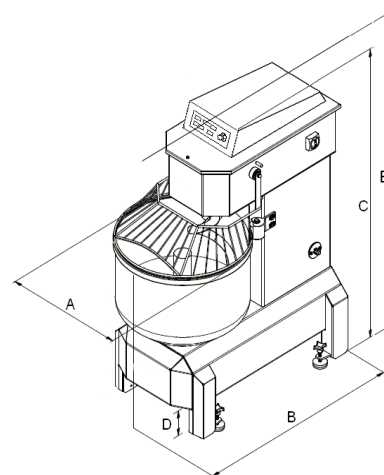




PE120FE


PEXFE

2 vitesses
 2 moteurs
 Cuve et outil synchronisés
 Minuterie
 Bouchon de cuve
 Cuve inox entraînée
 Outil spiral inox
 Marche arrière

Programmable
 Tableau de commande digital
 Commandes automatiques ou manuelles

Grille de protection inox relevable
 Galets anti-déformation de cuve
 Pieds en inox avec roulettes intégrées
 Patins anti-vibrations
 Vérins de mise à niveau

OPTIONS

- Corps de machine en inox
- Commandes électromécaniques
- Doseur d'eau
- Couvercle de protection en inox

PEXFE

2 speeds
 2 motors
 Synchronized tool and bowl
 Timer
 Bowl tap
 Drawn stainless steel bowl
 Stainless steel spiral tool
 Bowl reverser switch

Programmable
 Digital control panel
 Manual or automatic control

Stainless steel raising safety grid
 Anti-strain travelling wheels for bowl
 Stainless steel feet with castors
 Anti-vibration pads
 Adjustable level

OPTIONS

- Stainless steel body
- Electromechanical control panel
- Water measurer
- Stainless steel protection cover

PE80FE
PE120FE
PE160FE

	PE80FE	PE120FE	PE160FE
Dimensions / Dimensions			
A mm	675	786	870
B mm	1200	1485	1567
C mm	1450	1510	1510
D mm	100	100	100
E mm (grille ouverte / grid opened)	1800	2150	2150
Poids / Weight			
Kg	478	723	730
Capacités / Capacities			
Cuve / Bowl (L)	112	187	250
Farine / Flour (kg)	De 1* à 50*	De 2* à 80*	De 5* à 100*
Pâte / Dough (kg)	De 2* à 80*	De 4.5* à 120*	De 7.5* à 160*
Nombre de moteurs / Number of motors			
	2	2	2
Puissance spirale / Power of spiral motor			
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	1.9	5.5	5.5
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	3.7	8	8
Puissance cuve / Power of bowl motor			
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	0.5	0.5	0.5
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	1.2	2.2	2.2
Voltage / Voltage			
	TRI – 400V – 50/60Hz		

* sous réserve du respect de l'utilisation mentionnée / subject to the respect of the mentioned using