
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

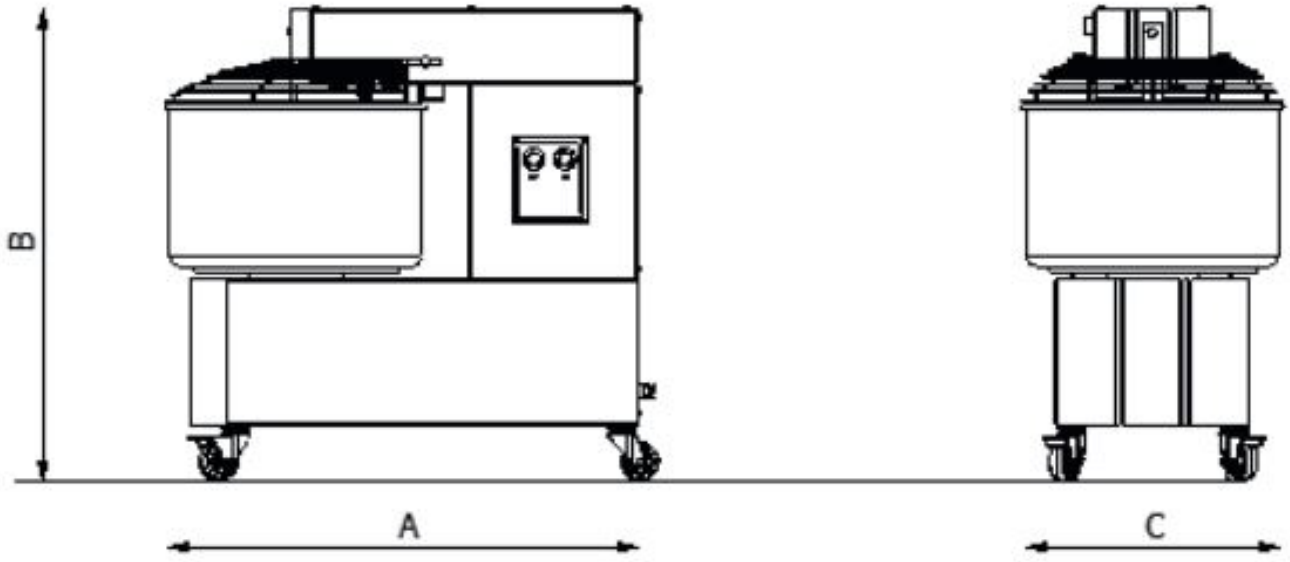
Dessin technique

Pétrin à pâte à vitesse unique récipient non amovible 53 l 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00010003
HTF 53 T	**Groupe d'articles**	Pétrins à pâte

HTF7; HTF10



HTF15; HTF20; HTF33; HTF42; HTF53



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Pétrin à pâte à vitesse unique récipient non amovible 53 l 400 V		
Modèle	**Code SAP**	00010003
HTF 53 T	**Groupe d'articles**	Pétrins à pâte

1. **Code SAP:**
   00010003
2. **Largeur nette [mm]:**
   870
3. **Profondeur nette [mm]:**
   520
4. **Hauteur nette [mm]:**
   770
5. **Poids net [kg]:**
   102.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   870
7. **Profondeur brute [mm]:**
   520
8. **Hauteur brute [mm]:**
   850
9. **Poids brut [kg]:**
   110.00
10. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Blanc
11. **Matériel:**
    Cuivre laqué
12. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
13. **Puissance électrique [kW]:**
    1.500
14. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
15. **Volume de chambre [L]:**
    53
16. **Start / stop:**
    Oui
17. **Type de contrôle:**
    Mécanique
18. **Nombre de vitesses d'appareil:**
    1
19. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    270
20. **Capacité de poids du récipient de l'appareil [kg]:**
    44.00
21. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com