



Pétrin à spirale SME-40

CAPACITÉ: 25 KG DE FARINE

**Pétrin à spirale avec cuve de 40 litres et une ou deux vitesses.
Minuterie de série.
Tête relevable et cuve extractible.**

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

- Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayure facile à nettoyer.
- Tête relevable.
- Cuve extractible.
- 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: 40 l
Capacité par opération : 38 Kg.
Contenance en farine (60 % eau):25 Kg

Puissance

- Triphasé (1v): 1500 W
- Monophasé (1v): -- W
- 2v: 1500 W / 2200 W

Dimensions de la cuve: 452 mm x 260 mm

Dimensions extérieures

- Largeur : 480 mm
- Profondeur: 820 mm
- Hauteur : 740 mm

Poids net: 105 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.

