

# DEMETRA

## PÉTRINS A FOURCHE

### AMASADORAS DE HORQUILLA

## Demetra Pane

## Demetra Pizza



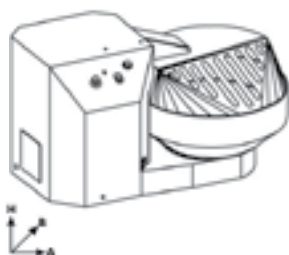
Machines idéales pour pizzerias, pâtisseries et boulangeries.

Elles permettent de bien amalgamer de petites et grandes quantité de n'importe quel type de pâte en peu de temps, en réduisant au minimum le chauffage de la pâte et garantissant une oxygénation parfaite.

Máquinas particularmente indicadas para pizzerias, pastelerías y panificadoras.

Permiten amalgamar homogéneamente y en breve tiempo pequeños y grandes volúmenes de pasta de diferentes tipos, reduciendo a lo mínimo el calentamiento de la masa y garantizando una oxigenación perfecta.

## Demetra Pizza



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSANCE POTENCIA Kw
DEMETRA PIZZA 30 AVEC TIMER DEMETRA PIZZA 30 CON TIMER	64x100x65	Ø 53x23 (35 l)	1	95	0,75
DEMETRA PIZZA 30S AVEC TIMER DEMETRA PIZZA 30S CON TIMER	64x100x65	Ø 53x23 (35 l)	2	95	1,1

	DEMETRA 30 PIZZA	DEMETRA 30 S PIZZA
QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIJO MAXIMA	Kg 30	Kg 30
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 20	Kg 20

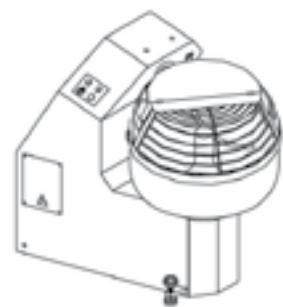
VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR

### ACCESSORI • ACCESSORIES

Chariot bas (h 10 cm) avec roues / Carro bajo (h 10 cm) con ruedas

Chariot haut (h 40 cm) avec roues / Carro alto (h 40 cm) con ruedas

## Demetra Pane



MODELE MODELO	DIM. EXT. AxBxH cm	DIM. CUVE DIM. RECIPIENTE cm	VITESSE VELOCIDADES	POIDS PESO Kg	PUISSANCE POTENCIA Kw
DEMETRA PANE 35	65x110x135	Ø 57x22 (52 l)	2	240	2
DEMETRA PANE 60	70x120x140	Ø 63x23 (65 l)	2	260	2

	DEMETRA 35 PANE	DEMETRA 60 PANE
QUANTITÉ DE PÂTE MAXI CANTIDAD DE AMASIJO MAXIMA	Kg 35	Kg 60
Q.TÉ DE FARINE MAXI (Q.TÉ D'EAU MINI 50%) CANTIDAD DE HARINA MAX (AGUA 50% COMO MINIMO)	Kg 20	Kg 36

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3 50Hz  
VOLTAJE ESTANDAR