



Pétrin à spirale SME-50

CAPACITÉ: 30 KG DE FARINE

**Pétrin à spirale avec cuve de 50 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: 50 l
Capacité par opération : 44 Kg.
Contenance en farine (60 % eau):30 Kg

Puissance

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

Dimensions de la cuve: 500 mm x 270 mm

Dimensions extérieures

- Largeur : 530 mm
- Profondeur: 850 mm
- Hauteur : 740 mm

Poids net: 110 Kg
Degré de protection IP: 54

ÉQUIPEMENT INCLUS

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête relevable et cuve extractible.

EQUIPEMENT OPTIONNEL

- Roues avec frein.

