LES PETRINS A SPIRALES

Le pétrin à spirale modèle IM est la machine idéale pour la pizzeria, la pâtisserie et la boulangerie. La cuve, la spirale, la barre sont en acier inoxydable hautement résistant. La grille de protection est en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile. Il est disponible avec un moteur monophasé, un moteur triphasé, ou un moteur triphasé 2 vitesses (sauf 5 et 8 kg). Les modèles de 12 à 44 kg sont montés en série sur roulettes dotées de frein. L'installation électrique et les descriptifs de sécurité sont conformes aux normes européennes.

LE PETRIN A SPIRALE

Modèle	Capacité de pâte KG	Capacité de farine KG	Volume cuve L	Dimension cuve Mm	Puissance moteur kw	Volt	Dimensions P x l x H	Poids KG
IM5	5	3	7	237X160	0.37	230/50	540X260X527	33
IM5T	5	3	7	237X160	0.37	400/50	540X260X527	33
IM8M	8	5	10	260X200	0.37	230/50	550X280X555	36
IM8T	8	5	10	260X200	0.37	400/50	550X280X555	36
IM12M	12	8	15	317X210	0.9	230/50	675X350X690	60
IM12T	12	8	15	317X210	0.75	400/50	675X350X690	60
IM12D	12	8	15	317X210	0.6/0.8	400/50	675X350X690	60
IM18M	18	12	20	360X210	0.9	230/50	697X390X690	65
IM18T	18	12	20	360X210	0.75	400/50	697X390X690	65
IM18D	18	12	20	360X210	0.6/0.8	400/50	697X390X690	65
IM25M	25	17	33	400X260	1.1	230/50	762X430X770	95
IM25T	25	17	33	400X260	1.1	400/50	762X430X770	95
IM25D	25	17	33	400X260	1/1.4	400/50	762X430X770	95
IM38M	38	25	40	452X260	1.5	230/50	818X480X770	105
IM38T	38	25	40	452X260	1.5	400/50	818X480X770	105
IM38T	38	25	40	452X260	1.5/2.2	400/50	818X480X770	105
IM44M	44	30	50	500X270	1.5	230/50	842X530X770	110
IM44T	44	30	50	500X270	1.5	400/50	842X530X770	110
IM44D	44	30	50	500X270	1.5/2.2	400/50	842X530X770	110
IM60M	60	40	75	550X370	2.6	230/50	1020X575X1010	250
IM60T	60	40	75	550X370	2.6	400/50	1020X575X1010	250
IM60D	60	40	75	550X370	2.6/3.4	400/50	1020X575X1010	250

M = monophasé T = triphasé D = triphasé 2 vitesses

Modèle	Capacité de pâte KG	Capacité de farine KG	Volume cuve L	Dimension cuve Mm	Puissance moteur kw	Volt	Dimensions P x l x H	Poids KG
IM12AM	12	8	15	317X210	0.9	230/50	690X350X690	80
IM12AT	12	8	15	317X210	0.75	400/50	690X350X690	80
IM12AD	12	8	15	317X210	0.6/0.8	400/50	690X350X690	80
IM18AM	18	12	20	360X210	0.9	230/50	715X390X690	85
IM18AT	18	12	20	360X210	0.75	400/50	715X390X690	85
IM18AD	18	12	20	360X210	0.6/0.8	400/50	715X390X690	85
IM25AM	25	17	33	400X260	1.1	230/50	780X430X770	115
IM25AT	25	17	33	400X260	1.1	400/50	780X430X770	115
IM25AD	25	17	33	400X260	1/1.4	400/50	780X430X770	115
IM38AM	38	25	40	452X260	1.5	230/50	838X480X770	130
IM38AT	38	25	40	452X260	1.5	400/50	838X480X770	130
IM38AD	38	25	40	452X260	1.5/2.2	400/50	838X480X770	130
IM44AM	44	30	50	500X270	1.5	230/50	878X530X770	140
IM44AT	44	30	50	500X270	1.5	400/50	878X530X770	140
IM44AD	44	30	50	500X270	1.5/2.2	400/50	878X530X770	140
IM60AD	60	40	75	550X370	2.6/3.4	400/50	1020X575X770	270

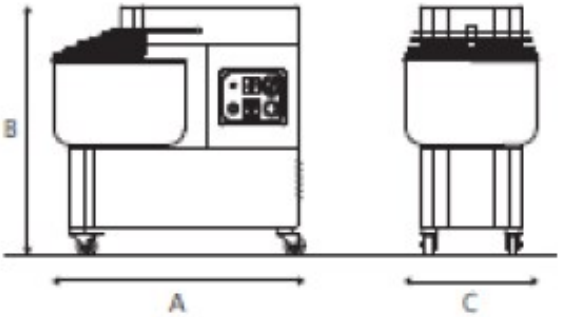
Tête relevable

M = monophasé T = triphasé D = triphasé 2 vitesses

PETRIN A SPIRALE

IM 60 D (triphasé 2 vitesses)

Capacité de pâte	Capacité de farine	Volume de la cuve	Dimension de la cuve	Puissance du moteur	Volt	Dimensions	Poids
60 g	40 kg	75 litres	550 x 370 mm	2.6K/3.4w	400/50/3	A 1020 x C 575 x B 1010	Kg 250



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

04 42 89 16 89—contact@matos-13. com