



PÉTRIN À SPIRALE DM(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

5501120 Petrin à spirale DM-20 230-400/50/3

5501125 Petrin à spirale DM-20 230/50/1

5501127 Petrin à spirale DM-20 2V 400/50/3

5501170 Petrin à spirale DME-20 230-400/50/3

5501175 Petrin à spirale DME-20 230/50/1

* 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 DM: tête et cuve fixes.

Modèles DME: 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 DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).



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 20/06/2019