

Pétrin à spirale grande capacité

Boulangerie · Pizzeria · Gros volumes

JUSQU'À 120 KG DE PÂTE

40 à 120 kg de pâte | 2 vitesses | Triphasé 400 V

Pour les productions de pain et de pâte à pizza en gros volume.

Pétrin à spirale professionnel en quatre capacités, de 40 à 120 kg de pâte (25 à 77 kg de farine, hydratation 55 % minimum). Cuve de 67 à 188 litres, deux vitesses, alimentation triphasée 400 V. Un équipement robuste pour les boulangeries, les laboratoires de pizzeria et les ateliers de production.

POINTS FORTS

- 4 capacités : 40, 60, 80 et 120 kg de pâte
- Cuve de 67 à 188 litres
- Deux vitesses de pétrissage

PÉTRIN À SPIRALE GRANDE CAPACITÉ — 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)
40	550 × 1030 × 1050	500 × 340 (67 l)	295	3,55	2	40	25
60	690 × 1120 × 1400	670 × 340 (117 l)	345	4,25	2	60	38
80	690 × 1120 × 1400	670 × 380 (131 l)	350	5,35	2	80	51
120	770 × 1250 × 1500	750 × 480 (188 l)	505	5,75	2	120	77

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