



PÉTRIN À SPIRALE DME-40

Capacité: 25 Kg de farine



DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 40 litres et une ou deux vitesses. Minuterie de série.

Tête relevable et cuve extractible.

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

- ✓ Le corps de la machine est revêtu d'une peinture anti-rayure facile à nettoyer.
- ✓ Tête relevable.
- ✓ Cuve extractible.
- ✓ Les matériaux en contact avec les aliments sont entièrement en acier inox (cuve, spirale, brise-pâte).
- ✓ Protection de la cuve en polycarbonate transparent conforme à la norme EN-453.
- ✓ Minuterie de série.

INCLUS

- ✓ Modèles à une ou deux vitesses.
- ✓ Tête relevable et cuve extractible.

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 40 l
 Capacité par opération : 38 Kg.
 Contenance en farine (60 % eau):25 Kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): 1500 W
- ✓ 2v: 1500 W / 2200 W

Dimensions de la cuve: 452 mm x 260 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 480 mm
- ✓ Profondeur: 820 mm
- ✓ Hauteur : 740 mm

Poids net: 105 Kg

Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée

450 x 850 x 850 mm

Poid brut: 133 Kg.

MODÈLES DISPONIBLES

5501140 Pétrin à spirale DME-40 230-400/50/3

5501141 Pétrin à spirale DME-40 230-400/60/3

5501142 Pétrin à spirale DME-40 2V 400/50/3

5501143 Pétrin à spirale DME-40 2V 220/60/3

5501144 Pétrin à spirale DME-40 400/60/3

5501146 Pétrin à spirale DME-40 2V 400/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Roues avec frein.



SAMMIC, S.L.
Basadre, 1 - 20721 AZKOITIA
www.sammic.com

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

PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE

fiche commerciale
mise à jour 09/06/2020