



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).
- ✓ Grille de protection en acier inox.
- ✓ Minuterie de série.

INCLUS

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

MODÈLES DISPONIBLES

5501140 Pétrin à spirale DME-40 230-400/50/3

5501142 Pétrin à spirale DME-40 2V 400/50/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Wheels with brake.



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 17/04/2019