LES PETRINS A SPIRALE SP

Le pétrin automatique avec une cuve fixe SP est la machine idéale pour les boulangeries et les pâtisseries. Il est disponible avec une capacité de pâte de 60 à 250 kg. Il est fabriqué avec des composants mécaniques fortement fiables et robustes pour un usage continu et pour la réalisation de pâtes tenaces. La cuve la spirale la barre sont en acier inoxydable hautement résistant. La grille de protection est en acier inoxydable. La plaque culasse est recouverte d'acier inoxydable. La machine peut être dotée de 2 vitesse d'exécution réglables automatiquement. Deux moteurs indépendants pour la spirale et la cuve. Deux timers électroniques pour la gestion automatique des vitesses d'exécution. Cuve avec rotation par impulsion. Inversion du sens de rotation de la cuve. Les pieds d'appui anté rieurs sont en acier inoxydable et sont réglables. Les roues arrières donnent une manutention facile.

L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes

Modèle	Capacité de pâte Kg	Capacité de farine Kg	Volume de la cuve L	Moteur de la spirale Kw	Moteur de la cuve Kw	Dimensions Mm P x l x h	Poids Kg
SP 60	60	40	100	1.5/3	0.55	1180x630x1312	370
SP 80	80	53	130	3/5.2	0.75	1305x730X1460	510
SP 100	100	66	160	3/5.2	0.75	1305x730x1460	520
SP 130	130	86	200	3/5.2	0.75	1355x830x1460	580
SP 160	160	106	250	4.5/7.8	1.1	1440x930x1560	790
SP 200	200	133	290	6.5/11	1.1	1490x930x1560	830
SP 250	250	166	390	6.5/11	1.1	1580x1030X1560	870

ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—synergiparc n° 20—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13. com