



PÉTRIN À SPIRALE DME-50

Capacité: 30 Kg de farine



DESCRIPTION COMMERCIALE

Pétrin à spirale avec cuve de 50 litres et une ou deux vitesses. Minuterie de série.

Tête relevable et cuve extractible.

Pétrin à spirales spécialement indiqués pou 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: 50 l
 Capacité par opération : 44 Kg.
 Contenance en farine (60 % eau):30 Kg

Puissance

- ✓ Triphasé (1v): -- W
 - ✓ 2v: -- W / -- W
- Dimensions de la cuve: 500 mm x 270 mm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur : 530 mm
- ✓ Profondeur: 850 mm
- ✓ Hauteur : 740 mm

Poids net: 127 Kg
 Degré de protection IP: 54

Dimensions extérieures de la machine emballée

580 x 860 x 840 mm
 Poid brut: 135 Kg.

MODÈLES DISPONIBLES

- 5501150 Pétrin à spirale DME-50 230-400/50/3
- 5501151 Pétrin à spirale DME-50 230-400/60/3
- 5501152 Pétrin à spirale DME-50 2V 400/50/3
- 5501153 Pétrin à spirale DME-50 2V 220/60/3
- 5501154 Pétrin à spirale DME-50 2V 230/50/3
- 5501156 Pétrin à spirale DME-50 2V 440/60/3
- 5501157 Pétrin à spirale DME-50 2V 400/60/3

* 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	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
PÉTRINS À SPIRALE

fiche commerciale
mise à jour 09/06/2020