



PÉTRIN À SPIRALE DM(E)-33

Capacité: 17 Kg de farine



PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 33 l
Capacité par opération : 25 Kg.
Contenance en farine (60 % eau): 17 Kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): 1100 W
- ✓ Monophasé (1v): 1100 W
- ✓ 2v: 1000 W / 1400 W

Dimensions de la cuve: 400 mm x 260 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 430 mm
- ✓ Profondeur: 780 mm
- ✓ Hauteur : 770 mm

Poids net: 115 Kg

Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée

490 x 790 x 860 mm

Poid brut: 122 Kg.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 33 litres et une ou deux vitesses. Minuterie de série.

Modèles DM: tête et cuve fixes.

Modèles DME: tête et cuve relevable.

Pétrin à spirales spécialement indiqués pou des pâtes dures (pizza, pain, ...)

- ✓ Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayu-
re facile à nettoyer.
- ✓ Les matériaux en contact avec les aliments sont entière-
ment en acier inox (cuve, spirale, brise-pâte).
- ✓ Protection de la cuve en polycarbonate transparent confor-
me à la norme EN-453.
- ✓ Minuterie de série.

INCLUS

- ✓ Modèles à une ou deux vitesses.
- ✓ . Tête et cuve fixes (modèles DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).

MODÈLES DISPONIBLES

5501130	Pétrin à spirale DM-33 230-400/50/3
5501131	Pétrin à spirale DM-33 230-400/60/3
5501132	Pétrin à spirale DM-33 110/60/1
5501135	Pétrin à spirale DM-33 230/50/1
5501136	Pétrin à spirale DM-33 220/60/1
5501137	Pétrin à spirale DM-33 2V 400/50/3
5501138	Pétrin à spirale DM-33 2V 220/60/3
5501139	Pétrin à spirale DM-33 2V 400/60/3
5501185	Pétrin à spirale DME-33 230-400/50/3
5501186	Pétrin à spirale DME-33 230-400/60/3
5501187	Pétrin à spirale DME-33 440/60/3
5501190	Pétrin à spirale DME-33 230/50/1
5501191	Pétrin à spirale DME-33 220/60/1
5501192	Pétrin à spirale DME-33 2V 400/50/3
5501193	Pétrin à spirale DME-33 2V 220/60/3

* 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	

fiche commerciale
mise à jour 09/06/2020