

Spiral Mixer with Fixed Bowl

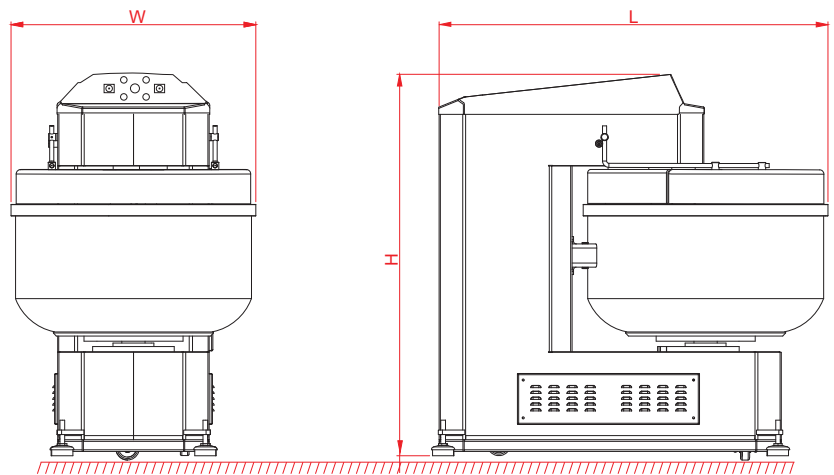
Pétrin à Spirale Avec Cuve Fixe

Amasadora Espiral





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMSP 40	PMSP 60	PMSP 100	PMSP 120	PMSP 160	PMSP 250
Flour capacity Capacité de la Farine La capacidad de la harina	kg kg kg	25	35	62	75	100	150
Dough capacity Capacité de la Pâte La capacidad de la masa	kg kg kg	40 (+5)	60 (+5)	100 (+7)	120 (+7)	160 (+8)	250 (+8)
Bowl sizes (Øxh) Dimensions de la Cuve (Øxh) Tamaños de taza (Øxh)	mm mm mm	500x360	600x320	700x390	800x430	900x430	1000x470
Bowl volume Volume de la Cuve Volumen bowl	lt l l	70	90	150	215	270	370
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	530	620	700	830	930	1030
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	950	1130	1250	1330	1420	1570
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	1,5 - 2,2	2,2 - 3,3	4,3 - 7	4,5 - 7,1	7,1 - 9,6	7,7 - 10,1
Weight of machine Poids de la Machine Peso de la máquina	kg kg kg	220	300	450	500	850	920



Spiral kneading machines are commonly preferred by bakery and pastry shops in order to shorten the usual kneading time. It enables to make very little flour to dough. This also provides more homogenate dough mixture and bigger volume bread. Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers. The bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel. Reverse bowl rotation. Due to belt transmissions of main power the machine noise level is quite low. Mixer is mobile and there is a fixing device on the mixer. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.



La principale caractéristique du Pétrin Automatique à Spiral Porlanmaz est qu'il pétrit la pâte dans un court délai et même de petite quantité. Les boulangeries et les pâtisseries préfèrent les pétrins à spirale car ils réduisent le temps de travail. Cette machine permet un pétrissage plus homogène et donc le volume du pain est plus grand. La machine fonctionne d'une façon manuelle ou automatique. Elle fonctionne à deux vitesses. La cuve, la spirale et le soc diviseur sont fabriqués en acier inoxydable. Il est possible de tourner le sens de la cuve. Elle fonctionne d'une façon silencieuse. Il est mobile et il y a un dispositif de fixation. Il y a une fonction d'arrêt en urgence. Il y a un système de sécurité sur le couvercle de la cuve.



Amasadoras de espiral es utilizado por tiendas de panadería y pastelería con el fin de acortar el tiempo de amasado. También proporciona más mezcla de masa de pan homogeneizado y volumen mas grande. La máquina funciona en ciclo manual y automático con dos temporizadores programables. El cuenco, brazo espiral y barra están hechos de acero inoxidable. Artesa de rotación inversa. Debido a transmisiones de correa de alimentación principal el nivel de ruido de la máquina es de bastante baja. El mixer es móvil y no hay un dispositivo de fijación en la función de parada de emergencia. El sistema de seguridad en la tapa está disponibles. Se puede mover fácilmente gracias a sus ruedas.