



## Pétrin à spirale SM(E)-20

**CAPACITÉ: 12 KG DE FARINE**

**Pétrin à spirale avec cuve de 20 litres et une ou deux vitesses.  
Minuterie de série.  
Modèles SM: tête et cuve fixes.  
Modèles SME: tête et cuve relevable.**

Pétrin à spirales spécialement indiqués pour des pâtes dures (pizza, pain, ...)

- Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayure facile à nettoyer.
- Les matériaux en contact avec les aliments sont entièrement en acier inox (cuve, spirale, brise-pâte).
- Grille de protection en acier inox.
- Minuterie de série.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de la cuve: 20 l  
Capacité par opération : 18 Kg.  
Contenance en farine (60 % eau): 12 Kg

Puissance

- Triphasé (1v): 750 W
- Monophasé (1v): 900 W
- 2v: 600 W / 800 W

Dimensions de la cuve: 360 mm x 210 mm

Dimensions extérieures

- Largeur : 390 mm
- Profondeur: 680 mm
- Hauteur : 650 mm

Poids net: 65 Kg  
Degré de protection IP: 54

#### ÉQUIPEMENT INCLUS

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête et cuve fixes (modèles SM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles SME).

#### EQUIPEMENT OPTIONNEL

- Roues avec frein.

