

PETRIN A SPIRALE

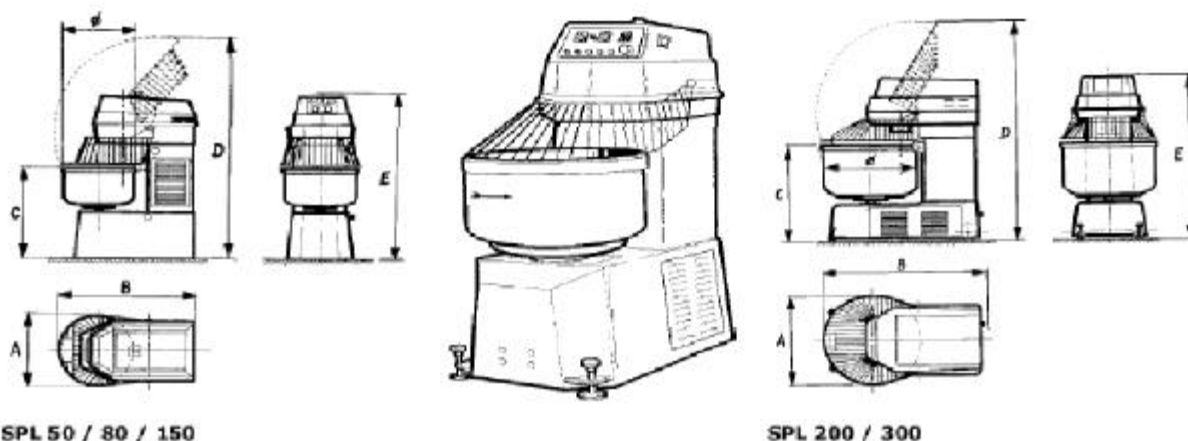
UTILISATION

• Le pétrin à spirale est une machine qui pétrit les pâtes alimentaires, son usage est professionnel

CONSTRUCTION

- Bâti laqué époxy (contact alimentaire)
- Bras spirale et soc diviseur inox
- Cuve motorisée en inox
- Grille inox de sécurité
- Inversion de cuve sur modèle 150, 200, 300

- Circuit commande 24 V
- Bâti monté sur roulettes
- 2 minuteries
- 2 vitesses de bras



CARACTERISTIQUES GENERALES

Modèle	Farine, kg *	Pâte, kg *	Coulage, l *	Total, l
SPL 50	1,7 - 20	2,7 - 32	1 - 12	50
SPL 80	2,5 - 30	4 - 48	1,5 - 18	80
SPL 150	3,5 - 50	5,5 - 80	2 - 30	150
SPL 200	3,5 - 75	5,5 - 120	2 - 45	200
SPL 300	5 - 100	8 - 160	3 - 60	300

* Valeurs indicatives

Modèle	Puissance totale, kW	Diamètre cuve, mm	Poids net, kg
SPL 50	1.50	440	225
SPL 80	2.57	550	270
SPL 150	4.55	700	385
SPL 200	6.30	800	675
SPL 300	8.15	900	690

Dimensions et poids

Modèle	A		C		D		E	
	Largeur	Longueur	Hauteur chargement	Hauteur grille relevée	Hauteur bati	Hauteur bati	Hauteur bati	
SPL 50	470 mm	880 mm	760 mm	1715 mm	1340 mm			
SPL 80	580 mm	1,040 mm	770 mm	1735 mm	1330 mm			
SPL 150	740 mm	1,140 mm	920 mm	1870 mm	1500 mm			
SPL 200	840 mm	1,340 mm	810 mm	1990 mm	1550 mm			
SPL 300	940 mm	1,480 mm	890 mm	2090 mm	1550 mm			