

GAMME RST

La gamme RST représente lae haut de gamme des pétrins à double bras. Il possède la même capacité de malaxage et les mêmes dimensions que le FMR, avec en plus un système à cinq vitesses contrôlé par onduleur pour varier la vitesse de 25 à 65 tours par minute.

Le système de double bras compact permet un encombrement minimal et un rapport qualité-prix optimal. La commande du système tactile et le moteur à induction à haute efficacité permettent d'obtenir un couple élevé avec une consommation minimale et un fonctionnement sans bruit. Les opérations de vidange et de nettoyage plus faciles grâce à ses bras ont été complètement démontables.



5 vitesses

RST	RST 12	RST 24	RST 48	RST 60
Capacité de farine	1,3 - 8 kg	2 - 15 kg	3 - 30 kg	3 - 35 kg
Capacité de pétrissage	2 - 12 kg	3 - 24 kg	5 - 48 kg	5,5 - 60 kg
Capacité du bol	27 lt	35 lt	60 lt	85 lt
Dimensions du bol	Ø 38 - h 25	Ø 43 - h 30	Ø 50 - h 34	Ø 55 - h 36
Voltage*	400 V triphasé	400 V triphasé	400 V triphasé	400 V triphasé
Puissance	1100 W	1500 W	1500 W	2500 W
Vitesses	from 25 to 65 tours/min	da 25 a 65 tours/min	da 25 a 65 tours/min	da 25 a 65 tours/min
Dimensions LxPxH (cm)	41x69x86	45x71x91	53x77x96	58x86x107
Poids	100 kg	120 kg	140 kg	243 kg
Code	BT1240059	BT2440059	BT4840059	BT6040059
Prix	--	--	--	--

* SUR DEMANDE: 230 V monophasé.

FAQ

BRAS DÉMONTABLES ses bras complètement démontables facilitent les opérations de vidange et de nettoyage.
UTILISATEURS: parfait pour les pizzerias, les restaurants et les pâtisseries.