PÉTRIN À SPIRALE SM(E)-20

Capacité: 12 Kg de farine

Spécifications

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

Modèles disponibles

5500120	Petrin à spirale SM-20 230-400/50/3

** Nous consulter pour des versions spéciales*

Accessoires

❑ Roues avec frein.

Description Commerciale

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 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.

✓ 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.

Inclus

✓ Modèles à une ou deux vitesses.

✓ . Tête et cuve fixes (modèles SM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles SME).

www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	