



# PÉTRIN À SPIRALE DM-10

Cuve et tête fixes. Capacité: 5 Kg de farine



## SPÉCIFICATIONS

- Capacité de la cuve: 10 l
- Capacité par opération : 8 Kg.
- Contenance en farine (60 % eau): 5 Kg
- Puissance totale: 370 W
- Dimensions de la cuve: 260 mm x 200 mm

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 280 mm
- ✓ Profondeur: 540 mm
- ✓ Hauteur : 550 mm
- Poids net: 36 Kg
- Degré de protection IP: 54

### Dimensions extérieures de la machine emballée

- 350 x 600 x 750 mm
- Poid brut: 47 Kg.

## MODÈLES DISPONIBLES

5501100 Pétrin à spirale DM-10 230-400/50/3

5501105 Pétrin à spirale DM-10 230/50/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## ACCESSOIRES

- Wheels with brake.

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 10 litres, une vitesse et tête et cuve fixes.

**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.

## INCLUS

- ✓ Une vitesse.
- ✓ Cuve et tête fixes.



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com



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

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
PÉTRINS À SPIRALE

fiche commerciale  
mise à jour 12/01/2019