PÉTRIN À SPIRALE DME-40

Capacité : 25 kg de farine.

Spécifications

Capacité de la cuve: 40 l
Capacité par opération: 38 kg
Contenance en farine (60 % eau):25 kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): 1500 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

Dimensions extérieures de la machine emballée
450 x 850 x 850 mm
Poid brut: 133 kg

Description Commerciale

✓ 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).
- ✓ Protection de la cuve en polycarbonate transparent conforme à la norme EN-453.
- ✓ Minuterie de série.

Modèles disponibles

5501140	Pétrin à spirale DME-40 230-400/50/3 (TRIPHASE)
5501141	Pétrin à spirale DME-40 230-400/60/3
5501142	Pétrin à spirale DME-40 2V 400/50/3
5501143	Pétrin à spirale DME-40 2V 220/60/3
5501144	Pétrin à spirale DME-40 400/60/3
5501146	Pétrin à spirale DME-40 2V 400/60/3
5501145	Pétrin à spirale DME-40 2V 440/60/3

** Nous consulter pour des versions spéciales*

Inclus

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

Options

- ❑ Roues avec frein.

sammic

FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

Copyright 2024 © Sammic S.L.