

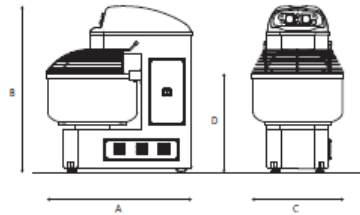
# Les pétrins à spatules automatiques



CAPACITÀ DIMENSIONI KG/1000G CAPACITÀ E KG  
CAPACITY DIMENSIONS KG CAPACIDAD DE HARINA KG/1000G CAPACIDAD DE HARINA KG

60 80 100 130 160 200 250

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN



SP60-80-100-130-160-200-250

Modelo Modèle Modelo Modelo Model	A	B	C	D
SP60	1180	1312	630	800
SP80	1305	1460	730	830
SP100	1305	1460	730	850
SP130	1355	1460	830	870
SP160	1440	1560	930	870
SP200	1490	1560	930	910
SP250	1580	1560	1030	950

## PÉTRIN AUTOMATIQUE AVEC UNE CUVE FIXE SP

Le pétrin à spirale automatique Modèle SP est la machine idéale pour les boulangeries et pour les pâtisseries. Il est disponible avec une capacité de pâte de 60 à 250 kg, et il est fabriqué en acier d'une épaisseur importante et avec des composants mécaniques, fortement fiables et robustes pour un usage continu et pour la réalisation de pâtes tenaces.

## PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE BASCULANT SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE SPRB-SPRS

La version basculant est constitué par un pétrin modèle SP et par un basculeur hydraulique qui permet le déchargement de la pâte sur banc ou sur machine à couper la pâte; ils sont placés à droite ou à gauche de la machine. Il est disponible dans une version à capacité de pâte de 80 à 250 kg.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
- LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE
- LA PLAQUE CUIVASSE EST RECOUVERTE EN ACIER INOXYDABLE
- LA MACHINE PEUT ÊTRE DOUÉE DE DEUX VITESSES D'EXÉCUTION RÉGLABLES AUTOMATIQUÉMENT
- DEUX MOTEURS INDÉPENDANTS POUR LA SPIRALE ET LA CUVE
- DEUX TIMERS ÉLECTRONIQUES POUR LA GESTION AUTOMATIQUE DES VITESSES D'EXÉCUTION
- UNE CUVE AVEC UNE ROTATION PAR IMPULSION
- LA PRÉDISPOSITION POUR UN BASCULEUR SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE
- L'INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA CUVE
- UN SYSTÈME DE TRANSMISSION RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPEZOIDALES POUR OBTENIR LE PLUS HAUT SILENCE
- LES PIEDS D'APPUI ANTÉRIEURS SONT EN ACIER INOXYDABLE ET ILS SONT RÉGLABLES
- LES ROUES ARRIÈRES DONNENT UNE MANUTENTION FACILE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

## TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modelo Modèle Modelo Modelo Model	Capacité d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacité Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volum e vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvolumen Behälter	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral Spiralenmotor	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor tina Behältermotor	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	kg	lt	kw		kg
SP60	60	40	100	1,5/3	0,55	370
SP80	80	53	130	3/5,2	0,75	510
SP100	100	66	160	3/5,2	0,75	520
SP130	130	86	200	3/5,2	0,75	580
SP160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	790
SP200	200	133	290	6,5/11	1,1	830
SP250	250	166	390	6,5/11	1,1	870
SPRB80	80	53	130	3/5,2	0,75	960
SPRB100	100	66	160	3/5,2	0,75	980
SPRB130	130	86	200	3/5,2	0,75	1020
SPRB160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	1330
SPRB200	200	133	290	6,5/11	1,1	1350
SPRB250	250	166	390	6,5/11	1,5	1430
SPRS80	80	53	130	3/5,2	0,75	1160
SPRS100	100	66	160	3/5,2	0,75	1180
SPRS130	130	86	200	3/5,2	0,75	1220
SPRS160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	1550
SPRS200	200	133	290	6,5/11	1,1	1570
SPRS250	250	166	390	6,5/11	1,1	1650



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www://matos-13.com](http://www://matos-13.com)

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460