

Pétrin à spirale pour pizza

Pizzeria · Pâtes à pizza

JUSQU'À 60 KG DE PÂTE

18 à 60 kg de pâte | Variateur de vitesse | Tête relevable | Cuve amovible (18 et 25 kg)

Une pâte à pizza régulière, du petit laboratoire au gros volume.

Pétrin à spirale en cinq capacités, de 18 à 60 kg de pâte (11 à 38 kg de farine, hydratation 55 % minimum). Deux vitesses en standard, ou variateur de vitesse sur les versions VAR. Les versions à tête relevable facilitent l'accès à la cuve ; les modèles 18 et 25 kg existent aussi avec cuve amovible. Un kit de roues est disponible en option.

POINTS FORTS

- 5 capacités : 18, 25, 35, 45 et 60 kg de pâte
- Version VAR : variateur de vitesse, alimentation monophasée 230 V
- Tête relevable : nettoyage et vidage plus faciles
- Cuve amovible sur les modèles 18 et 25 kg

PÉTRIN À SPIRALE — modèles de 18 à 60 kg (S : 2 vitesses, 400 V triphasé · VAR : variateur, 230 V monophasé)

Modèle	Encombrement L × P × H (mm)	Cuve Ø × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Pâte max. (kg)	Farine (kg)
18 S	385 × 730 × 660	365 × 240 (23 l)	69	0,75	18	11
18 VAR	385 × 730 × 730	365 × 240 (23 l)	69	1,1	18	11
25 S	420 × 760 × 660	400 × 260 (32 l)	73	1,1	25	16
25 VAR	420 × 760 × 730	400 × 260 (32 l)	73	1,5	25	16
35 S	480 × 840 × 760	450 × 260 (41 l)	118	1,5	35	22
35 VAR	480 × 840 × 830	450 × 260 (41 l)	118	1,8	35	22
45 S	520 × 890 × 870	500 × 340 (64 l)	148	1,8	45	29
45 VAR	520 × 890 × 940	500 × 340 (64 l)	148	2,2	45	29
60 S	570 × 950 × 920	550 × 340 (82 l)	158	1,8	60	38
60 VAR	570 × 950 × 990	550 × 340 (82 l)	158	2,2	60	38

VERSIONS À TÊTE RELEVABLE · À TÊTE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE

Modèle	Encombrement L × P × H (mm)	Cuve Ø × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Pâte max. (kg)	Farine (kg)
18 — tête relevable	385 × 730 × 660	365 × 240 (23 l)	69	0,75	18	11
25 — tête relevable	420 × 760 × 660	400 × 260 (32 l)	73	1,1	25	16
35 — tête relevable	480 × 840 × 760	450 × 260 (41 l)	118	1,1	35	22
18 — cuve amovible	385 × 730 × 660	280 × 195 (23 l)	44	0,75	18	11
25 — cuve amovible	420 × 760 × 660	400 × 260 (32 l)	73	1,1	25	16

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Kit de roues