



PÉTRIN À SPIRALE DME-50

Capacité: 30 Kg de farine



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 50 l

Capacité par opération : 44 Kg.

Contenance en farine (60 % eau):30 Kg

Puissance

✓ Triphasé (1v): -- W

✓ 2v: -- W / -- W

Dimensions de la cuve: 500 mm x 270 mm

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 530 mm

✓ Profondeur: 850 mm

✓ Hauteur : 740 mm

Poids net: -- Kg

Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée

580 x 860 x 840 mm

Poid brut: 137 Kg.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 50 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

5501150 Pétrin à spirale DME-50 230-400/50/3

5501152 Pétrin à spirale DME-50 2V 400/50/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Roues avec frein.



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