

Pétrin à bras plongeants

Boulangerie · Pizzeria · Pâtes hydratées

JUSQU'À 100 KG DE PÂTE

50 à 100 kg de pâte | Cuve 68 à 175 l | 2 vitesses

Un pétrissage doux, qui respecte les pâtes très hydratées.

Pétrin à bras plongeants en quatre capacités, de 50 à 100 kg de pâte (32 à 64 kg de farine, hydratation 55 % minimum). Les bras reproduisent le geste du pétrissage manuel et ménagent la pâte. Cuve de 68 à 175 litres, deux vitesses, alimentation triphasée 400 V.

POINTS FORTS

- 4 capacités : 50, 60, 80 et 100 kg de pâte
- Cuve de 68 à 175 litres
- Deux vitesses de pétrissage

PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS — 400 V triphasé, 50 Hz

Modèle	Encombrement L × P × H (mm)	Cuve Ø × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Vitesses	Pâte max. (kg)	Farine (kg)
50	650 × 770 × 1450	540 × 330 (68 l)	400	1,5	2	50	32
60	650 × 770 × 1450	567 × 340 (80 l)	415	2,2	2	60	38
80	750 × 900 × 1660	655 × 410 (140 l)	625	3,1	2	80	51
100	760 × 920 × 1670	685 × 420 (175 l)	630	3,1	2	100	64

Quantité de farine calculée pour une hydratation de 55 % minimum. Autres tensions sur demande.